BULAJ

RESTAURACJA / SOPOT

Spotkania i przyjęcia

Dobra kuchnia. Wspólny stół. Wasza okazja.

Śniadania • Lunche • Urodziny • Eventy firmowe
Wesela • Spotkania świąteczne • Doświadczenia kulinarne

Propozycje menu i scenariuszy dopasowywanych indywidualnie.



Wasze spotkanie w Bulaju

Od porannego spotkania przy kawie po uroczystą kolację i wieczór z bufetem. Wspólnie dobieramy menu, sposób podania oraz przebieg wydarzenia do okazji i potrzeb gości.

01 Wybierzcie charakter spotkania

Śniadanie, lunch, urodziny, spotkanie rodzinne, event firmowy, wesele lub wydarzenie sezonowe. Każda okazja może mieć swobodną albo bardziej uroczystą oprawę.

02 Dopasujcie sposób podania

Menu serwowane - kolejne dania podawane indywidualnie.
Wspólny stół - dania i dodatki na półmiskach do dzielenia.
Bufet - swobodny wybór zimnych i ciepłych propozycji.
Grill i stacje kulinarne - uzupełnienie wybranego scenariusza.

03 Dodajcie to, co pasuje do Was

Przekąski na powitanie, bufet deserowy, tort, degustacja win lub warsztaty kulinarne. Napoje i obsługę ustalamy zgodnie z zakresem wydarzenia.

W katalogu znajdziecie

Śniadania i brunch - 03 • Lunche i obiady - 04
Urodziny i przyjęcia - 05 • Eventy firmowe - 06 • Grill - 07
Świąteczne spotkania firmowe: trzy warianty - 08-10
Spotkania sezonowe - 11 • Wesela - 12
Doświadczenia kulinarne - 13 • Dodatki i napoje - 14
Śniadania regionalne i przerwy - 15 • Finger food - 16
Ryby i owoce morza - 17 • Stacje tematyczne - 18
Menu bezmięsne - 19 • Studniówki - 20
Wielkanoc - 21 • Kontakt - 22

Przedstawione warianty są inspiracją do rozmowy, a nie sztywnymi pakietami. Menu, dostępność składników, zakres usług i wycenę potwierdzamy w indywidualnej ofercie.

Dobry początek dnia

Na poranne spotkania zespołu, rozmowy biznesowe i spotkania w gronie bliskich. Proponujemy dwa kierunki menu, które można rozszerzyć o ciepłe dania.

Wariant 1 | Śniadanie przy wspólnym stole

Domowa focaccia, hummus klasyczny i pasta z suszonych pomidorów

Chrupiące warzywa z dipami

Mini kanapeczki z prosciutto, serem lub w wersji warzywnej

Ciastka śniadaniowe

Kawa, herbata, napary imbirowe i cytrusowe oraz woda z cytrusami

Wariant 2 | Śniadanie rozszerzone

Dla spotkań, w których śniadanie jest głównym posiłkiem.

Wybór pieczywa, past, warzyw i mini kanapeczek

Jajecznica z kurkami - propozycja sezonowa

Omlet hiszpański i pomidory w śmietanie

Słodkie wypieki i napoje poranne

Możliwość rozszerzenia do brunchu

Tarta kalafiorowa z masłem orzechowym, sałatki i wybrane danie ciepłe z propozycji lunchowych. Zakres dopasowujemy do czasu spotkania.

Przykładowe kompozycje na podstawie naszych wcześniejszych menu. Sposób podania i zestaw napojów ustalamy indywidualnie.





Fotografie Bulaja - przykłady dań i realizacji; skład menu ustalamy indywidualnie.

Spotkanie przy dobrym obiedzie

Na lunch biznesowy, spotkanie zespołu lub rodzinny obiad. Menu może być podane indywidualnie, na wspólny stół albo w formie bufetu.

