

CAFÉ ul. Żurawia 6/12 RESTAURANT 00-503 Warszawa CATERING

tel. [22] 622 53 33 fax [22] 622 48 78 tel. kom. 0 606 836 836

**6 / 1 2**

tel. [022] 622 53 33

www.612.pl

## MENU

BANKIETOWE

## MENU

PARTY/BANQUETING

Komponowane na specjalne zamówienie

Tailored for individual orders

PRZYSTAWKI	APPETIZERS .....2
TARTINKI	CANAPÉS .....3
KANAPKI	SANDWICHES .....3
BAJGLE	BAGELS .....4
MINI TARTY	MINI TARTS.....4
KORECZKI	SKEWERS.....5
KOSZYCZKI Z CIASTA FILO	FILO TARTLETS.....5
DIPY	DIPS .....6
SALATY	SALADS .....6
DESERKI	SWEETS .....8

🕒 dzień wcześniej / day before  
>20 min. zamówienie 20 szt. / min. order 20

## PRZYSTAWKI

Łosoś w orientalnej marynacie serwowany na tajskich krakersach  
Asian flavour salmon served on thai rice crackers

>20 🕒

5.00

Ma-hor serwowany na świeżym ananasie  
Ma-hor served on fresh pineapple

🕒

5.00

Grilowana ryba ze wschodnimi przyprawami  
serwowana na liściu cykorii  
Grilled fish marinated in middle-eastern spices  
served on endive leaves

>20 🕒

7.00

Paczuszki z wędzonego łososa  
Smoked salmon parcels

6.00

Połudwica wołowa marynowana w sosie sojowym  
z mirin, zawinięta w nori  
Soy marinated beef fillet mignon with daikon salad wrapped in nori

9.00

Połudwica z domowym pesto zawijana w rukolę  
Filet mignon with home made pesto wrapped in rocket

9.00

Połudwica z ogórkiem, świeżym imbirem i tajskim sosem  
w papierze ryżowym  
Filet mignon, cucumber, fresh ginger, and thai sauce in rice paper

9.00

Krewetki z kolendrą, świeżym ananasem i tajskim sosem  
w papierze ryżowym  
Tiger shrimps, coriander, fresh pineapple and thai sauce in rice paper

10.00

Kurczak z avocado, mango, marchwią i tajskim sosem  
w papierze ryżowym  
Chicken with avocado, mango, carrot and thai sauce in rice paper

7.00

Skrzydółka kurczaka  
Chicken drumettes

>20 🕒

miodowo-musztardowe  
honey and mustard

6.00

imbirowe w sosie hoisin  
ginger and hoisin sauce

6.00

Chicken satay /grilowane szaszłyki z kurczaka w tajskiej  
marynacie podawane z sosem z orzechów ziemnych/  
/grilled chicken with thai marinade served with peanut sauce/

>20 🕒

9.00

Chicken tikka /grilowane szaszłyki z kurczaka  
w hinduskiej, jogurtowej marynacie podawane z sosem/  
/grilled chicken with Indian yoghurt marinade served with sauce/

>20 🕒

9.00

Tajskie kotleciki rybne z imbirem, trawą cytrynową,  
podawane z ogórkiem i pikantnym sosem chilli  
Thai fish cakes with ginger and lemon grass  
served with cucumber and chilli sauce

>20 🕒

5.00

Krewetka w cieście filo z sosem chilli lub śliwkowym  
Deep fried filo wrapped shrimp with plum or sweet chilli sauce

>20 🕒

8.00

Imbirowe kotleciki z kurczaka  
Gingered chicken cakes

>20 🕒

5.00

Kotleciki z kaczki z sosem śliwkowym  
Mini Peking duck pancakes with plum sauce

>20 🕒

6.50

Połudwica na ananasie z tajskim sosem  
Filet mignon with pineapple & thai sauce

10.00

Świeża figa z kozim serem i orzeszkami pini zawijana w szynkę parmeńską  
Fresh baked fig, goat's cheese and pine nuts wrapped in parma ham

