



Wigilia w Restauracji BulwaR

Świąteczną magię tworzymy właśnie dla Was!



Proponujemy Państwu dwie formy kolacji wigilijnej:

Kolację serwowaną do stołu

lub

Biesiadę Wigilijną

Menu serwowane do stołu

SET 1 / 99 zł /os.

Na powitanie na stołach: pieczywo własnego wypieku

Zupa

Barszcz czerwony z kiszonym burakiem i domowymi uszkami

Zupa grzybowa z pianką chrzanową i łazankami

Danie główne wraz z selekcją dodatków

Dorsz bałtycki z pieczoną młodą marchwią i porami duszonymi w śmietanie, świeżo tarta gałka muszkatołowa, puder z masła

Stek złotnicki wędzony w dymie z kory dębu i owoców runa leśnego z musem z kwaśnej Renety i karmelizowanymi w spadziowym miodzie winnymi jabłkami

Deser

Ciasto piernikowe z Mascarpone, karmelizowanymi orzechami i coulis z malin

Domowa pachnąca szarlotka własnego wypieku

SET 2 / 119 zł /os.

Na powitanie: Grzaniec Galicyjski z przyprawami korzennymi pomarańczą

Na stołach: pieczywo własnego wypieku i kompot z suszu

Zupa

Barszcz czerwony z kiszonym burakiem i domowymi uszkami

Zupa grzybowa z pianką chrzanową i łazankami

Danie główne wraz z selekcją dodatków

Łosoś z grzybami leśnymi, julienne z młodych warzyw i czarnuszką

Konfitowana nóżka z kaczki z wędzonymi owocami i modrą kapustą

Deser

Domowa pachnąca szarlotka

Ciasto piernikowe z Mascarpone

SET 3 / 139 zł /os.

Na powitanie na stołach: pieczywo własnego wypieku i kompot z suszu

Zupa

Zupa rybna z dorszem i świeżo siekanym koperkiem

Zupa grzybowa z pianką chrzanową i łazankami

Przystawka

Tatar z polędwicy wołowej z konfiturą z pikantnej papryczki chilli i kremową emulsją z dziko rosnącego chrzanu

Kozi ser, liście cykorii i musztardowca oprószone estragonem, w miodowo-musztardowym dressingu, piklowana szalotka, puree z rodzynek

Wędzony pstrąg łososiowy na puree z kukurydzy w glazurze z palonego masła, z kremem z młodego szczypiorku

Danie główne wraz z selekcją dodatków

Konfitowana nóżka z kaczki z wędzonymi owocami i modrą kapustą

Sandacz z pieczoną młodą marchwią i porami duszonymi w śmietanie, świeżo tartą gałką muszkatołową i pudrem z ziołowego masła

Deser:

Makowiec własnego wypieku

Ciasto piernikowe z Mascarpone, karmelizowanymi orzechami i coulis z malin

Set 4 / 169 zł /os.

Na powitanie: Grzaniec Galicyjski z przyprawami korzennymi i pomarańczą

Na stołach: pieczywo własnego wypieku

Zupa

Barszcz czerwony z kiszonym burakiem i domowymi uszkami

Zupa rybna z dorszem i świeżo siekanym koperkiem

Przystawka

Ceviche z łososia bałtyckiego ze świeżym imbirem, młodym szczypiorkiem, pomarańczami i tartą skórą z cytryny, creme fraiche

Tatar z polędwicy wołowej z pikantnymi papryczkami chilli i kremową emulsją z dziko rosnącego chrzanu

Ser kozi w glazurze z miodu gryczanego pieczony z figami i wędzonym boczkiem na liściach musztardowca i sałaty dębowej

Danie główne wraz z selekcją dodatków

Konfitowana pierś z Gęsi Kołudzkiej z puree z korzenia pietruszki, z musem dyni Hokkaido, tartymi kasztanami i świeżą macierzanką

Łosoś z grzybami leśnymi, warzywami juliennie, szafranem i czarnuszką

Stek Złotnicki wędzony w dymie z kory dębu z konfitura z cebuli, śliwkami i karmelizowanymi w spadziowym miodzie winnymi jabłkami

Deser

Domowa szarlotka własnego wypieku

Ciasto piernikowe z Mascarpone, karmelizowanymi orzechami i coulis z malin

Wigilijna Biesiada w Restauracji BulwaR

Oferta platerowa

Kolacja wigilijna w naszej Restauracji odbywa się przy jednym stole udekorowanym obrusem i świecami, jemiolą przy dźwiękach kolęd i pastorałek

Dania podawane są w misach i na platerach,
Goście staropolskim zwyczajem sami nabierają pokarm wigilijny

W wycenie wliczone jest 1,5 porcji dania głównego na osobę

129 zł /os.

Zupa, 3 zakąski zimne, 2 wybrane dania z dodatkami, deser

Napoje: woda, kompot z suszu bez limitu

149 zł /os.

Zupa, 4 zakąski zimne, 3 wybrane dania z dodatkami, deser

Napoje: woda, kompot z suszu bez limitu

169 zł /os.

