



Przyjęcia okolicznościowe
Rezydencja Miętowe Wzgórze
& Dwór Złotopolska Dolina
2026



Zapraszamy do skorzystania z naszej wyjątkowej oferty na organizację przyjęć okolicznościowych, które na długo zapadną w pamięć. Niezależnie od tego, czy planujesz urodziny, chrzciny, czy inne ważne wydarzenia, gwarantujemy, że każda okazja stanie się wyjątkowa i pełna radości. Nasze pakiety zostały starannie zaplanowane, aby zadowolić nawet najbardziej wymagających gości, oferując najwyższy standard obsługi i wykwintne menu.



PAKIET DZIENNY, KOSZT: 310 zł/OSOBA

W cenie pyszne menu:

- 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 (w przedziale czasowym 10:00-20:00)

PAKIET WIECZORNY, KOSZT: 370zł/OSOBA

Kolacja serwowana:

- Zupa
- Danie główne

Drugie danie serwowane:

- Danie główne

Na zimno:

- 4 przekąski
- 3 sałatki

Bufet słodki:

- Kawa z ekspresu
- Herbaty wielosmakowe
- 3 rodzaje ciast domowego wypieku
- Desery (muffiny, eklerki, deserki w słoiczkach itp)
- Owoce krojone

Napoje bezalkoholowe:

- Sok pomarańczowy i jabłkowy
- Cola, Sprite
- Woda niegazowana z miętą i cytryną, woda gazowana

Czas trwania przyjęcia: do 7 godzin.



DODATKOWE INFORMACJE:

- Każda dodatkowa godzina przyjęcia to koszt 1000 zł.
- Alkohol jest po stronie organizatora, pobieramy opłatę korkową w wysokości 15 zł/osoba pełnoletnia.
- Pobieramy opłatę w wysokości 300 zł za serwis tortu z firmy zewnętrznej.
- Podane pakiety to propozycja - oferta jest elastyczna, zatem istnieje możliwość modyfikacji na Państwa życzenie.
- Minimalna liczba Gości 20 osób pełnopłatnych.

Za dzieci obowiązuje następujący cennik:

- Do dwóch lat nie pobieramy opłaty.
- Od dwóch do 12lat 50%
- Powyżej 12lat 100%

Aby Twoje przyjęcie było jeszcze bardziej wyjątkowe, oferujemy szeroki wybór dodatkowych usług, które można zamówić według potrzeb:

- Tort: 25 zł/osoba
- Danie główne: 40 zł/osoba
- Zupa: 17 zł/osoba
- Candy bar: 450 zł (pianki, czekoladki, żelki, lizaki)
- Stół z lemoniadą (3 smaki) 500 zł



Menu



Zapraszamy do odkrycia wyjątkowych smaków, które przygotowujemy z największą starannością i pasją. Nasze menu to wykwintna kompozycja dań opartych na tradycyjnej polskiej kuchni, które zachwycają zarówno smakiem, jak i wyglądem.

Nasi doświadczeni kucharze, prawdziwi mistrzowie w swoim fachu, dbają o to, aby każde danie było przygotowane z najlepszych, świeżych składników. Dzięki ich talentowi i zaangażowaniu, każda potrawa staje się kulinarnym dziełem sztuki.



Zupy:

- 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



Dania główne:

- 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 opiekаныmi 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 demiglace i pieczonym burakiem z rozmarynem - dopłata 15 zł/os.
- Polędwiczki wieprzowe sous vide w sosie borowikowym z dodatkiem mader, 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

Sałatki:

- 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





Przekąski zimne:

- Roladki z łososia z musem kremowym z kaparami
- Patera mięsa pieczonych
- Schab po warszawsku
- Pasztet garnirowany 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 salsą
- 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
Rafał- 781-484-802
Aleksandra- 885-031-095
biuro@zlotopolskadolina.pl