



hi!
BAKEN

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA

Świeżo wypiekany chleb, puszyste masło,
wyjątkowe połączenie naturalnych składników.
Tylko tyle i aż tyle wystarczy, abyśmy mogli stworzyć
dla Twojej firmy spotkanie świąteczne.

Comfort food, świąteczne klasyki
w naszej odświeżonej i pachnącej wypieki.
A to wszystko w naszym wyjątkowym wnętrzu
przy Żurawiej lub w Browarach Warszawskich.

BAKEN Żurawia 6/12 | kontakt: dominika@baken.pl
BAKEN Browary Warszawskie | kontakt: justyna@baken.pl

*Simple as f*ck*

SET MENU I

149 zł netto

dania serwowane w stół, idealne do podziału

SŁONE PRZYSTAWKI

5 pozycji do wyboru:

- Różowy Gravlax z łososia z Wysp Owczych z sosem maślankowym, olejem koperkowym i zielonymi liśćmi
- Podwędzany Matias holenderski z koprem i szalotką w oleju lnianym
- Pastéis de Bacalhau – krokiet ziemniaczany z polędwicą z dorsza z sosem tatarskim BAKEN
- Brioche BAKEN z pâté z wątróbki drobiowej z korzenną konfiturą śliwkową i fenkułem
- Pieczony rostbef wołowy z duńską remuladą i prażonymi kaparami
- Risotto truflowe z grzybami i serem Emilgrana
- Pierogi z pieczoną dynią, wędzonym twarogiem, palonym masłem z szalwią i kwaśną śmietaną
- Burrata od Bianca mozzarella z pieczonymi burakami, orzechami włoskimi i dressingiem z miodu czosnkowego
- Chrupiące ziemniaczki z majonezem truflowym i serem Emilgrana

Dodatkowo w cenie: pieczywo BAKEN z puszystym masłem z Jasienicy

SŁODKIE

2 pozycje do wyboru:

- Świąteczne Magdalenki oblane czekoladą
- Krem z sernika baskijskiego z korzenną konfiturą śliwkową i kruszonką na palonym masłem
- Wilgotne ciasto czekoladowe z kremem angielskim i sosem wiśniowym na wiśniówce

Podane ceny są cenami netto. Do końcowego rachunku doliczamy 12% serwisu kelnerskiego.



hi!
BAKEN

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA

SET MENU II

189 zł netto

przystawki i desery serwowane w stół, idealne do podziału
dania główne do wyboru

SŁONE PRYZYSTAWKI

5 pozycji do wyboru:

- Różowy Gravlax z łososia z Wysp Owczych z sosem maślanym, olejem koperkowym i zielonymi liśćmi
- Podwędzany Matias holenderski z koprem i szalotką w oleju lnianym
- Pastéis de Bacalhau – krokiet ziemniaczany z polędwicą z dorsza z sosem tatarskim BAKEN
- Brioche BAKEN z pâté z wątróbki drobiowej z korzenną konfiturą śliwkową i fenkułem
- Pieczony rostbef wołowy z duńską remuladą i prażonymi kaparami
- Pierogi z pieconą dynią, wędzonym twarogiem, palonym masłem z szalwią i kwaśną śmietaną
- Burrata od Bianca mozzarella z pieczonymi burakami, orzechami włoskimi i dressingiem z miodu czosnkowego
- Chrupiące ziemniaczki z majonezem truflowym i serem Emilgrana

DANIA GŁÓWNE

2 rodzaje do wyboru na grupę, 1 danie na osobę:

- Risotto truflowe z grzybami, serem Emilgrana i koprem
- Łosoś z Wysp Owczych z sosem musztardowym z kawiolem, kremowym puree ziemniaczanym i pieczonym kalafiorom w przyprawie Berbere
- Polędwica z dorsza z puree kalafiorowym, sosem beurre blanc z liśćmi szpinaku na maśle czosnkowym i szczypiorkiem
- Piers z kaczki z sosem żurawinowym i mini kluskami śląskimi w sosie pieczeniowym

