

„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 - 119 zł

Menu nr 2: Zupa, 5 wybranych dań, 5 dodatków, deser - 139 zł

Menu nr 3: 2 Zupy, 7 wybranych dań, 7 dodatków, 2 desery - 159 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

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 kiszonej 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

28 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 13 zł/ 100 gr
Sos z zielonego pieprzu 14 zł/ 100 gr
Sos z suszonych owoców, świeżych ziół i runa leśnego 16 zł/ 100 gr
Sos Gorgonzola 16zł/ 100 gr
Sos z prawdziwków 19 zł/ 100 gr
Pyzy drożdżowe / 3 szt. / 14 zł / porcja
Kopytka ziemniaczane 13 zł/ porcja
Włoskie gnocchi 16 zł/ porcja

sałatki / porcja dla 3 osób /

Salatka Caprese / Mozzarella, świeże pomidory, Basilico, świeżo rwane liście bazylii / 54 zł /szt.
Sałatka Horiatiki / Grecka / Feta, oliwki Kalamata, kapary, pomidory, ogórki / 58 zł /szt.
Sałatka Kalabryjska / Prosciutto Crudo, pomidory cherry, Parmesan, rukola / 68 zł /szt.
Gruszki pieczone z łagodną Gorgonzolą, tostowane orzechy włoskie / 69 zł /szt.

zimne zakąski / porcja ok. 80-120 gr /

Wędzona w korze bukowej makrela na żytnim chlebie na zakwasie 18 zł/ porcja
Rolada z piersi kurczaka z serem Ricotta i szpinakiem 19 zł / porcja
Wędzone śliwki węgierki zapiekane w wiejskim boczku 3 szt 19 zł/ porcja
Pieczeń ze Złotnickiego schabu wieprzowego z musem chrzanowym 23 zł / porcja
Melon owinięty w dojrzewająca macerowana szynkę Prosciutto Crudo 25 zł / porcja
Paszтет z dziczyzny z konfiturą z jagód żurawiny i trawą żubrową 23 zł / porcja
Ceviche z łososią bałtyckiego na liściach szpinaku z creme fraiche 26 zł / porcja
Wędzony pstrąg łososiowy na puree z kukurydzy w glazurze z palonego masła z kremem z młodego szczypiorku 25 zł / porcja
Łosoś Bałtycki wędzony na zimno w dresingu cytrusowym 34 zł / porcja
Tatar z polędwicy wołowej 39 zł / porcja

Deska wędlin macerowanych polskich / włoskich / 3 porcje / 89 zł/ szt.

Deska serów polskich / francuskich / włoskich / 3 porcje / 89 zł/ szt.

Wytrawne kruche babeczki domowego wypieku:

_z twarożkiem śmietankowym i ziołami 14 zł / szt.

_z pastą Gorgonzola, orzechami włoskimi i suszonymi jagodami żurawiny 16 zł / szt.

_z twarożkiem chrzanowym i wędzonym łososiem 17 zł. / szt.

pieczywo

Bagietka prosto z pieca / 3 szt. / 15 zł /porcja

Pieczywo własnego wypieku na bio zakwasie / 3 szt. / 16 zł /porcja

Ciabatta własnego wypieku / 3 szt. / 18 zł /porcja

Focaccia z ziołami / 3 szt. / 19 zł /porcja

Focaccia z rukolą i prosciutto cotto / crudo / 3 szt. / 28 zł /porcja

napoje

Woda niegazowana z cytryną - karafka 1 l 16 zł

Soki owocowe 1 l - 18 zł

Napoje gazowane 1 l - 19 zł

Lemoniada smakowe 1 l - 29 zł

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

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

+48 533 181 171

rezerwacje@bulwarrestauracja.pl

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

PKO BP S.A. 73 102040270000190213892858