Wariant 1 | Menu serwowane

Zupa: rybna na pieczonych pomidorach z mięsem muli i pianką z mleka kokosowego

Danie główne: pół pieczonej kaczki z kopytkami i musem z buraka

Deser: tort bezowy z kremem Irish Cream i musem truskawkowym

Wariant 2 | Ryby i sezonowe dodatki

Zupa: kremowa zupa kurkowa

Danie główne: halibut z warzywami lub łosoś z dodatkami dobranymi do sezonu

Deser: sernik lub tartaletka cytrynowa

Wariant 3 | Lunch bufetowy

Morszczuk w sosie cytrynowym i pieczeń z karkówki w sosie kurkowym

Tarta kalafiorowa, kopytka z warzywami i ziemniaki z rozmarynem

Zielone sałaty z winegretem i sałatka makaronowa

Sernik tradycyjny

Alternatywa bezmięsna: krem z pieczonych białych warzyw oraz stek z kalafiora z masłem orzechowym. Ostateczny skład i możliwość dostosowania do diet ustalamy przed wydarzeniem.





Fotografie Bulaja - przykłady dań i realizacji; skład menu ustalamy indywidualnie.

Okazje, które warto świętować

Urodziny, jubileusze i spotkania rodzinne. Wybierzcie uroczysty posiłek, swobodny wspólny stół albo dłuższe przyjęcie z bufetem.

Wariant 1 | Uroczysty obiad

Zupa rybna lub rosół

Danie główne serwowane indywidualnie: propozycja rybna, mięsna lub warzywna

Deser albo tort okolicznościowy o uzgodnionym smaku

Wariant 2 | Wspólny stół

Dania na półmiskach, które goście dzielą przy stole.

Kaczka po staropolsku z jabłkami, halibut i wybrana propozycja warzywna

Kopytka, ziemniaki gratin, czarna soczewica z warzywami i bukiet sałat

Tort bezowy lub wybór deserów

Wariant 3 | Obiad i dalsza część wieczoru

Posiłek serwowany albo na półmiskach

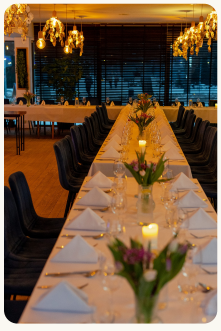
Bufet zimny: marynowana ryba po kaszubsku, rostbef z majonezem truflowym, hummus i pasztet z dziczyzny

Bufet ciepły: sajgonki z dipem mango, samosy i krokiety beszamelowe

Na słodko: sernik, brownie lub rozmarynowe crème brûlée

Tort, dodatkowy bufet i pozostałe elementy przyjęcia dobieramy do liczby gości oraz planu spotkania. Ich zakres potwierdzamy w indywidualnej ofercie.





Fotografie Bulaja - przykłady dań i realizacji; skład menu ustalamy indywidualnie.

Od rozmowy do wspólnego świętowania

Spotkania biznesowe, integracje, jubileusze firmowe i wydarzenia dla klientów. Komponujemy menu wokół programu wydarzenia.

Wariant 1 | Powitanie i kolacja

Na początek: małe przekąski, np. tatar wołowy, marynowana ryba po kaszubsku, rostbef, hummus i sajgonki warzywne

Kolacja: zupa, danie główne i deser serwowane przy stole

Alternatywnie: wybór dań ze skróconego menu uzgodnionego wcześniej

Wariant 2 | Swobodny wieczór bufetowy

Na zimno: śledź na sałatce ziemniaczanej, sałata z kozim serem, tatar, hummus i domowe pieczywo

Na ciepło: ryba, kaczka lub propozycje warzywne z dodatkami

Desery: sernik, mus czekoladowy i tartaletki

Wariant 3 | Menu z motywem przewodnim

Autorska kompozycja dań inspirowana regionem, sezonem lub tematem wydarzenia

Przykładowy kierunek: smaki Pomorza i Bawarii - terrina z sandacza, comber z jelenia, sezonowe szparagi i strudel jabłkowy

Możliwe rozszerzenie o stację kulinarną lub degustację win

Menu tematyczne i atrakcje wymagają wcześniejszych ustaleń. Dobór dań, kolejność serwisu i zakres obsługi dopasowujemy do programu wydarzenia.





Fotografie Bulaja - przykłady dań i realizacji; skład menu ustalamy indywidualnie.

Swobodnie, różnorodnie, razem

Propozycja na integracje, urodziny i spotkania o mniej formalnym charakterze. Grill można połączyć z przekąskami na wspólny stół i bufetem deserowym.

