



Przyjęcia okolicznościowe  
Rezydencja Miętowe  
Wzgórze i Dwór  
Złotopolska Dolina

---

Oferta 2024



Urodziny, rocznica, a może uroczysty rodzinny obiad?  
Serdecznie zapraszamy do organizacji każdego  
rodzaju przyjęć okolicznościowych w naszych  
progach. Również tych kameralnych w gronie  
najbliższych.



Zapoznaj się z naszymi  
propozycjami!



**W cenie 249 zł/os.  
zapewniamy**



Wyśmienite menu, w którego skład wchodzi:

\*2 zupy

\*danie główne

\*3 sałatki

\*4 przekąski

Bufet słodki:

\*kawa z ekspresu

\*herbaty wielosmakowe

\*3 rodzaje ciast domowego wypieku

\*owoce krojone

Napoje bezalkoholowe

\*sok pomarańczowy i jabłkowy

\*cola, sprite

\*woda niegazowana z miętą i cytryną, woda gazowana

Czas trwania przyjęcia do 5 godzin.

Opłata korkowa- 15 zł/os.

# Menu

---



Prosimy o wybór jednej zupy, która zostanie podana na początku przyjęcia w bulionówkach i drugiej, która zostanie podana na końcu przyjęcia w bulionówkach

- Krem z borowików z serem rubin i ziołowa oliwą
- Flaki polskie
- Krem z ziemniaków z nutką chili i kasztanami jadalnymi
- Krem chrzanowy z frytkami z boczku
- Bulion cielęcy z kluseczkami i mięsem
- Wiejski rosół z makaronem domowym
- Krem pomidorowo – marchwiowy z crem frasc
- Żurek z kielbasą i jajkiem
- Zupa meksykańska z kulkami mięsnymi
- Krem chrzanowy z grzankami ziołowymi
- Rosół z gęsi z lanymi kluseczkami
- Krem z buraka z malinami i jogurtem greckim oraz oliwą rozmarynową

# Menu

---

Dania główne - proszę wybrać jedną pozycję



- Pierś kurczaka duszona w białym winie z masłem w kremowym sosie z sera pleśniowego z dodatkiem pistacji podana z puree chrzanowym i pieczonym jabłkiem.
- Luzowane udko z kurczaka (w formie roladki bez kostki) w sosie miodowym podane z opiekany ziemniakami i odrobina ananasa oraz musem z groszku cukrowego z czosnkiem
- Devolay z masłem ziołowym podany z pieczonymi łódeczkami ziemniaka i tagliatelle z ogórka z kolendrą
- Tradycyjny kotlet schabowy podany z puree ziemniaczanym i tajską sałatką z ogórka
- Polędwiczka wieprzowa w boczku w sosie śliwkowym z kremowym puree z ziemniaków z pieczoną gruszką oraz marynowaną śliwką.
- Pieczeń karkowa w sosie własnym podana z kluskami śląskimi i musem z buraka
- Zrazy wołowe z karmelizowaną białą cebulą kaszą gryczaną oraz puree z podwędzanych buraków, piklowaną dynią oraz pestkami dyni
- Policzek wołowy podany na aksamitnym puree ziemniaczano–chrzanowym z sosem demiglance i pieczonym burakiem z rozmarynem
- Polędwiczki wieprzowe sous vide w sosie borowikowym z dodatkiem madery, podane z kaszotto i mirepoix warzywnym, miętą i karmelizowanym burakiem
- Schab sous vide z sosem piwnym, gratin ziemniaczano porowym, ratatui z warzyw i czipsem z batata.

Dania główne wegetariańskie

- Rolls ze smażonym tofu, avocado i sałatką z młodych ziół z sosem tamaryndowym
- Bliny gryczane z kawiozem z cytryny i wiejską kwaśną śmietaną
- Paella z warzywami sezonowymi, ciecierzycą i kaszą jaglaną
- Curry z ciecierzycą z warzywami, masłem orzechowym i mlekiem kokosowym
- Pieczony batat z salsą pomidorową i sosem z pieczonego czosnku

# Menu

---

Sałatki- proszę wybrać 3 pozycje

- Caprese z buraka i mozarelli
- Sałatka grecka z fetą
- Sałaty z grillowanym kurczakiem, pomarańczą i sosem miodowo - musztardowym
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem i szczypiorkiem
- Sałatka z serem kozim, chrupiącym boczkiem i gruszką z sosem vinegret
- Sałatka z marynowanego selera z orzechami i winogronem
- Orientalna sałatka z makaronu sojowego z kurczakiem, marynowanym imbirem w sosie sezamowym
- Sałatka caprese z pesto ziołowym
- Sałatka ceasar z kurczakiem i grzankami
- Mix sałat z pieczonym burakiem, granatem i avocado z mocnym winegret



# Menu

---

Przekąski- proszę wybrać 4 pozycje



- Roladki z łososia z musem kremowym z kaparami
- Patera mięsa pieczonych
- Schab po warszawsku
- Pasztet garniowany żurawiną
- Tymbaliki drobiowe
- Jajka faszerowane w trzech smakach ( szynkowe, pieczarkowe, z kawiozem)
- Mintaj po kaszubsku w delikatnej zalewie octowej z chrupiącymi warzywami
- Śledź z sosem musztardowo-miodowym
- Ryba po grecku
- Tatar wołowy
- Roladki z cukini z dodatkiem szynki i sera koziego
- Tortilla z kurczakiem i chrupiącymi warzywami podana z salsa
- Roladka z kurczaka ze śliwką i boczkiem z bitą śmietaną z chrzanem
- Warzywa grillowane z pesto ziołowym i odrobiną sera koziego i chrupiącą grzanką
- Carpaccio z pieczonego buraka z odrobiną hummusu i granatem
- Tatar ze śledzia z imbirem i curry na miodowym pumperniku





# Zapraszamy!

Kontakt dział sprzedaży:

Ewa- 781-403-117

Alicja- 607-311-922

Aleksandra- 885-031-095

[biuro@zlotopolskadolina.pl](mailto:biuro@zlotopolskadolina.pl)