8.00

Łosoś z serkiem śmietankowym i groszkiem cukrowym zawinięty w nori  
Smoked salmon with cream cheese and snowpeas wrapped in nori

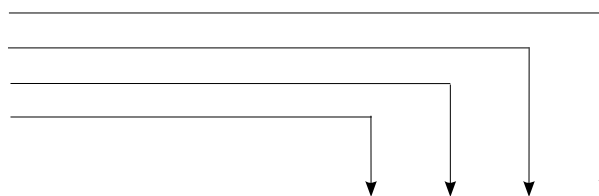
6.00

## APPETIZERS

# TARTINKI KANAPKI

# CANAPÉS SANDWICHES

- kanapka zamknięta / sandwich
- 1/3 ciabaty / 1/3 of ciabata
- mini bagietka / mini baguette
- tartinka / canapé



Ryba w tajskiej marynacie, cykoria, kolendra Thai marinated fish, endive leaf, coriander	>20 ☹	6.00	9.00	11.00	12.00
Rostbef z sosem chrzanowym Roast beef with horse radish sauce	>20 ☹	6.00	9.00	11.00	12.00
PLT Szyńka parmeńska, rukola, pomidor PLT Parma ham, rocket, tomato		6.00	9.00	11.00	12.00
Ser halloumi w szynce parmeńskiej ze świeżym mango i ciabatą Halloumi cheese wrapped in parma ham with fresh mango & ciabata		6.00	9.00	11.00	12.00
Ser kozi, warzywa z grilla Goat's cheese, grilled vegetables		5.00	7.50	9.00	10.00
Szyńka parmeńska, rukola, świeże figi Parma ham, rucola, fresh figs		6.00	9.00	11.00	12.00
Tuńczyk, czarne oliwki, jajko, czerwona cebula Tune, olives, egg, red onion		5.00	7.50	9.00	10.00
Mozarella, pesto, pomidor Mozarella, pesto, tomatoes		5.00	7.50	9.00	10.00
Polędwica, marmolada cebulowa Filet mignon, onion marmalade		7.00	10.00	12.00	13.00
Pumpernikiel z gravlaxem i sosem musztardowo-koperkowym Gravlax on pumpernickel with dill and mustard sauce	>20 ☹	5.00	–	–	–
Azjatycki gravlax na toście z chilli creme fraiche Asian gravlax on white toast with chilli creme fraiche	>20 ☹	5.00	–	–	–
Wędzony węgorz z ogórkiem kiszonym Smoked eel and gherkin squares	>20 ☹	5.00	7.50	9.00	10.00
Mini quesadilla z kurczakiem Mini quesadilla with chicken	>20 ☹	5.00	–	–	–
Mini club sandwich /bekon, avocado, pomidor, kurczak/ /bacon, avocado, tomato, chicken/		5.00	–	–	–
Wędzona w jaśminie pierś indyka, marmolada tomatillo Jasmine smoked turkey breast, tomatillo marmolade		6.00	9.00	11.00	12.00
Pesto, kurczak, pomidor Pesto, chicken, tomato		5.00	7.50	9.00	10.00
Camembert, avocado		5.00	7.50	9.00	10.00
Łosoś, ogórek, koperek Salmon, cucumber, dill		5.00	7.50	9.00	10.00
Dziki łosoś, ogórek, koperek Wild alaskan salmon, cucumber, dill		6.00	9.00	11.00	12.00
Łosoś, śmietankowy ser, rukola Salmon, creme cheese, rocket		5.00	7.50	9.00	10.00
Bekon, sałata, pomidor B L T		5.00	7.50	9.00	10.00
Ser kozi, suszone pomidory Goat's cheese, sun-dried tomatoes		5.00	7.50	9.00	10.00

