



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 / 139 zł/os.

Na powitanie na stołach: pieczywo własnego wypieku

Zupa

Barszcz bardzo czerwony z kiszonym burakiem i domowymi uszkami

Zupa z grzybów leśnych aromatyzowana trawą żubrową z łązankami

Danie główne wraz z selekcją dodatków

Dorsz bałtycki z pieczoną młodą marchwią i porami duszonymi w śmietanie,
świeżo tarta gałka muskatołowa, 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 wiśni

Domowa pachnąca szarlotka własnego wypieku

SET 2 / 159 zł/os.

Na powitanie: Grzaniec Galicyjski z przyprawami korzennymi pomarańczą

Na stołach: pieczywo własnego wypieku i kompot z suszu

Zupa

Barszcz bardzo czerwony z kiszonym burakiem i domowymi uszkami

Zupa z grzybów leśnych aromatyzowana trawą żubrową z łązankami

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 z karmelizowanymi orzechami i coulis z wiśni

SET 3 / 179 zł /os.

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

Zupa

Barszcz bardzo czerwony z kiszonym burakiem i domowymi uszkami

Zupa z grzybów leśnych aromatyzowana trawą żubrową z łązankami

Przystawka

Tatar z polędwicy wołowej z konfiturą z pikantnej papryczki chilli i z 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

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

Deser:

Makowiec własnego wypieku

Ciasto piernikowe z Mascarpone, karmelizowanymi orzechami i coulis z wiśni

Set 4 / 199 zł /os.

Na powitanie: Grzaniec Galicyjski z przyprawami korzennymi i pomarańczą

Na stołach: pieczywo własnego wypieku

Zupa

Barszcz bardzo czerwony z kiszonym burakiem i domowymi uszkami

Zupa z grzybów leśnych aromatyzowana trawą żubrową z łązankami

Przystawka

Ceviche z łososia bałtyckiego ze świeżym imbirem, młodym szczypiorkiem, pomarańczami i tartą skórką
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, julienne z młodych warzyw i czarnuszką

Stek ze świni złotnickiej 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 wiśni

Wigilijna Biesiada w Restauracji BulwaR (oferta platerowa)

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

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

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

159 zł/os.

Zupa, 3 zakąski zimne, 2 wybrane dania z dodatkami, deser Napoje: woda,

kompot z suszu bez limitu

179 zł/os.

Zupa, 4 zakąski zimne, 3 wybrane dania z dodatkami, deser Napoje: woda,

kompot z suszu bez limitu

199 zł/os.

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

Napoje: woda, kompot z suszu bez limitu

Zupy:

Zupa z grzybów leśnych aromatyzowana trawą żubrową z łazankami

Bulion z pieczonej gęsi owsianej i leśnych grzybów

Barszcz bardzo czerwony z kiszonym burakiem i domowymi uszkami

Zimne zakąski

Staropolski śledzik w śmietanie z jabłkiem i cebulką

Sałatka z pieczonymi burakami i orzechami włoskimi

Sałatka Waldorf / seler korzeniowy, jabłko, orzechy włoskie, rukola, rodzynki /

Sałatka Matjas / śledzie, ziemniaki, czerwona cebula, ogórki kiszone /

Ryba po grecku

Deska wędlin staropolskich

Deska serów regionalnych

Karp w galarecie

Kluski z makiem i orzechami

Świąteczne makiełki z bakaliami

Tradycyjna sałatka warzywna

Pasztet z dziczyzny z konfiturą z jagód żurawiny

Dania główne

Glazurowana szynka wieprzowa 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 ze świni złotnickiej wieprzowy w sosie kurkowym

Bigos wielkopolski z kiełbasą regionalną

Pstrąg pieczony z migdałami

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki w mundurkach z pieca

Młode ziemniaki opiekane w ziołach prowansalskich

Kasza gryczana niepalona ze złocistą cebulką i czosnkiem

Kapusta z grochem i grzybami

Buraczki na ciepło

Pyzy / kluchy na parze

Bukiet warzyw gotowanych

Modra kapusta pełna owoców suszonych i przypraw korzennych

Desery / własne wypieki

Szarlotka

Pieczony sernik

Makowiec

Piernik z Mascarpone, karmelizowanymi orzechami i coulis z wiśni

Możliwe dodatkowe urozmaicenia kolacji

Stół wiejski

wędliny staropolskie, domowe pasztety i rolady, chleb własnego wypieku, smalec, ogórki kiszane **599 zł**
do 10 osób

Słodka wigilijna zagroda

pierniczki, selekcja ciast świątecznych, świeże owoce **399 zł** do 10 osób

Pierogi i paszteciki

Talerz pieczonych pierogów z kapustą i grzybami 10 szt/ 79 zł

Talerz pasztecików lub krokietów 10 szt/ 79 zł

Oferta dodatkowa dla menu serwowanego

Zimne plenery 79 zł /os.

/ do wyboru 5 potraw z przedstawionych poniżej/

Szynka wieprzowa pieczona z wędzonymi śliwkami

Staropolski śledzik w śmietanie z jabłkiem i cebulką

Sałatka z pieczonymi burakami i orzechami włoskimi Sałatka śledziowa z ziemniakami

Ryba po grecku

Deska wędlin staropolskich

Deska serów regionalnych

Rolada z indyka z orzechami i suszonymi owocami

Karp w galarecie

Wigilijna regionalna kutia

Świąteczne makiełki z bakaliami i orzechami

Tradycyjna sałatka warzywna

Pasztet z dziczyzny z konfiturą z jagód żurawiny

Obrusy z białej dekoracyjnej fizeliny 80 zł/10 os.

Sprawdź także ofertę OPEN BAR



OPEN BAR

Do dyspozycji Gości oddajemy w nieograniczonych ilościach:

OPEN BAR PROPOZYCJA !

WÓDKA:

Wódka czysta wyborowa

WINO:

Chardonnay / Cabernet Sauvignon

PIWO:

Lech Pils

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Napoje gazowane: coke, sprite, tonic

Soki: pomarańczowa, jabłko, czarna porzeczka

Woda mineralna: gazowana/niegazowana

159 PLN /os. (4h)

219 PLN /os. (6h)

OPEN BAR PROPOZYCJA II

WÓDKA:

Wódka czysta Wyborowa

WHISKY/BOURBON:

Ballantine's

GIN:

Stock Gin

RUM:

Bacardi Carta Blanca

WINO:

Chardonnay / Cabernet Sauvignon

PIWO:

Lech Pils

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Napoje gazowane: coke, sprite, tonic

Soki naturalne: pomarańczowa, jabłko, czarna porzeczka

Woda mineralna: gazowana/niegazowana

189 PLN /os. (4h)

249 PLN /os. (6h)

OPEN BAR PROPOZYCJA III

APERITIF:

Martini Bianco

Aperol Spritz

WÓDKA:

Wódka czysta Wyborowa

WHISKY/BOURBON:

Ballantine's

GIN:

Stock Gin

RUM:

Bacardi Carta Blanca

WINO:

Chardonnay / Cabernet Sauvignon

PIWO:

Lech Pils

Książęce pszeniczne

Książęce czerwone

Książęce ciemne

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Napoje gazowane: coke, sprite, tonic

Soki naturalne: pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka

Woda mineralna: gazowana/niegazowana

219 PLN /os. (4h)

279 PLN /os (6h)



Do zobaczenia przy stole!

Restauracja BulwaR

Stary Rynek 37

61-772 Poznań

tel. +48 533 181 171

mail: rezerwacje@bulwarrestauracja.pl