Wariant 1 | Grill klasyczny

Karkówka w musztardzie, filet z kurczaka w jogurcie i kiełbaski cielęce

Ziemniaki z gzikiem, grillowane warzywa i ogórki małosolne

Sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami

Wariant 2 | Grill rozszerzony

Wołowina z grilla i krewetki argentyńskie

Halloumi i szaszłyki warzywne

Ziemniaki z gzikiem, papryczki padrón i kalafior z orzechami

Przekąski: tatar z łososia z cytrusami, burrata z pomidorami i carpaccio z buraka

Bufet śródziemnomorski | Opcjonalne rozszerzenie

Wybór serów i oliwek, bruschetta z pomidorami oraz focaccia z rozmarynem

Krokiet z szynką hiszpańską i parmigiana

Na słodko: pomarańczowe tiramisu, brownie lub szarlotka

Zakres grilla i możliwość jego realizacji potwierdzamy dla wybranego terminu i przestrzeni. Bufety oraz dodatki są dobierane indywidualnie.

Świąteczna klasyka

Wariant 1 - menu serwowane. Propozycja spotkania przy stole z wyborem przystawki, zupy i dania głównego oraz świątecznym zakończeniem.

Przystawka | Jedna do wyboru

Śledź na dwa sposoby: w oleju lnianym i po kaszubsku
Karp po żydowsku z chałką i konfiturą z czerwonej cebuli
Pasztet z dziczyzny z sosem Cumberland i marynowanymi grzybami
Domowy hummus

Zupa | Jedna do wyboru

Rosół z karpia z kluskami lanymi
Barszcz z krokietem z kapustą
Zupa grzybowa

Danie główne | Jedno do wyboru

Karp w szarym sosie z piernikową modrą kapustą
Morszczuk kapski w cieście piwnym z sosem aioli
Zraziki wieprzowe z pierogiem biłgorajskim i buraczkami
Faszerowane udko z kurczaka w sosie cassis z kopytkami

Świąteczne zakończenie

Keks, kompot z suszu i kisiel żurawinowy.

Wybór potraw i sposób zbierania preferencji gości ustalamy przed wydarzeniem. Bezmięsne danie główne możemy zaproponować po uzgodnieniu.

Kolacja z kolejnymi odsłonami

Wariant 2 - menu serwowane rozszerzone o ciepłą przystawkę. Na bardziej uroczyste spotkanie firmowe i wspólne podsumowanie roku.

Przystawka | Jedna do wyboru

Tatar z łososia
Oryginalny matjas
Tatar wołowy z marynatami

Ciepła przystawka | Jedna do wyboru

Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi wileńskie
Pierogi z kaczką w sosie żurawinowym

Zupa | Jedna do wyboru

Zupa borowikowa
Barszcz czerwony z uszkami
Flaczki z kalmara

Danie główne | Jedno do wyboru

Sandacz w sosie kurkowym
Pieczony halibut z czarną soczewicą
Kaczka pieczona z jabłkami i kopytkami
Stek z kalafiora

Deser | Jeden do wyboru

Tort bezowy
Piernik z powidłami śliwkowymi i orzechami
Kutia tradycyjna

Menu jest propozycją do indywidualnego dopasowania. Skład, dostępność potraw, wybór gości i kolejność serwisu potwierdzamy przed wydarzeniem.

Święta przy wspólnym stole

Wariant 3 - menu na półmiskach. Różnorodne przekąski, dania i dodatki do dzielenia w gronie współpracowników.

Przekąski | Na półmiskach

Śledź z konfiturą kaszubską i grzanką z chałki
Karp po żydowsku z chałką i konfiturą z czerwonej cebuli
Ryba po grecku i pstrąg w galarecie
Pasztet z dziczyzny z sosem Cumberland i marynowanymi grzybami
Schab po warszawsku

Zupa | Jedna do wyboru

Kapuśniak z grzybami
Barszcz czerwony z krokietem
Krem borowikowy z laną kluską

Dania główne | Na półmiskach

Karp w sosie migdałowym i sandacz z grzybami
Porchetta z musem chrzanowym i tarta buraczana z goździkiem

Dodatki

Kopytka, ziemniaki z rozmarynem, modra kapusta piernikowa i kuskus z warzywami korzeniowymi.

