



Menu Weselne 2025



kontakt.bukalika@gmail.com



+48 504 270 045



Zabłocie 24h,
05-140
Zabłocie

Przyjęcia weselne

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

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 I - 250,00 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 – 290,00

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 - 34,00 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 - 32,00 zł

Desery

- Patera owoców 20,00 zł (1 patera liczona jest na 10 osób)
- Patera ciast 20,00 zł (1 patera liczona jest na 10 osób)
- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną 20,00 zł
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną 20,00 zł

Tort weselny

Rozliczenie napojów

Pakiety napojów bezalcoholowych

- 32,00 zł/os: soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, woda z cytryną i miętą , kawa, herbata
- 42,00 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. Przyjęcie weselne organizowane są od 25 osób
2. Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia w Bukalika istnieje możliwość dokonania wstępnej rezerwacji przyjęcia na okres 7 dni.
3. Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, organizator przyjęcia zobowiązany jest do wpłaty zaliczki w wysokości 20% wartości przyjęcia.
4. Zadeklarowana podczas rezerwacji ilość osób może ulec zmianie maksymalnie o -10%.
5. Cena oferty dla dzieci: • Dzieci powyżej 3 lat do 12 lat – 50% wartości oferty • Dzieci poniżej 3 roku życia opłata za menu dziecięce – 45,00 zł/os
6. Akceptacja menu oraz ustaleń dotyczących przyjęcia odbywa się maksymalnie na 30 dni przed datą planowanego przyjęcia
7. 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.
8. Ostateczne rozliczenie następuje w dniu organizacji przyjęcia po jego zakończeniu.
9. 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