Croissant z łososiem, świeżym ogórkiem i koperkiem croissant with salmon, cucumber & dill	-	-	-	16.00	
Ser halloumi z grila, salsa dnia, pita Grilled halloumi cheese, salsa of the day & pita	-	-	-	18.00	
Mozarella, avocado, pomidor, rukola, pita Mozarella, avocado, tomato, rucola, pita	-	-	-	18.00	
Tradycyjna sucha kielbasa z ogórkiem małosolnym Traditional sausage wit cucumber omatoes	>20	4.50	7.00	8.00	9.00
Grilowany kurczak, marmolada tomatilo Grilled chicken, tomatillo marmalade		5.00	7.50	9.00	10.00
Domowy pasztet Grand Marnier z pistacjami Home made Grand Marnier pate with pistachios	>20 🕒	5.00	7.50	9.00	10.00

## BAJGLE

### DOMOWEGO WYPIEKU

z czarnym i białym sezamem

- regular
- mini

	mini	regular
Łosoś, śmietankowy ser cream cheese and salmon	7.00	18.00
Łosoś, śmietankowy ser, pomidorek cherry, kapary, czerwona cebula Salmon, creme cheese, cherry tomato, capers, red onion	9.00	22.00
Ser kozi, grilowana czerwona cebula, łosoś, szczypiorek Goat's cheese, grilled red onion, salmon, dill	10.00	24.00
Ser kozi, grilowana czerwona papryka, czerwona cebula Goat's cheese, grilled red peppers, red onion	9.00	22.00
Ser śmietankowy, dziki łosoś Creme cheese, wild alaskan salmon	10.00	24.00
Ser śmietanowy, chrupiący bekon, pomidor Creme cheese, crispy bacon & tomato	9.00	22.00
Domowy serek /szczypior, cytryna lub suszony pomidor/ Home made creme cheese /chives, lemon or sun-dried tomato/	7.00	18.00
Pasta jajeczna Egg pate	7.00	18.00

## BAGELS

### HOME-MADE

with black & white sesame

## MINI TARTY

- mini
- mini-mini

	mini-mini	mini
Ser kozi, świeże figi Goat's cheese, fresh figs	7.00	8.00
Cebula, parmezan Onion, parmesan	5.00	6.00
Grzyby, gorgonzola Mushrooms, gorgonzola	6.00	7.00
Ser kozi, suszone pomidory Goat's cheese, sun-dried tomatoes	6.00	7.00
Ricotta, szpinak, orzeszki pini, parmezan Ricotta, szpinach, pini nuts and parmesan	6.00	7.00

## MINI TARTS

# KORECZKI

## MINI KOTLECIKI

Jajko, kapary, rzeżucha Egg, capers, cress		4.00
Wędzony łosoś, domowy serek szczypiorkowo-cytrynowy Smoked salmon, home made chives-lemon creme cheese		4.00
Jajko przepiórcze, bazyli, pomidor cherry Quail egg, cherry tomato, basil,		5.00
Melon, kulki serowo-szynkowe Melon, ham and cheese balls		4.00
Feta, ogórek, pomidorek-cherry, oliwka Feta cheese, cucumber, cherry tomato, olive		5.00
Parma, mozzarella, suszony pomidor Parma ham, mozzarella, sun-dried tomato		8.00
Croutes z polędwicą wołową i salsą verde Croutes with filet mignon and salsa verde		8.00
Croutes z łososiem wędzonym i śmietaną chrzanową Croutes with smoked salmon and horseradish cream		7.00
Crostini z dipem z avocado i sera koziego Crostini with avocado and goat's cheese dip		4.00
Kotleciki krabowe Crab cakes	>20	6.00
Rożki lub ruloniki z ciasta filo ze szpinakiem i fetą Filo triangles or rolls with spinach and feta cheese	>20	6.00
Bliny z łososiem lub kawioem i śmietaną Blinis with sour cream and salmon or caviar		6.00
Zawijanki z czerwonej papryki, kukurydzy i bekonu Pepper, corn and bacon spirals		5.00
Mini ziemniaki z bekonem Bacon mini potatoes		3.00

