

BulwaR

Menu okolicznościowe 2024

-

Menu serwowane

Twoi goście na przyjęciu sami wybierają potrawy z menu. Każdy uczestnik przyjęcia może wybrać z menu po jednej potrawie z każdej grupy. (Na każdego gościa przypada jedna zupa, jedna przystawka, jedno danie główne oraz jeden deser)

Menu okolicznościowe dostępne jest w 4 wariantach

Menu okolicznościowe nr 1 - 129 zł od osoby

Menu okolicznościowe nr 2 - 149 zł od osoby

Menu okolicznościowe nr 3 - 169 zł od osoby

Menu okolicznościowe nr 4 - 199 zł od osoby

Menu okolicznościowe nr 1 129 zł/os.

Przystawki *Starters*

Krem z soczystych pomidorów z wiejską śmietaną i liśćmi świeżej bazylii
Cream of riped tomatoes served with sour cream and fresh basil

Wątróbki z indyka flambirowane w anyżowym Ouzo, z głębokim sosem z czerwonych krwistych pomarańczy podane z liśćmi sałat sezonowych i młodym szpinakiem
Turkey livers flambeed with Ouzo with deep blood orange sauce, mixed seasonal leaves and baby spinach salad

Liście sałat sezonowych z prażonymi migdałami, gruszką, pomarańczami i koprem włoskim w dresingu z musztardy Dijon _ **danie wegańskie**
Mixed leaves salad with toasted almonds, pear, oranges and fennel dressed with Dijon mustard

Dania główne z selekcją dodatków *Main courses with side orders*

Pierś z kurczaka zagrodowego z chrupiącą skórą, piklowane szalotki, wielkopolska pyra w kilku odstonach
Supreme of homestead chicken with creamy potato puree and pickled shallots

Żeberka wieprzowe wolno pieczone w głębokim pikantnym sosie bbq wzmocnionym starzoną whisky, dzikim czosnkiem i świeżym imbirem z grillowanymi sezonowymi warzywami
Smoked pork ribs slowly cooked with aged whisky and home made BBQ sauce, wild garlic, fresh ginger with grilled young seasonal vegetables

Falafel w liściach sałat sezonowych z kaszą bulgur, hummusem, sezamem, prażonymi migdałami i jagodami dojrzałego granatu _ **danie wegańskie**
Falafel made of bulgur groats served on a bed of seasonal green leaves salad with hummus, sesame seeds, roasted almonds and pomegranates

Desery *Desserts*

Sorbety sezonowe własnego wyrobu _ **danie wegańskie**
Seasonal fruit home made sorbet

Własnego wypieku szarlotka z owsiana kruszonką i sezonowymi owocami
Apple pie with oatmeal biscuits

Menu okolicznościowe nr 2 149 zł/os.

Pieczyno własnego wypieku ze smalcem i wegańskim hummusem *Homemade bread with lard and hummus*

Zupy Soups

Krem z soczystych pomidorów z wiejską śmietaną i liśćmi świeżej bazylii _ **dostępny w wersji wegańskiej**
Cream of riped tomatoes served with sour cream and fresh basil

Krem z dzikiego szczawiu z jajem przepiórczym, wędzonym boczkiem i pędami groszku wąsatego
Cream of wild sorrel with quail egg, smoked bacon and fresh watercress

Przystawki Starters

Liście sałat sezonowych z prażonymi migdałami, pomarańczami, gruszką i koprem włoskim w dresingu z musztardy Dijon _ **danie wegańskie**
Mixed leaves salad with toasted almonds, pear, oranges and fennel dressed with Dijon mustard

Wątróbki z indyka flambirowane w anyżowym Ouzo, z głębokim sosem z czerwonych krwistych pomarańczy podane z liśćmi sałat sezonowych i młodym szpinakiem
Turkey livers flambeed with Ouzo with deep blood orange sauce, mixed seasonal leaves and baby spinach salad

Tatar z łososa bałtyckiego z dresingiem z tartych skórek pomarańczy, liśćmi młodego szpinaku i kapeluszem z crème fraiche
Tartare of salmon, orange zests dressing, baby spinach and crème fraiche

Dania główne z selekcją dodatków Main courses with side orders

Pierś z kurczaka zagrodowego z chrupiącą skórą, piklowane szalotki, wielkopolska pyra w kilku odsłonach
Supreme of homestead chicken with creamy potato puree and pickled shallots

Żeberka wieprzowe wolno pieczone w głębokim pikantnym sosie bbq wzmocnionym starzoną whisky, dzikim czosnkiem i świeżym imbirem z grillowanymi sezonowymi warzywami
Smoked pork ribs slowly cooked with aged whisky and home made BBQ sauce, wild garlic, fresh ginger with grilled young seasonal vegetables

Filet z miruny nowozelandzkiej pieczony z młodymi ziemniakami, świeżym tymiankiem cytrynowym i greckimi oliwkami Kalamata
Fillet of blue hake / grenadier baked with new potatoes,, freshly cut lemon thyme and Kalamata olives

Falafel w liściach sałat sezonowych z kaszą bulgur, hummusem, sezamem, prażonymi migdałami i jagodami dojrzałego granatu _ **danie wegańskie**
Falafel made of bulgur groats served on a bed of seasonal green leaves salad with hummus, sesame seeds, roasted almonds and pomegranates

Desery Desserts

Sorbety sezonowe własnego wyrobu _ **danie wegańskie** *Seasonal fruit home made sorbet*

Sernik pieczony z własnej pracowni
Our homemade baked cheesecake

Menu okolicznościowe nr 3 169 zł/os.