Desery

Makowiec z sosem waniliowym i sernik tradycyjny.

Zakres półmisków i liczbę propozycji dopasowujemy do grupy. Napoje, dodatkowe bufety i obsługę określamy w indywidualnej ofercie.

Spotkania w rytmie sezonu

Świąteczna kolacja zespołu, rodzinne spotkanie lub jesienny wieczór przy wspólnym stole. Menu budujemy wokół smaków odpowiednich do okazji.

Wariant 1 | Świąteczna kolacja serwowana

Przystawka: śledź w trzech odsłonach - po kaszubsku, w śmietanie i w oleju

Danie główne: pieczona kaczka z ziemniakiem i piernikową modrą kapustą

Deser: keksowo-migdałowy torcik świąteczny

Alternatywa rybna lub bezmięsna ustalana z organizatorem

Wariant 2 | Bufet świąteczny

Gravlax, marynowana ryba po kaszubsku, śledzie i domowe pieczywo

Pierogi z kapustą i grzybami, barszcz czerwony i krokiety grzybowe

Dorsz w sosie grzybowym oraz sezonowe dodatki

Piernik dojrzewający, sernik i szarlotka

Wariant 3 | Jesienne menu z gęsiną

Trio z gęsi: tatar, pâté i rillettes

Czernina z gęsi z laną kluską

Konfitowane udo z gęsi z parowańcem, modrą kapustą i sosem wiśniowym

Pieczone jabłko z sosem żurawinowym

Gęś pieczona w całości może być propozycją do dzielenia przy stole. Menu z gęsiną i pozostałe dania sezonowe wymagają wcześniejszego zamówienia oraz potwierdzenia dostępności.

Menu na cały wieczór

Od uroczystego posiłku po późny poczęstunek. Dobieramy kolejne części menu do harmonogramu przyjęcia.

Wariant 1 | Przyjęcie przy wspólnym stole

Na początek: zupa rybna na pieczonych pomidorach lub rosół

Dania na półmiskach: halibut, zrazy wołowe i uzgodniona alternatywa bezmięsna

Dodatki: kopytka, ziemniaki z rozmarynem, warzywa i zielone sałaty

Deser: tort okolicznościowy o uzgodnionym smaku

Wariant 2 | Uroczystość z bufetami

Posiłek serwowany lub na wspólny stół

Bufet zimny: gravlax, tatar, ryba po kaszubsku, hummus i rostbef

Bufet ciepły: sajgonki, samosy, krokiety i parmigiana

Bufet deserowy: rozmarynowe crème brûlée, tiramisu i mus czekoladowy

Późny poczęstunek: strogonow lub pierogi z wybranym nadzieniem

Dodatkowe możliwości

Sekcja grillowa i rozszerzony słodki stół. Każdy element dobieramy do charakteru przyjęcia, liczby gości i czasu jego trwania.

Zakres oprawy, wyposażenia i usług dodatkowych ustalamy osobno. Katalog przedstawia możliwości gastronomiczne; szczegółową organizację potwierdzamy w ofercie dla konkretnego wydarzenia.



Fotografie Bulaja - przykłady dań i realizacji; skład menu ustalamy indywidualnie.

Więcej niż wspólny posiłek

Propozycje dla grup, które chcą połączyć spotkanie z poznawaniem smaków i kulinarną inspiracją.

Wariant 1 | Degustacja win z sommelierem

Prowadzona degustacja poświęcona wybranemu tematowi, np. winom musującym

Opowieści o smakach, aromatach, pochodzeniu win i kulturze ich podawania

Przekąski dopasowane do degustacji: propozycje rybne, mięsne i warzywne

Możliwość połączenia degustacji z dalszą kolacją

Wariant 2 | Ryby od kuchni

Forma zajęć i zakres udziału uczestników są ustalane przed rezerwacją.

Spotkanie kulinarne poświęcone przygotowaniu, filetowaniu i smażeniu ryb

Pokaz technik, omówienie składników i degustacja

Możliwość połączenia z kolacją serwowaną lub na wspólny stół

Dostępność prowadzących, język spotkania, czas trwania i wybór win wymagają indywidualnego potwierdzenia.



Fotografie Bulaja - przykłady dań i realizacji; skład menu ustalamy indywidualnie.

