

„Chwile ważne dla Państwa są ważne i dla nas! „

Menu Okolicznościowe ____ serwowane na platerach

Menu okolicznościowe już od 10 osób

Dania główne oraz dodatki są serwowane na platerach.

W podanych cenach wliczone jest 1,5 porcji dania mięsnego na osobę.

Menu nr 1: Zupa, 3 wybrane dania, 3 dodatki, deser - 99 zł

Menu nr 2: Zupa, 5 wybranych dań, 5 dodatków, deser - 119 zł

Menu nr 3: 2 Zupy, 7 wybranych dań, 7 dodatków, 2 desery - 139 zł

zupy

Krem z soczystych pomidorów z liśćmi świeżej bazylii / dostępny w wersji wegańskiej /

Klasyczny żurek na 5-ciodniowym zakwasie z mąki żytniej razowej gotowany na wędzonych żeberkach,
z białą surową kiełbasą, pełen czosnku i świeżego majeranku

Domowy rosół z kury zagrodowej gotowany 12 godzin na wolnym ogniu, z ekologiczną marchewką,
świeżo ciętym lubczykiem i natką pietruszki

Krem z dzikiego szczawiu z jajem przepiórczym, wędzonym boczkiem i świeżo rwanymi liśćmi rukwi wodnej
/ dostępny w wersji wegańskiej /

Barszcz bardzo czerwony pełen aromatów i ziół wolno gotowany na podsuszanych młodych
borowikach / dostępny w wersji wegańskiej /

dania główne

Pierś z kurczaka zagrodowego panierowana w płatkach kukurydzianych

Pieczony kalafior / danie wegańskie / z sosem tahini i białym sezamem z sałatką z fenkułu, liści
młodego szpinaku i owoców dojrzałego granatu

Gołąbki z młodej kapusty z kaszą gryczaną niepaloną, grzybami Portobello i świeżo rwanymi ziołami
/ danie wegańskie /

Schabowy wieprzowy panierowany, smażony na klarowanym maśle

Żeberka wieprzowe wolno pieczone w głębokim pikantnym sosie bbq wzmocnionym starzoną whisky,
dzikim czosnkiem i świeżym imbirem

Dorsz w cieście z piwa pszenicznego z domowym sosem Ayoli

Złotnicki schab wieprzowy wędzony w dymie z kory dębu i owoców runa leśnego z karmelizowanymi w
spadziowym miodzie winnymi jabłkami i musem z kwaśnej Renety

Grilowana karkówka wieprzowa marynowana w świeżych ziołach

Filet z kurczaka zagrodowego zapiekany z serem Mozzarella i świeżymi pomidorami

Devolay z piersi kurczaka zagrodowego z klarowanym masłem i natką młodej pietruszki

Rolady / zrazy zawijane / z wędzonym boczkiem, szalotką i ogórkiem kiszonym

dodatki

Gotowane ziemniaki ze świeżo siekanym koperkiem

Pieczone w świeżych ziołach prowansalskich młode ziemniaki

Młode ziemniaczki z masłem ziołowym i liśćmi młodej bazylii cytrynowej

Kremowe puree ziemniaczane z gałką muszkatałową

Ryż jaśminowy

Domowe wiejskie frytki z wędzona papryką

Tradycyjne frytki francuskie

Kasza pęczak /gryczana niepalona / gryczana prażona

Kapusta kiszona zasmażana z wędzonym wiejskim boczkiem

Mizeria z ogórka gruntowego ze świeżo rwanym koperkiem ogrodowym

Modra kapusta z jabłkiem i żurawiną

Gotowane na parze warzywa sezonowe

Fasolka szparagowa z szalotką bananową

Surówką z bardzo kwaśnej kiszzonej kapusty, karotki i kminu rzymskiego

Buraczki zasmażane ze świeżo tartym chrzanem

Mix sałat sezonowych z ziołowym winegretem

Ogórki kiszone

Sałatka Coleslaw

desery

Własnego wyrobu lody naturalne

Własnego wyrobu sorbety ze świeżych owoców sezonowych

desery / ciasta

Domowe ciasto własnego wypieku

Własnego wypieku szarlotka z regionalnych kwaśnych jabłek odmiany Reneta

Chocolate Brownie własnego wypieku z coulis z dzikich kwaśnych wiśni

Domowego wypieku sernik

23 zł/os.: serwowane na platerach, 1.5 porcji na osobę
przykładowo przy 15 osobach, otrzymują Państwo 23 kawałki ciasta na kilku platerach