2 wybrane zupy, 5 zakąski zimne, 4 wybranych dan z dodatkami, deser

Napoje: woda, kompot z suszu bez limitu

Zupy:

Zupa grzybowa Dary Lasu z pianką chrzanową i łązankami

Bulion z pieczonej gęsi owsianej i leśnych grzybów

Barszcz czerwony z kiszonym burakiem i domowymi uszkami

Zimne zakąski

Staropolski śledzik w śmietanie z jabłkiem i cebulką

Bukiet ryb z naturalnej wędzarni

Sałatka z pieczonymi burakami i orzechami włoskimi

Sałatka śledziowa z ziemniakami

Ryba po grecku

Deska wędlin i serów regionalnych

Karp w galarecie

Wigilijna regionalna kutia

Kluski z makiem i orzechami

Świąteczne makielki z bakaliami

Tradycyjna sałatka warzywna

Pasztet z dziczyzny z konfiturą z jagód żurawiny

Dania główne

Glazurowana szynka z miodem i goździkami

Królewski karp w złocistej panierce

Pierś z indyka z żurawiną i kasztanami

Kaczka konfitowana w pomarańczach i ziołach

Filety z dorsza Bałtyckiego w sosie porowym

Schab wieprzowy w sosie kurkowym

Bigos wielkopolski z kielbasą regionalną

Pstrąg pieczony z migdałami

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki w mundurkach z pieca

Kasza gryczana niepalona ze złocistą cebulka i czosnkiem

Kapusta z grochem i grzybami

Buraczki na ciepło

Pyzy / kluchy na parze

Bukiet warzyw gotowanych

Kapusta wigilijna czerwona na occie wyparzona

Desery / własne wypieki

Szarlotka

Pieczony sernik

Makowiec

Piernik z bakaliami

Możliwe dodatkowe urozmaicenia kolacji



Wino Plus bez limitu 49 zł /os.

Wino serwowane przez cały czas trwania kolacji

Białe wytrawne wino gatunkowe ze szczepu Chardonnay

Czerwone wytrawne wino gatunkowe ze szczepu Syrah

Stół wiejski

wędliny staropolskie, domowe pasztety i rolady, chleb własnego wypieku, smalec, ogórki kiszane **600 zł** do 20 osób

Stół można wzbogacić o pieczonego młodego dzika 900 zł

Słodka wigilijna zagroda

pierniczki, selekcja ciast świątecznych, świeże owoce **300 zł** do 20 osób

Pierogi i paszteciki

Talerz pieczonych pierogów z kapustą i grzybami 10 szt/ 46 zł

Talerz pasztecików lub krokietów 10 szt/ 46 zł

Oferta dodatkowa dla menu serwowanego

Zimne plenery 69 zł /os.

/ do wyboru 5 potraw z przedstawionych poniżej/

Pasztet z dzika z żurawiną i jałowcem

Śledzie z jabłkiem i szalotką w śmietanie

Karp w galarecie

Salatka śledziowa z ziemniakami

Salatka z pieczonymi burakami i orzechami włoskimi

Ryba po grecku

Rolada z indyka z orzechami i suszonymi owocami

Tradycyjny kulebiak z farszem grzybowym

Deska wędlin i serów regionalnych

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



Do zobaczenia przy stole.

Restauracja BulwaR

Stary Rynek 37

61-772 Poznań

tel. +48 533 181 171

mail: rezerwacje@bulwarrestauracja.pl

Do dyspozycji Gości oddajemy w niezograniczonych ilościach:

OPEN BAR PROPOZYCJA I

WÓDKA:

Wódka czysta wyborowa

WINO:

Chardonnay / Syrah

PIWO:

Lech Pils

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Napoje gazowane: pepsy, sprite, tonic

Soki: pomarańcza, grejfrut, jabłko, czarna porzeczka

Woda mineralna: gazowana/niegazowana

99 PLN /os. (4h)

129 PLN /os. (6h)

OPEN BAR PROPOZYCJA II

WÓDKA:

Wódka czysta Wyborowa

WHISKY/BOURBON:

Ballantine's

GIN:

Stock Gin

RUM:

Bacardi Carta Blanca

WINO:

Chardonnay / Syrah

PIWO:

Lech Pils

LIKIER/SYROP:

Triple Sec, Blue Curacao, Creme de cassis, Simple syrup

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Napoje gazowane: pepsi, sprite, tonic

Soki naturalne: pomarańcza, grejfrut, jabłko, czarna porzeczka

Woda mineralna: gazowana/niegazowana

129 PLN /os. (4h)

159 PLN /os. (6h)

OPEN BAR PROPOZYCJA III

APERITIF:

Martini Bianco

Veneziano spritz

WÓDKA:

Wódka czysta Wyborowa

WHISKY/BOURBON:

Ballantine's

GIN:

Stock Gin

RUM:

Bacardi Carta Blanca

TEQUILA:

Sauza blanco

WINO:

Chardonnay / Syrah

PIWO:

Lech Pils

Książęce pszeniczne

Książęce czerwone

Książęce ciemne

LIKIER/SYROP:

Triple Sec, Blue Curacao, Creme de cassis, Grenadine, Simple syrup

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Napoje gazowane: pepsi, sprite, tonic

Soki naturalne: pomarańcza, grejfrut, jabłko, czarna porzeczka

Woda mineralna: gazowana/niegazowana

159 PLN /os. (4h)

189 PLN /os (6h)

OPEN BAR PROPOZYCJA IV

APERITIF:

Martini Bianco

Veneziano spritz

WÓDKA:

Wódka czysta wyborowa

Żołądkowa gorzka

WHISKY/BOURBON:

Jameson

Jim Beam

GIN:

Stock Gin

RUM:

Bacardi Carta Blanca

TEQUILA:

Sauza

blancoSauza

gold

WINO:

Chardonnay / Syrah

PIWO:

Lech Pils

Książęce pszeniczne

Książęce czerwone

Książęce ciemne

LIKIER/SYROP:

Triple Sec, Blue Curacao, Creme de cassis, Grenadine, Simple syrup

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Napoje gazowane: pepsi, sprite, tonic

Soki naturalne: pomarańcza, grejfrut, jabłko, czarna porzeczka

Woda mineralna: gazowana/niegazowana

189 PLN /os. (4h)

219 PLN /os. (6h)