# KOSZYCZKI Z CIASTA FILO

- z kurczakiem bang- bang bang-bang chicken		6.00
- z wędzonym łososiem i chrzanową śmietaną smoked salmon and horseradish cream		6.00
- z tuńczykiem, jajkiem, oliwką, pomidorem tuna , egg, olive, tomato		5.00
- z krewetką i kolendrą spicy coriander shrimp		7.00
- z krewetką, i sosem lemonkowo-chilli shrimp, lime and chilli sauce		7.50
- feta, oliwka, cebula, ogórek feta, olive, onion, cucumber		5.00
- z krabem, imbirem i lemonką crab, ginger and lime		7.00
- z łososiem, creme fraiche i lemonką salmon, creme fraiche, lime		7.00
- pacuszki z ciasta filo z serem gruyere i orzechami gruyere & nuts pastry parcels		6.00

# SKEWERS

## FINGER SANDWICHES

# FILO TARTLETS

## DIPY

/500 ml/



## DIPS

Podawane z chipsami z pity, nachos, lub warzywami  
(papryka, brokuły, marchewka, szparagi, seler naciowy, kalafior)

Served with pita chips, nachos or vegetables  
(pepper, broccoli, carrots, asparagus, celery, cauliflower)

Aromatyczny dip z pieczonych bakłażanów Spiced roast aubergine dip	55.00
Dip z avocado i limonek Avocado lime dip	60.00
Dip ze świeżych ziół i jogurtu Herbed yoghurt dip	45.00
Dip z avocado i kraba Avocado crab dip	70.00
Hummus	50.00
Dip z grillowanej papryki, fety i mięty Roasted red pepper, feta and mint dip	60.00
Dip z grillowanej papryki i pieczonych pomidorów Roasted red pepper and oven baked tomatoes dip	50.00
Dip z suszonych pomidorów i białej fasoli Sun-dried tomatoes and bean dip	60.00
Guacamole	60.00
Mango salsa	70.00
Ananas salsa Pineapple salsa	60.00
Salsa z granatów Pomegranate salsa	70.00

## SALATY

## SALADS

- 5 x regular
- regular

	regular	5 x regular
Salata wegetariańska Vegetarian salad	30.00	145.00
Salata mieszana z oliwkami Kalamata i parmezanem Mixed salad with parmesan & kalamata olives	25.00	120.00
Salata z gruszką, orzechami włoskimi i serem kozim Pear and walnut salad with goat's chese	38.00	185.00

