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 spotkanie świąteczne, które na długo zostanie w pamięci Twojego zespołu.

KONTAKT

Paulina Kociołek
event@baken.pl

ŚRÓDMIEŚCIE

Żurawia 6/12

WOLA

Browary Warszawskie

OCHOTA

Filtrowa 64

ŻOLIBORZ

Jana Jeziorańskiego 1

BAKEN

KOLACJA DO DZIELENIA SIĘ
BAKEN

KOLACJA DO DZIELENIA SIĘ

139 zł netto / os.

dania serwowane na środku stołu do podziału

PRZYSTAWKA

do wyboru pięć pozycji

różowy gravlax z sałatką z fenkuła

rosti ziemniaczane z kwaśną śmietaną oraz pstrągiem i kawiorem z Zielenicy

podwędzany matias holenderski z piklowaną cebulką i kaparami

domowy pasztet BAKEN z chrzanem i żurawiną

chleb z puszystym masłem i płatkami soli

chamski tost z szarpaną kaczką i żurawiną

chamski tost z duxelles grzybowym

rostbef wołowy z sosem pieprzowym i chrustem ziemniaczanym

oliwki w korzennej marynacie cytrusowej

DANIE GŁÓWNE

do wyboru trzy pozycje

risotto grzybowe ze świeżą truflą

pierogi z grzybami

długo pieczone udo z kaczki w sosie żurawinowym, puree ziemniaczane

makrela z ziołową salsą i puree z kalafiora

długo pieczony bakłażan sos orzechowy, olej chili, prażony sezam

DESER

jeden deser do wyboru

cynamonki polane korzennym karmelem ze śmietaną

mus czekoladowy z wiśnią

BAKEN

KOLACJA SERWOWANA
BAKEN

KOLACJA SERWOWANA

179 zł netto / os.

PRZYSTAWKA

do wyboru dwie pozycje lub zupa / jedna pozycja na osobę

różowy gravlax z sałatką z fenkuła

rosti ziemniaczane z kwaśną śmietaną, pstrągiem i kawiorem z Zielenicy

podwędzany matias holenderski z piklowaną cebulką i kaparami

domowy pasztet BAKEN z chrzanem i żurawiną

chleb z puszystym masłem i płatkami soli

chamski tost z szarpaną kaczką i żurawiną

chamski tost z duxelles grzybowym

rostbef wołowy z sosem pieprzowym i chrustem ziemniaczanym

oliwki w korzennej marynacie cytrusowej

ZUPA

grzybowy rosół consommé z lanymi kluskami i olejem ziołowym

gęsta zupa cebulowa z grzanką z chleba BAKEN

DANIE GŁÓWNE

do wyboru dwie pozycje / jedna pozycja na osobę

risotto grzybowe ze świeżą truflą

długo pieczone uda z kaczki w sosie żurawinowym, puree ziemniaczane

makrela z ziołową salsą i puree z kalafiora

długo pieczony bakłażan sos orzechowy, olej chili, prażony sezam

chrupiący schabowy z kością puree ziemniaczane, masło estragonowe

DESER

jeden deser do wyboru

cynamonki polane korzennym karmelem ze śmietaną

mus czekoladowy z wiśnią

BAKEN

ŚNIADANIE ŚWIĄTECZNE

do dzielenia się

BAKEN

ŚNIADANIE ŚWIĄTECZNE

119 zł netto / os.

do dzielenia się

SŁONE

talerzyk kopenhaski
ćwiartka chleba BAKEN
puszyste kremowe masło ze Strzałkowa z płatkami soli
jajko na miękko od szczęśliwych kur ze szczypiorkiem
domowa konfitura owocowa

podwędzany matias holenderski z piklowaną cebulką i kaparami

domowy pasztet BAKEN z chrzanem i żurawiną

chamski tost z szarpaną kaczką i żurawiną

chamski tost z duxelles grzybowym

SŁODKIE

jeden deser do wyboru

cynamonki polane korzennym karmelem ze śmietaną

mus czekoladowy z wiśnią

BAKEN

OPEN BAR
BAKEN

OPEN BAR 0%

59 zł netto / os.

kawa z przelewu
herbata
dodatki: miód, cytryna, mleko krowie i owsiane
napar cynamonka
woda niegazowana

OPEN BAR CLASSIC

89 zł netto / os.

kawa z przelewu
herbata
dodatki: miód, cytryna, mleko krowie i owsiane
napar cynamonka
woda niegazowana
wino domu: białe i czerwone

OPEN BAR FULL

149 zł netto / os.

kawa z przelewu
herbata
dodatki: miód, cytryna, mleko krowie i owsiane
napar cynamonka
woda niegazowana
wino: białe i czerwone
grzane wino
koktajle do wyboru:

- aperol spritz
- gin & tonic
- zimowy jabłecznik

welcome: kieliszek Prosecco w cenie 22 zł netto
Borgo Molino Blanc de Blancs

BAKEN