Ułóżcie własny wariant

Poniższe elementy można rozważyć jako uzupełnienie spotkania. Nie stanowią automatycznej części każdego menu.

Przekąski na powitanie

Finger food, czyli niewielkie porcje wygodne podczas rozmów, lub półmiski na stół. Propozycje obejmują m.in. marynowane ryby, rostbef, tatar, hummus i przekąski warzywne.

Słodkie zakończenie

Deser serwowany, tort okolicznościowy lub bufet: serniki, tartaletki, brownie, musy, tiramisu i crème brûlée. Wybór oraz smak tortu ustalamy wcześniej.

Napoje bezalkoholowe

Woda, soki, kawa, herbata, lemoniady i napary. Zakres dobieramy do pory dnia, czasu spotkania i preferencji grupy.

Wina, aperitif i bar

Dobór win do menu, napój na powitanie lub uzgodniony pakiet barowy. Asortyment, czas obsługi oraz sposób rozliczenia określamy w indywidualnej ofercie.

Diety i potrzeby gości

Uwzględniamy zgłoszone preferencje przy planowaniu menu. Propozycje bezmięsne to m.in. hummus, carpaccio z buraka, soczewica z warzywami i stek z kalafiora. Warianty wegańskie oraz modyfikacje związane z alergiami wymagają potwierdzenia składu i możliwości przygotowania.

Przed wydarzeniem prosimy o zebranie informacji o dietach i alergiach oraz o ustalenie ostatecznej liczby gości. Dostępność dodatkowych usług i przestrzeni potwierdzamy dla konkretnego terminu.



Fotografie Bulaja - przykłady dań i realizacji; skład menu ustalamy indywidualnie.

Poranek i przerwa ze smakiem

Na spotkania zespołów, szkolenia i wydarzenia z kilkoma częściami programu. Dopasowujemy serwis do harmonogramu, aby posiłki i przerwy tworzyły spójną całość.

Wariant 1 | Śniadanie inspirowane Pomorzem

Pieczywo pszenne, żytnie i z ziarnami, masło ziołowe oraz pasty warzywne

Śledzie w trzech smakach, pasta z makreli i gravlax z musem chrzanowym

Wędliny rzemieślnicze, świeże warzywa i sałatka z buraka z kozim serem

Jajecznica, kiełbaski śniadaniowe, zapiekane pomidory i pieczone ziemniaki

Granola, naleśniki z twarogiem i owocami lub racuchy z jabłkami

Wariant 2 | Śniadanie ze stacją na żywo

Uzgodniony wybór z bufetu regionalnego

Omlety przygotowywane z wybranymi dodatkami: ser, szynka, warzywa i zioła

Jajka sadzone klasyczne lub ze szpinakiem, bekonem albo pomidorami

Kawa, herbata, soki, woda i opcjonalnie owocowe smoothies

Przerwa kawowa | Słodka lub wytrawna

Kawa, wybór herbat, woda z cytrusami i soki

Croissanty z kurczakiem, łososiem lub guacamole

Tartaletki cytrynowe, sernik lub małe bezy

Alternatywnie: tartaletki wytrawne i hummus z marynowanymi warzywami

Liczbę przerw, godziny serwisu, wyposażenie stacji oraz zakres bufetu dobieramy do programu i liczby gości.

Małe porcje, dużo możliwości

Przekąski wygodne podczas rozmów, powitania gości i mniej formalnych spotkań. Mogą być początkiem kolacji albo główną formą poczęstunku.

Wariant 1 | Przekąski na powitanie

Tatar z tuńczyka na chipsie ryżowym

Vitello tonnato i śledź na grzance z ciemnego pieczywa

Tatar wołowy z piklami oraz marynowana ryba po kaszubsku

Propozycje bezmięsne: hummus, sałatka z kozim serem i samosy warzywne

Wariant 2 | Zimne i ciepłe przekąski

Wybrane zimne kompozycje z wariantu na powitanie

Tosty krewetkowe, pierożki z kaczką i boczek po azjatycku

Sajgonki, samosy i krokiety beszamelowe

Desery w małych porcjach: crème brûlée, tiramisu pomarańczowe i tarta cytrynowa

Jak zaplanować serwis?