Pieczywo własnego wypieku ze smalcem i wegańskim hummusem *Homemade bread with lard and hummus*

Zupy Soups

Krem z dzikiego szczawiu z jajem przepiórczym, wędzonym boczkiem i pędami groszku wąsatego
Cream of wild sorrel with quail egg, smoked bacon and fresh watercress

Krem z soczystych pomidorów z wiejską śmietaną i liśćmi świeżej bazylii _ **dostępny w wersji wegańskiej**
Cream of riped tomatoes served with sour cream and fresh basil

Przystawki Starters

Liście sałat sezonowych z prażonymi migdałami, pomarańczami, gruszką i koprem włoskim w dresingu z musztardy Dijon _ **danie wegańskie**
Mixed leaves salad with toasted almonds, pear, oranges and fennel dressed with Dijon mustard

Wątróbki z indyka flambirowane w anyżowym Ouzo, z głębokim sosem z czerwonych krwistych pomarańczy podane z liśćmi sałat sezonowych i młodym szpinakiem
Turkey livers flambéed with Ouzo with blood orange sauce, mixed leaves and baby spinach

Tatar z łososia z dresingiem z tartych skórek pomarańczy, liście szpinaku, crème fraiche *Tartare of salmon with orange zests dressing, baby spinach and creme fraiche*

Dania główne z selekcją dodatków Main courses with side orders

Konfitowane w gęsim tłuszczu udo kaczki z własnym sosem pieczeniowym i modrą kapustą pełną żurawiny, jabłek i przypraw korzennych
Confit leg of duck in its own sauce and red cabbage perfumed with spices

Filet z miruny nowozelandzkiej pieczony z młodymi ziemniakami, świeżym tymiankiem cytrynowym i greckimi oliwkami Kalamata
Fillet of blue hake / grenadier baked with new potatoes,, freshly cut lemon thyme and Kalamata olives

Policzki z dzika wolno wędzone w sianie w głębokim sosie z czerwonego wina, powideł ze śliwek węgierek, gorzkiej czekolady i esencji z espresso
Wild boar cheeks slowly smoked in hay with deep sauce made of red wine, plum jam, bitter chocolate and crushed coffee beans,

Falafel w liściach sałat sezonowych z kaszą bulgur, hummusem, sezamem, prażonymi migdałami i jagodami dojrzałego granatu _ **danie wegańskie**
Falafel made of bulgur groats served on a bed of seasonal green leaves salad with hummus, sesame seeds, roasted almonds and pomegranates

Desery *Desserts*

Bardzo czekoladowe 'brownie' z własnej pracowni
Traditional homemade chocolate brownie

Sorbety sezonowe własnego wyrobu _ **danie wegańskie**
Seasonal fruit homemade sorbet

Menu okolicznościowe nr 4 199 zł/os.

Pieczyno własnego wypieku ze smalcem i wegańskim hummusem *Homemade bread with lard and hummus*

Zupy *Soups*

Krem z soczystych pomidorów z wiejską śmietaną i liśćmi świeżej bazylii _ **dostępny w wersji wegańskiej**
Cream of riped tomatoes served with sour cream and fresh basil

Żurek na zakwasie żytnim z białą surową kiełbasą i wędzonym boczkiem
Sour rye soup with white sausage and smoked bacon

Przystawki *Starters*

Liście sałat sezonowych z prażonymi migdałami, gruszką, pomarańczami i koprem włoskim w dresingu z musztardy Dijon _ **danie wegańskie**

Mixed leaves sala with toasted almonds, pear, oranges and fennel dressed with Dijon mustard

Tatar z łososia bałtyckiego z dresingiem z tartych skórek pomarańczy,
liśćmi młodego szpinaku i kapeluszem z crème fraiche
Tartare of salmon, orange zests dressing, baby spinach and crème fraiche

Tatar z polędwicy wołowej z konfiturą z pikantnej papryczki chilli i pudrem z chrzanu *Steak*
Tartare with red chilli peppers chutney and freshly grated horseradish

Dania główne z selekcją dodatków

Main courses with side orders

Konfitowane w gęsim tłuszczu udo kaczki
z własnym sosem pieczeniowym, modrą kapustą pełną żurawiny, jabłek i przypraw korzennych
Confit leg of duck in its own sauce and red cabbage perfumed with spices

Filet z miruny nowozelandzkiej pieczony z młodymi ziemniakami, świeżym tymiankiem cytrynowym
i greckimi oliwkami Kalamata
Fillet of blue hake / grenadier baked with new potatoes,, freshly cut lemon thyme and Kalamata olives

Polędwica wołowa z sosem Bearnaise i liśćmi młodego szpinaku *Fillet*
of beef with Bearnaise sauce and baby spinach

Falafel w liściach sałat sezonowych z kaszą bulgur, hummusem, sezamem,
prażonymi migdałami i jagodami dojrzałego granatu – **danie wegańskie**
*Falafel made of bulgur groats served on a bed of seasonal green leaves salad with hummus,
sesame seeds, roasted almonds and pomegranates*

Desery Dessert

Sorbety sezonowe własnego wyrobu – **danie wegańskie**
Seasonal fruit homemade sorbet

Crème Brulee
Crème Brulee

Do rachunku doliczamy 10% opłatę za serwis przy grupach 8 os. i większych
10% service charge for 8 guests and more