

SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE

BAKEN



Świeżo wypiekany chleb, puszyste masło i wyjątkowe połączenie naturalnych składników. Tylko tyle - i aż tyle - wystarczy, by stworzyć dla Twojej firmy niezapomniane spotkanie świąteczne. Comfort food, klasyczne świąteczne smaki w naszej odsłonie oraz aromatyczne wypieki - wszystko to w wyjątkowej, pełnej ciepła atmosferze naszego wnętrza.

Skontaktuj się z nami, a wspólnie stworzymy wyjątkowe wydarzenie, które na długo zostanie w pamięci Twojego zespołu.

BAKEN BROWARY WARSZAWSKIE

justyna@baken.pl

BAKEN ŻURAWIA

chleb@baken.pl

BAKEN BAR

*tylko rezerwacje powyżej 50 osób
wycena indywidualna*

dominika@baken.pl

BAKEN



SET MENU 1

SET MENU 1

159 zł / netto

+ serwis w wysokości 12%

SŁONE PRZYSTAWKI

5 pozycji do wyboru:

łosoś z Wysp Owczych na zimno z sosem maślankowym, olejem koperkowym i zielonymi liśćmi

podwędzany Matias holenderski z sałatką ziemniaczaną, kwaśną śmietaną i chrzanem

domowy pasztet BAKEN z bakaliarni, podany z chutneyem z buraka

pieczony rostbef wołowy z sosem tatarskim BAKEN i prażonymi kaparami

risotto dyniowe z szalwią, palonym masłem i gorgonzolą

pierogi z grzybowym duxelles, okrasą z cebulki i kwaśną śmietaną

burrata od Bianca Mozzarella z pieczoną dynią, miodem chili i orzechami włoskimi

chrupiące ziemniaczki z majonezem gochujang i serem Emilgrana

dodatkowo w cenie:

selekcja pieczywa BAKEN z kremowym masłem ze Strzałkowa z płatkami soli

SŁODKIE

2 pozycje do wyboru, 1 pozycja na osobę:

pieczone cytrynowe jabłka z kruszonką i lodami śmietankowymi

kremowy sernik z sosem wiśniowym

wilgotne ciasto czekoladowe z korzenną konfiturą śliwkową i kremem angielskim



SET MENU 2

SET MENU 2

199 zł / netto

+ serwis w wysokości 12%

SŁONE PRZYSTAWKI

5 pozycji do wyboru:

łosoś z Wysp Owczych na zimno z sosem maślankowym, olejem koperkowym i zielonymi liśćmi

podwędzany Matias holenderski z sałatką ziemniaczaną, kwaśną śmietaną i chrzanem

domowy pasztet BAKEN z bakaliami, podany z chutneyem z buraka

pieczony rostbief wołowy z sosem tatarskim BAKEN i prażonymi kaparami

risotto dyniowe z szalwią, palonym masłem i gorgonzolą

pierogi z grzybowym duxelles, okrasą z cebulki i kwaśną śmietaną

burrata od Bianca Mozzarella z pieczoną dynią, miodem chili i orzechami włoskimi

chrupiące ziemniaczki z majonezem gochujang i serem Emilgrana

dodatkowo w cenie:

selekcja pieczywa BAKEN z kremowym masłem ze Strzałkowa z płatkami soli

DANIA GŁÓWNE

2 pozycje do wyboru, 1 pozycja na osobę:

risotto truflowe z grzybami w maśle czosnkowym z natką pietruszki i serem Emilgrana

łosoś z Wysp Owczych z sosem musztardowym, pieczoną dynią i sałatką z fenkułu

polędwica z dorsza z puree kalafiorowym i szpinakiem w emulsji maślano cytrynowej

długo gotowana kaczka z sosem żurawinowym i kremowym puree ziemniaczanym

polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z kaszotto buraczanym

SŁODKIE

2 pozycje do wyboru, 1 pozycja na osobę:

pieczone cynamonowe jabłka z kruszonką i lodami śmietankowymi

kremowy sernik z sosem wiśniowym

wilgotne ciasto czekoladowe z korzenną konfiturą śliwkową i kremem angielskim



SET MENU 3

SET MENU 3

259 zł / netto

+ serwis w wysokości 12%

SŁONE PRZYSTAWKI

5 pozycji do wyboru:

łosoś z Wysp Owczych na zimno z sosem maślankowym, olejem koperkowym i zielonymi liśćmi

podwędzany Matias holenderski z sałatką ziemniaczaną, kwaśną śmietaną i chrzanem

domowy pasztet BAKEN z bakaliarni, podany z chutneyem z buraka

pieczony rostbef wołowy z sosem tatarskim BAKEN i prażonymi kaparami

risotto dyniowe z szalwią, palonym masłem i gorgonzolą

pierogi z grzybowym duxelles, okrasą z cebulki i kwaśną śmietaną

burrata od Bianca Mozzarella z pieczoną dynią, miodem chili i orzechami włoskimi

chrupiące ziemniaczki z majonezem gochujang i serem Emilgrana

dodatkowo w cenie:

selekcja pieczywa BAKEN z kremowym masłem ze Strzałkowa z płatkami soli

ZUPY

1 do wyboru na grupę:

consommé grzybowe, smażone grzyby, łazanki

barszcz czerwony, krokietki ziemniaczane, kwaśna śmietana

DANIA GŁÓWNE

2 pozycje do wyboru, 1 pozycja na osobę:

risotto truflowe z grzybami w maśle czosnkowym z natką pietruszki i serem Emilgrana

łosoś z Wysp Owczych z sosem musztardowym, pieczoną dynią i sałatką z fenkułu

polędwica z dorsza z puree kalafiorowym i szpinakiem w emulsji maślano cytrynowej

długo gotowana kaczka z sosem żurawinowym i kremowym puree ziemniaczanym

polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z kaszotto buraczanym

SŁODKIE

2 pozycje do wyboru, 1 pozycja na osobę:

pieczone cytrynowe jabłka z kruszonką i lodami śmietankowymi

kremowy sernik z sosem wiśniowym

wilgotne ciasto czekoladowe z korzenną konfiturą śliwkową i kremem angielskim



SET BAR

SET BAR 1

89 zł / netto

open bar uzupełniany przez 2h

woda

lemoniada z lipy

napar imbirowy

kawa przelewowa z napojem roślinnym lub mlekiem krowim bez laktozy

wino z dzbanka białe i czerwone

SET BAR 2

149 zł / netto

open bar uzupełniany przez 2h

woda

lemoniada z lipy

napar imbirowy

kawa przelewowa z napojem roślinnym lub mlekiem krowim bez laktozy

wino z dzbanka białe i czerwone

wódka Ostoya

jabłecznik z Żubrówką