sosy /dodatki

Sos pieczeniowy 9 zł/ 100 gr

Sos z zielonego pieprzu 12 zł/ 100 gr

Sos z suszonych owoców, świeżych ziół i runa leśnego 13 zł/ 100 gr

Sos Gorgonzola 14zł/ 100 gr

Sos grzybowy 16 zł/ 100 gr

Pyzy drożdżowe / 3 szt. / 12 zł / porcja

Kopytka ziemniaczane 9 zł/ porcja

Włoskie gnocchi 12 zł/ porcja

sałatki / porcja dla 3 osób /

Salatka Caprese / Mozzarella, świeże pomidory, Basilico, świeżo rwane liście bazylii / 39 zł /szt.

Salatka Horiatiki / Grecka / Feta, oliwki Kalamata, kapary, pomidory, ogórki / 48 zł /szt.

Salatka Kalabryjska / Prosciutto Crudo, pomidory cherry, Parmesan, rukola / 49 zł /szt.

Gruszki pieczone z łagodną Gorgonzolą, tostowane orzechy włoskie / 58 zł /st.

zimne zakąski / porcja ok. 80-120 gr /

Wędzona w korze bukowej makrela na żytnim chlebie na zakwasie 16 zł/ porcja

Rolada z piersi kurczaka z serem Ricotta i szpinakiem 17 zł / porcja

Wędzone śliwki węgierki zapiekane w wiejskim boczku 3 szt 18 zł/ porcja

Pieczeń ze Złotnickiego schabu wieprzowego z musem chrzanowym 19 zł / porcja

Melon owinięty w dojrzewająca macerowana szynkę Prosciutto Crudo 19 zł / porcja

Pasztet z dziczyzny z konfiturą z jagód żurawiny i trawą żubrową 21 zł / porcja

Ceviche z łososią bałtyckiego na liściach szpinaku z creme fraiche 22 zł / porcja

Wędzony pstrąg łososiowy na puree z kukurydzy w glazurze z palonego masła z kremem z
młodego szczypiorku 23 zł / porcja

Łosoś Bałtycki wędzony na zimno w dresingu cytrusowym 26 zł / porcja

Tradycyjny tatar wołowy 29 zł / porcja

Deska wędlin macerowanych polskich / włoskich / 3 porcje / 68 zł/ szt.

Deska serów polskich / francuskich / włoskich / 3 porcje / 68 zł/ szt.

Wytrawne kruche babeczki domowego wypieku:

_z twarożkiem śmietankowym i ziołami 9 zł / szt.

_z pastą Gorgonzola, orzechami włoskimi i suszonymi jagodami żurawiny 13 zł / szt.

_z twarożkiem chrzanowym i wędzonym łososiem 14 zł. / szt.

pieczywo

Bagietka prosto z pieca / 3 szt. / 8 zł/ porcja

Pieczywo własnego wypieku na bio zakwasie / 3 szt. / 9 zł/ porcja

Ciabatta własnego wypieku / 3 szt. / 11 zł/ porcja

Focaccia z ziołami / 3 szt. / 18 zł/ porcja

Focaccia z rukolą i prosciutto cotto / crudo / 3 szt. / 27 zł/ porcja

napoje

Woda niegazowana z cytryną - karafka 1 l 13 zł

Soki owocowe 1 l - 16 zł

Napoje gazowane 1 l - 18 zł

Lemoniada smakowe 1 l - 27 zł

Kawa biała/czarna - 9 zł

Herbata - 7 zł

Do rachunku doliczamy 10% opłatę za serwis przy grupach 8 os. i większych

Restauracja ' BulwaR ', ul. Stary Rynek 37, 61-772 Poznań

+48 531429439

rezerwacje@bulwarrestauracja.pl

Zaliczka / w tytule proszę o podanie nazwiska i daty przyjęcia / płatna przelewem na konto:

PKO BP S.A. 73102040270000190213892858

