



Przyjęcia komunijne

2025



kontakt.bukalika@gmail.com



+48 504 270 045



Zabłocie 24h,
05-140 Zabłocie

Przyjęcia komunijne

Szanowni Państwo, Bukalika to najlepsze miejsce na zorganizowanie przyjęcia komunijnego.

Bukalika jest miejscem, w którym mając do dyspozycji całoroczny namiot eventowo-bankietowy można zorganizować wiele różnego rodzaju imprez rodzinnych i firmowych, zarówno kameralnych - o małej ilości uczestników, jak i przyjęcie do 100 osób.

Każda impreza jest przez nas traktowana indywidualnie, zarówno pod względem propozycji menu, jak i warunków w jakich będzie przebiegała.

W standardzie każdego przyjęcia gwarantujemy Państwu:

- Wystrój
- Ogrodzony bezpieczny teren z placem zabaw i mini zoo dla dzieci
- Bezpłatny parking

Menu 1- 209,00 zł*/os

Zupa

- Rosół z makaronem

Danie główne

- Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podawane z pieczonymi ziemniakami i bukietem warzyw

Deser

- Domowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Przystawki

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin z tradycyjnej wędzarni z piklami, ćwikłą z chrzanem

- Tortilla z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą i oliwkami
- Śledź trzy smaki (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
- Roladki z pieczonego schabu faszerowane musem chrzanowym pod galaretą
- Sałatka z rucoli, pomidorków cherry, sera pleśniowego oprószone chrustem z boczku wędzonego
- Chrupiące pieczywo
- Masełko smakowe

Menu 11 - 229,00

zł*/os

Zupa do wyboru

- Rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw

Danie główne

- Soczysty schab w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem kozim i suszonymi pomidorami w sosie kaparowym podawana z ziemniakami z wody i bukietem warzyw

Przystawki zimne

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin z własnej wędzarni z piklami, ćwikłą z chrzanem
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą i oliwkami
- Śledź trzy smaki (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
- Roladki z pieczonego schabu faszerowane musem chrzanowym pod galaretą
- Tatar wołowy na liściach cykorii
- Sałatka z rukoli, pomidorków cherry, sera pleśniowego oprószone chrustem z boczku wędzonego
- Chrupiące pieczywo
- Masełko smakowe

Deser w bufecie

- Patera ciast domowych

Menu dla dzieci

- Rosół z makaronem
- Panierowane fileciki z kurczaka podawane z frytkami i surówką z marchewki
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Dzieci powyżej 3-go roku życia 50% ceny wybranego menu

Dzieci poniżej 3 roku życia opłata za menu dziecięce – 35,00 zł/os

Pozostałe dania do wyboru

Zupy zamiennie do zestawu nr I i II

- Krem z białych warzyw
- Flaki po staropolsku
- Staropolski żurek z jajkiem i kielbasą
- Rosół z makaronem

Dania główne zamiennie do zestawu nr I i II

- Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
- Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem kozim i suszonymi pomidorami w sosie kaparowym podawana z ziemniakami z wody i bukietem warzyw
- Soczysty schab w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

Dania główne

zamiennie do zestawu nr II

- Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
- Grillowany filet z łososa podawany z masłem czosnkowym, ziemniakami opiekany i miksem kolorowych sałat z sosem vinegret

Desery zamiennie do zestawu nr I i II

- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Menu wegetariańskie

Zupa

- Krem z białych warzyw
- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

Przystawki wegetariańskie do zestawu I i II

- Hummus z suszonymi pomidorami i czarnuszką
- Roladki z grillowanej cukinii nadziewane ricottą suszonymi pomidorami i rukolą
- Tortilla z pieczonymi warzywami, awokado i bazylią

- Kruche sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami, oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
- Pasztet wegetariański z selera

Dania główne

- Zielone pierogi ze szpinakiem serem feta i suszonymi pomidorami
- Szpinak duszony z brokułami w śmietanie podany z grzankami
- Burger wegetariański z buraka, czarnej soczewicy i szpinaku
- Makaron penne z grillowanymi warzywami, szpinakiem, suszonymi pomidorami i oliwą
- Cukinia faszerowana warzywami i komosą ryżową podawana z miksem sałat

Dodatkowe dania

ciepłe na zamówienie

Dania gorące

- Boeuf Strogonow porcja 250 ml - 33,00 zł
- Pierogi z mięsem porcja - 4 szt/os - 26,00 zł
- Pierogi ruskie porcja 4 szt/os - 26,00 zł
- Pierogi ze szpinakiem 4 szt /os - 26,00 zł
- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym porcja 250 ml /os - 31,00 zł

Desery

- Patera owoców 19,00 zł /os (1 patera liczona jest na 10 osób)
- Patera ciast 19,00 zł /os (1 patera liczona jest na 10 osób)
- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną 19,00 zł
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną 19,00 zł

Tort komunijny

Rozliczenie napojów

Pakiety napojów bezalcoholowych

- 31,00 zł/os: soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, woda z cytryną i miętą , kawa, herbata
- 41,00 zł/os: softy gazowane: coca-cola, fanta ; soki owocowe: pomarańczowy i jabłkowy, woda z cytryną i miętą , kawa, herbata

Dzieci powyżej 3-go roku życia 50% ceny wybranego pakietu

Dzieci poniżej 3 roku życia bezpłatnie

Zasady organizacji przyjęcia

1. Przyjęcia z okazji I Komunii Świętej organizowane są od 25 osób
2. Przyjęcia z okazji I Komunii Świętej organizowane są do 5 godzin czasu trwania przyjęcia
3. Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia w Bukalika istnieje możliwość dokonania wstępnej rezerwacji przyjęcia na okres 7 dni.
4. Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, organizator przyjęcia zobowiązany jest do wpłaty zaliczki w wysokości 20% wartości przyjęcia.
5. Zadeklarowana podczas rezerwacji ilość osób może ulec zmianie maksymalnie o -10%.
6. Cena oferty dla dzieci: • Dzieci powyżej 3 lat do 12 lat - 50% wartości oferty • Dzieci poniżej 3 roku życia opłata za menu dziecięce - 35,00 zł/os
7. Ustalenie menu na planowane przyjęcie odbywa się do końca marca 2025 roku.
8. Akceptacja menu oraz ustaleń dotyczących przyjęcia odbywa się maksymalnie na 30 dni przed datą planowanego przyjęcia
9. Ostateczna ilość osób powinna zostać potwierdzona najpóźniej do 14 dni przed datą przyjęcia. W przypadku nie dotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostanie obciążony zgodnie ze złożonym zamówieniem.
10. Ostateczne rozliczenie następuje w dniu organizacji przyjęcia po jego zakończeniu.
11. Płatność realizowana jest gotówką lub kartą.

Organizacja przyjęcia



+48 504 270 045



kontakt.bukalika@gmail.com

Zabłocie 24h,
05-140 Zabłocie



*Do w/ w cen doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku. Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 par.1 k.c