Dobieramy wielkość porcji, liczbę rodzajów przekąsek i kolejność ich podania do czasu wydarzenia. Na dłuższe spotkanie możemy zaproponować dodatkowe danie ciepłe lub bufet.

Finger food może być podany w uzgodnionej formie bufetowej lub serwisowej. Szczegóły obsługi oraz kompozycję menu potwierdzamy przed wydarzeniem.





Fotografie Bulaja - przykłady dań i realizacji; skład menu ustalamy indywidualnie.

Morski charakter Bulaja

Rozbudowana propozycja dla grup, które chcą oprzeć spotkanie na rybach i owocach morza. Poszczególne sekcje można zestawiać w menu serwowane, bufet albo stację tematyczną.

Wariant 1 | Ryby w kilku odsłonach

Śledzie, łosoś marynowany w burakach i ryba po kaszubsku

Tatar z tuńczyka, ceviche z cytrusami i chili lub sardynki z pomarańczą

Danie ciepłe: sandacz z grzybami lub halibut na sezonowych warzywach

Deser: sernik limonkowy lub sorbet cytrynowy

Wariant 2 | Owoce morza i grill

Sałatka z krewetkami i wybrane rybne przekąski

Ośmiornica z ziemniakami, kalmar z sosem piri-piri i krewetki satay

Mule, vongole lub zapiekane małże - wybór ustalany indywidualnie

Opcjonalne rozszerzenie: ostrygi i kawior

Wariant 3 | Morski bufet rozbudowany

Połączenie wybranych zimnych przekąsek, grilla i sekcji owoców morza

Jesiotr pieczony w całości z sosem truflowym lub pulpety ze szczupaka

Zupa tom yum z krewetkami i wybrane sezonowe dodatki

Dobór gatunków ryb i owoców morza zależy od dostępności. Zakres bufetu, stacji i sposób podania ustalamy dla konkretnego wydarzenia.



Fotografie Bulaja - przykłady dań i realizacji; skład menu ustalamy indywidualnie.

Kulinarna podróż podczas eventu

Kilka kierunków smakowych w jednym wydarzeniu. Stacje można wybrać pojedynczo lub połączyć w większą kompozycję bufetową z elementami przygotowywania na żywo.

Kierunek 1 | Azja

Bao z szarpaną wieprzowiną, tosty krewetkowe i satay

Sajgonki warzywne oraz boczek z kimchi

Kierunek 2 | Śródziemnomorski

Parmigiana, szynka z melonem i orzechami oraz ćevapčići

Paella z owocami morza, kalmary i krewetki

Kierunek 3 | Tex-mex

Mini burgery i tacos z kurczakiem, wołowiną lub rybą

Nachosy z dipami oraz sałatka z trzech rodzajów fasoli

Kierunek 4 | Warzywa

Falafel, hummus klasyczny i hummus z bobu

Tabbouleh i tarta szpinakowa

Kierunek 5 | Desery

Cannoli z kremem pistacjowym i mus czekoladowy z kardamonem

Ciastko z białej czekolady oraz sernik matcha

Wspólnie określamy liczbę stacji, menu i elementy wykonywane na żywo. Realizacja zależy od przestrzeni, zaplecza i uzgodnionego zakresu obsługi.

Warzywa w głównej roli

Menu bezmięsne może stanowić pełną koncepcję spotkania. Proponujemy swobodny bufet lub kolację z kolejnymi kompozycjami podawanymi przy stole.

Wariant 1 | Bufet warzywny

Hummus klasyczny, z soczewicy lub fasoli oraz pasta z pieczonej papryki

Carpaccio z buraka, tabbouleh i marynowane tofu

Falafel, sajgonki warzywne i lasagne wegetariańska

Gołąbki warzywne, cieciorka w pomidorach i sezonowe dodatki

Wariant 2 | Kolacja inspirowana menu roślinnym

Na początek: hummus, carpaccio z fioletowej marchwi i seler z musem orzechowym

Przekąska: kompozycja grzybowa i tofu z cytrusami

Zupa: krem z ziemniaka z ogniska z kawiorem z marchewki

Danie główne: brukiew à la Rossini z bakłażanem i musem orzechowym

Deser: kompozycja cytrusowa z sorbetem limonkowym

Dla całej grupy lub wybranych gości

Menu bezmięsne może być podstawą wydarzenia albo alternatywą dla części uczestników. Wariant wegetariański i wegański ustalamy osobno z uwzględnieniem pełnego składu potraw.