Salata grecka Greek salad		38.00	185.00
Salata mieszana z sosem truflowym i parmezanem Mixed salad with parmesan & truffle sauce		25.00	120.00
Salata ze świeżego szpinaku z gorgonzolą Fresh spinach salad with gorgonzola		38.00	185.00
Caprese		30.00	145.00
Salata ze świeżymi figami zapiekаныmi z szynką parmeńską, serem kozim, rukolą i orzeszkami pini Salad with baked fresh figs & goat's cheese wrapped in parma ham, rocket & pine nuts		42.00	205.00
Szynka parmeńska z mozzarellą, pomidorami cherry bazylią i pepperon Parma ham with mozzarella, cherry tomatoes, basil & pepperoni		38.00	185.00
Salata Beaujolais z grilowanymi kurkami i figami zawijanymi w szynkę parmeńską Beaujolais salad with grilled chanteliers & figs wrapped in parma ham		40.00	195.00
Salata z indykiem wędzonym w jaśminie z avocado, sezonową fasolą sosem ze świeżej bazylii Salad with turkey smoked in jasmine with avocado, seasonal beans and fresh basil sauce		40.00	195.00
Świeży szpinak i botwina z bundzem, suszonymi pomidorami i grzankami Fresh spinach & beetroot leaves, sheep cheese, sun dried tomatoes & croutons		38.00	185.00
Salata z serem halloumi, winogronami, pomidorkami cherry i orzechami włoskimi Salad with halloumi cheese, grapes, cherry tomatoes & walnuts		40.00	195.00
Salata z grilowanym ananasem, krewetkami, halloumi i świeżą miętą Salad with grilled pineapple, shrimps, halloumi cheese and fresh mint		41.00	200.00
Kurczak z avocado Chicken with avocado		36.00	175.00
Tajskim salata z kurczakiem i mango w sosie z tamarynu i imbiru Chicken & mango thai salad with tamarind & ginger sauce		38.00	185.00
Tajska salata z polędwicą wołową w sosie sezamowym Thai beef salad with sesame sauce		42.00	205.00
Salata z avocado, krewetek i pomidorów Avocado salad with shrimp & tomatoes		40.00	195.00
Letnia salata nicejska z tuńczykiem Summer nicoise salad		40.00	195.00
Salata Cobb (tuńczyk, bekon, avocado, pomidor, gorgonzola, salata) Cobb salad (tuna, becon, avocado, tomato, gorgonzola, lettuce)		40.00	195.00
Salata Waldorf /gorgonzola, jabłka, seler naciowy, orzechy/ Waldorf salad /gorgonzola, apples, celery, nuts/	🕒	36.00	175.00
Salata z wodorostów morskich z krewetkami w japońskim sosie Seaweed salad with shrimp & japanese dressing	🕒	42.00	205.00
Salatka ziemniaczana z bekonem Potatoes and bacon salad	🕒	20.00	95.00
Salata wenecka /kurczak, orzeszki pini, sos balsamiczno - pomarańczowy/ Venetian salad /chicken, pine nuts, balsamic and orange sauce/	🕒	36.00	175.00
Salata cesarska Caesar salad	🕒	34.00	165.00
Salata z pieczoną pierśią kaczą i malinowym vinegretem Roasted duck breast salad with raspberry vinaigrette	🕒	38.00	185.00

## DESERKI

## SWEETS

Brandy snaps /10 szt/	Ⓞ		6.00	
Mini tarty			mini-mini	mini
Mini tarts				
z kremem tiramisu	>20 Ⓞ	4.00		5.00
tiramisu cream				
z kremem mascarpone mango	>20 Ⓞ	4.00		5.00
mango and mascarpone cream				
z musem lemonkowym	>20 Ⓞ	3.50		4.00
lime mousse				
Tarty owocowe	>20 Ⓞ	5.00		6.00
Fruit tarts				
Trufle czekoladowe	>20 Ⓞ	3.00		-
Mix of chocolate truffles				
Czekoladowe ciasto chilly z marzipanem	>20 Ⓞ	4.50		6.00
Chilly chocolate mini cake with marzipan				
			mini	regular
Muffiny jagodowo-cytrynowe		5.00		7.00
Lemon & blueberry muffines				
Biscotti				8.00
Lody domowe 6 / 1 2:				
Home-made ice cream 6 / 1 2:				
ze świeżego imbiru				18.00
fresh ginger				
z trawy cytrynowej				18.00
lemon grass				
z lemonek i chilli z gorącym, świeżym ananasem				24.00
lime & chilli with hot, fresh pineapple				
Neapolitańskie lody espresso				16.00
Neapolitan espresso ice cream				
Lody mieszane				20.00
Mixed ice cream				
Lody dnia				20.00
Ice cream of the day				
		małe	średnia	duża
		small	medium	big
TACA ŚWIEŻYCH OWOCÓW	60.00	90.00		140.00
Fresh fruit plate				

**ŚWIEŻE KOKTAILE - 40 różnych kompozycji ze świeżych owoców i warzyw**  
**FRESH JUICES AND SMOOTHIES - different variety**

**GRECKI JOGURT ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI SEZONOWYMI, EGZOTYCZNYMI I DOMOWYM MUESLI**  
**GREEK PLAIN JOGHURT WITH FRESH SEASONAL & EXOTIC FRUIT AND HOME-MADE MUESLI**