



OFERTA BUFETY
BUFFET SELECTION
2016





Bufet 1

Przystawki / Starters

Carpaccio z buraków z liśćmi sałat i kozim serem
Beetroot Carpaccio served with mixed leave salad & goat cheese

Salata rzymska z kurczakiem, czerwoną cebulką i dressingiem musztardowym
Romaine lettuce with chicken breast, red onion & mustard dressing

Śledź marynowany ze świeżymi ziołami w oliwie truflowej. Tradycyjnie smaczny
Marinated herring with fresh herbs in truffle oil. Traditionally tasty

Krucha i delikatna wątróbka na roszponce
Crisp & delicate Liver served on a bed of lamb's lettuce

Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym
Basket of bread with garlic butter

Domowy smalec z jabłuszkiem
Homemade lard with Apples

Zupa / Soup

Tradycyjny żurek podany z jajkiem i kielbasą
Traditional sour cream soup served with eggs and sausage

Dania Główne/ Mains

Pierś z kurczaka w kremowym sosie estragonowym
Chicken breast; with creamy estragon sauce

Dorsz na maślanych pomidorach podany z młodą marchewką
Cod fish served on butter tomatoes, with young carrot

Pieczone warzywa z oliwkami

Roasted vegetables with olives

Pieczone ziemniaki z rozmarynem
Baked potatoes with rosemary

Desery / Dessert

Sernik puszysty na migdałowej poduszce
Cheesecake on an almond pillow

Domowa szarlotka na ciepło
Warm apple pie

Kawa i Herbata
Coffee & Tea



Woda niegazowana, soki owocowe
Still water, fruit juices

92,- od osoby/ 92,-per person incl. VAT

Bufet 2

Przystawki / Starters

Tatar z kaparami, anchois, musztardą Dijon i jajem
Steak tartar with capers, anchovies, Dijon mustard & egg

Carpaccio z buraków z liśćmi sałat i kozim serem
Beetroot Carpaccio served with mixed leave salad & goat cheese

Salata rzymska z kurczakiem, czerwoną cebulką i dressingiem musztardowym
Romaine lettuce with chicken breast, red onion & mustard dressing

Płaty łososia z sosem musztardowo-miodowym
Salmon served with honey-mustard sauce

Krucha i delikatna wątróbka na roszponce
Crisp & delicate Liver served on a bed of lamb's lettuce

Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym
Basket of bread with garlic butter

Domowy smalec z jabłuszkiem
Homemade lard with Apples

Zupa / Soup

Zupa chlebowa z borowikami
Bread soup with boletus mushrooms

Dania Główne / Main Course

Pierś z kurczaka w kremowym sosie musztardowym
Chicken Brest in creamy mustard sauce

Polędwiczki wieprzowe w sosie truflowym z grzybami
Pork loin in truffle & mushroom sauce

Łosoś w delikatnym sosie cytrynowo-maślanym
Salmon in delicate lemon & butter sauce

Domowe kopytka



Homemade potato dumplings

Warzywa gotowane na parze podane z masłem ziołowym
Steamed vegetables served with herbed butter

Desery / Dessert

Sernik puszysty na migdałowej poduszce

Cheesecake on an almond pillow

Ciastko czekoladowe z duszą pomarańczową
Chocolate cake with an orange soul

Tort Bezowy z kremem karmelowym

Meringue gateau with caramel cream

Ciasteczka maślane z karmelizowanymi migdałami
Butter cake with caramelized almonds

Kawa i Herbata
Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe
Still water, fruit juices

108,- od osoby/ 108,-per person incl. VAT

Bufet 3

Przystawki / Starters

Tatar z kaparami, anchois, musztardą Dijon i jajem
Steak tartar with capers, anchovies, Dijon mustard & egg

Płaty cielęciny na sosie kaparowo-tuńczykowym
Veal Carpaccio served on caper & tuna sauce

Carpaccio z buraków z liśćmi sałat i kozim serem
Beetroot Carpaccio served with mixed leave salad & goat cheese

Salata rzymska z kurczakiem, czerwoną cebulką i dressingiem musztardowym
Romaine lettuce with chicken breast, red onion & mustard dressing

Salata z krewetkami tygrysimi, pomidorkami sherry i szparagami w ostrym sosie
Tiger prawn salad with cherry tomatoes & asparagus in spicy dressing

Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym
Basket of bread with garlic butter



Domowy smalec z jabłuszkiem
Homemade lard with Apples

Zupa / Soup

Zupa rybna z owocami morza
Fish soup with sea food

Lub/or

Krem z pieczonej papryki z serem Brie i Feta
Cream of Bell peppers with Brie & Feta cheese

Dania Główne / Main Course

Konfitowane udko kaczki podane z pieczonymi jabłkami
Duck leg confit served with baked apples

Polędwiczki wieprzowe w sosie truflowym z grzybami
Pork loin in truffle & mushroom sauce

Sandacz pieczony w sosie koperkowo-cytrynowym podany na liściach sałat z kopytkami
Zander fish in dill and lemon served on mixed greens and potato dumplings

Zrazy wołowe w sosie własnym faszerowane bekonem
Beef Rolls in own sauce stuffed with becon

Domowe kopytka

Homemade potato dumplings

Warzywa gotowane na parze podane z masłem ziołowym
Steamed vegetables served with herbed butter

Desery / Dessert

Świeże owoce
Fresh fruit selection

Sernik puszysty na migdałowej poduszce
Cheesecake on an almond pillow

Tort Bezowy z kajmakowym kremem
Meringue Gateau with caramel cream

Ciasteczka maślane z karmelizowanymi migdałami
Butter cake with caramelized almonds

Crème Brûlée
Crème Brûlée

Kawa i Herbata
Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe
Still water, fruit juices

128,- od osoby/ 128,-per person incl. VAT



- Zakładany czas rezerwacji dla powyższych wersji menu jest do 4 godzin.
- Podane kwoty są cenami brutto i zawierają właściwy podatek VAT.
- Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% serwisu.
- Istnieje możliwość wymiany dań z innych wersji lub zaproponowanie własnych.
- Istnieje możliwość przyniesienia własnego alkoholu - cena jest uzależniona od wartości zamówienia.
- Wszelkie dodatkowe zamówienia, których nie zawiera powyższa oferta będą doliczane do ogólnego rachunku.
- Jeżeli w dniu spotkania potwierdzona wcześniej (min. 3 dni przed przyjęciem) liczba osób ulegnie zmianie na mniejszą, klient zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników spotkania.
- Natomiast, gdy ilość osób na imprezie będzie większa niż ustalona, za każdą dodatkową osobę doliczamy kwotę wynikającą z ustalonej kalkulacji.
- Warunkiem zorganizowania imprezy jest wcześniejsze złożenie rezerwacji oraz wpłacenie zaliczki w wysokości 50% wartości zamówienia w terminie 14 dni od realizacji wydarzenia.

Bistro Warszawa • Rynek Starego Miasta 1/3 • 00-281 Warszawa
tel.: +48 (22) 635 37 69 • mob.: +48 501 438 007 • www.bistrowarszawa.pl