Określenie „bezmięsne” nie oznacza automatycznie menu wegańskiego ani bez alergenów. Skład i możliwości dostosowania potwierdzamy przed rezerwacją.

Smaki na kolejne części wieczoru

Uroczysty początek, bufety dostępne w dalszej części przyjęcia i późny poczęstunek. Trzy propozycje pokazują różne kierunki menu, które dopasowujemy do programu wydarzenia.

Wariant 1 | Drób i nowoczesne dodatki

Menu serwowane: krem z białych warzyw, roladka drobiowa z gorgonzolą, purée z batata i fasolka szparagowa

Bufet: rostbef, pasztet z dziczyzny, sałaty, hummus

Na słodko: sernik, tartaletka pistacjowa i ptyś

Późny poczęstunek: ramen z kaczką lub sajgonki

Wariant 2 | Klasyka przyjęć

Menu serwowane: rosół królewski, zrazy z purée i buraczkami

Bufet: tatar, śledź na sałatce ziemniaczanej, carpaccio z buraka i hummus

Na słodko: sernik pistacjowy i rozmarynowe crème brûlée

Późny poczęstunek: zupa tajska, samosy lub kurczak satay

Wariant 3 | Ryby i grzyby

Menu serwowane: krem z topinamburu i sandacz z risotto grzybowym

Bufet: ryba po kaszubsku, gravlax, sałaty i hummus

Na słodko: sernik mango, tartaletki i tort bezowy

Późny poczęstunek: żurek lub mini burgery

Alternatywy bezmięsne dobieramy do wariantu. Godziny serwisu, dekoracje, wyposażenie i pozostałe elementy organizacyjne uzgadniamy indywidualnie.

Świąteczny stół po swojemu

Inspiracje wielkanocne do spotkań w restauracji oraz indywidualnych zamówień potraw na wynos. Forma realizacji i dostępność są potwierdzane dla wybranego terminu.

Wariant 1 | Stół wielkanocny

Śledź w oleju, pasztet z dziczyzny lub kaczki oraz pieczeń rzymska z jajkiem

Roladka z królika z pistacjami i schab pieczony z figami

Żurek na zakwasie z grzybami i białą kiełbasą

Kaczka pieczona, halibut na zielonych warzywach lub pieczeń cielęca

Kopytka i uzgodnione dodatki warzywne

Wariant 2 | Świąteczne potrawy na zamówienie

Wybór dań zimnych, zup i dań ciepłych z propozycji wielkanocnych

Możliwe rozszerzenie o pieczoną jagnięcinę lub faszerowaną kaczkę

Zestaw dobrany do liczby osób i planowanego sposobu podania

Słodki stół | Wybór propozycji

Mazurki: czekoladowy, pistacjowy, kajmakowy lub orzechowy

Pascha i sernik z białą czekoladą

Tort bezowy z kremem Irish Cream i musem truskawkowym

Zakres zamówienia, termin jego przyjęcia, sposób odbioru i kontakt właściwy dla zamówień świątecznych ustalamy indywidualnie.

Opowiedzcie nam o swoim spotkaniu

Najlepsza oferta zaczyna się od krótkiej rozmowy. Na jej podstawie przygotujemy propozycję menu i organizacji dopasowaną do Was.

Napiszcie nam, co planujecie

Podajcie okazję, termin i godziny spotkania oraz przewidywaną liczbę gości. Dodajcie preferowaną formę menu, diety, wybrane dodatki i orientacyjny budżet.

Od pomysłu do indywidualnej oferty

Sprawdzimy dostępność terminu i przygotujemy propozycję menu, obsługi oraz wyceny. Wspólnie dopracujemy szczegóły i potwierdzimy warunki rezerwacji.

Zaplanujmy Wasze spotkanie

rezerwacje@bulaj.pl

www.bulaj.pl

Każda oferta jest przygotowywana indywidualnie. Przedstawione menu to przykładowe propozycje, które możemy modyfikować. Ostateczny skład, dostępność, zakres obsługi i wycenę potwierdzamy przed rezerwacją.