SŁODKIE

2 pozycje do wyboru:

- Świąteczne Magdalenki oblane czekoladą
- Krem z sernika baskijskiego z korzenną konfiturą śliwkową i kruszonką na palonym masłem
- Wilgotne ciasto czekoladowe z kremem angielskim i sosem wiśniowym na wiśniówce

Podane ceny są cenami netto. Do końcowego rachunku doliczamy 12% serwisu kelnerskiego.



hi!
BAKEN
ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA

SET MENU III

239 zł netto

przystawki i desery serwowane w stół, idealne do podziału
zupy oraz dania główne do wyboru

SŁONE PRZYSTAWKI

6 pozycji do wyboru:

- Różowy Gravlax z łososia z Wysp Owczych z sosem maślankowym, olejem koperkowym i zielonymi liśćmi
- Podwędzany Matias holenderski z koprem i szalotką w oleju lnianym
- Pastéis de Bacalhau – kroket ziemniaczany z polędwicą z dorsza z sosem tatarskim BAKEN
- Brioche BAKEN z pâté z wątróbki drobiowej z korzenną konfiturą śliwkową i fenkułem
- Pieczony rostbef wołowy z duńską remuladą i prażonymi kaparami
- Pierogi z pieconą dynią, wędzonym twarogiem, palonym masłem z szalwią i kwaśną śmietaną
- Burrata od Bianca mozzarella z pieczonymi burakami, orzechami włoskimi i dressingiem z miodu czosnkowego
- Chrupiące ziemniaczki z majonezem truflowym i serem Emilgrana

ZUPA

1 do wyboru:

- Consommé grzybowe, z marynowanym żółtkiem i makaronem soba
- Barszcz czerwony z krokiem ziemniaczanym z kapustą i grzybami

DANIA GŁÓWNE

2 rodzaje do wyboru na grupę, 1 danie na osobę:

- Risotto trufłowe z grzybami, serem Emilgrana i koprem
- Łosoś z Wysp Owczych z sosem musztardowym z kawiolem, kremowym puree ziemniaczanym i pieczonym kalafiorom w przyprawie Berbere
- Polędwica z dorsza z puree kalafiorowym, sosem beurre blanc z liśćmi szpinaku na maśle czosnkowym i szczypiorkiem
- Pierś z kaczki z sosem żurawinowym i mini kluskami śląskimi w sosie pieczeniowym

SŁODKIE

2 pozycje do wyboru:

- Świąteczne Magdalenki oblane czekoladą
- Krem z sernika baskijskiego z korzenną konfiturą śliwkową i kruszonką na palonym masłem
- Wilgotne ciasto czekoladowe z kremem angielskim i sosem wiśniowym na wiśniówce

Podane ceny są cenami netto. Do końcowego rachunku doliczamy 12% serwisu kelnerskiego.



hi!
BAKEN
ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA

OPEN BAR

UZUPEŁNIANY PRZEZ TRZY GODZINY

SET I - 89 zł netto

- Wino z dzbana
- Napar imbirowy
- Kawa przelewowa z mlekiem roślinnym lub krowim bezlaktozowym
- Woda

SET II - 139 zł netto

- Wino z dzbana
- Wódka
- Wódka sour
- Napar imbirowy
- Kawa przelewowa z mlekiem roślinnym lub krowim bezlaktozowym
- Lemoniada z lipy
- Woda

SET III - 229 zł netto

- Wino butelkowane (2 rodzaje)
- Wódka
- Whisky
- 3 koktajle (Dry Martini, Gin&Tonic, Aperitivo)
- Napar imbirowy
- Kawa przelewowa z mlekiem roślinnym lub krowim bezlaktozowym
- Lemoniada z lipy
- Woda

Podane ceny są cenami netto.

Do końcowego rachunku doliczamy 12% serwisu kelnerskiego.



BAKEN
SWIATEC SPOTKANIA