

MENU RESTAURACJI

Bistro 4 Smaki Catering

Konstruktorska 4, 02-673 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
124

KATEGORII
23

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

FINGERFOOD SERWOWANY PRZEZ KELNERÓW NA TACACH

2

Mini tacos z tatarem z łososia

Tatar z krewetek z ogórkiem podawany na pumperniku

FINGERFOOD WYTRAWNY

7

Bliny gryczane z musem cytrynowym i kawiozem z łososia

Pralina z dzikiego łososia w sezamie z teryaki

Kruche pide z patte drobiowym na koniaku z leśną konfiturą i tymiankiem

Roladka z kaczki z orientalnymi warzywami z sosem balsamico

Mini tarta z kandyzowaną gruszką, orzechami z kozim serem

Tatar z suszonego pomidora na kaszy jaglanej na pumperniku

Korek capresse z grillowanej cukinii z pesto bazyliowym

BUFET GORĄCY

8

Pierś kaczki w sosie z czarnej porzeczki z dodatkiem czekolady

Roladka z kurczaka zagrodowego z serkiem ricotta z suszonym pomidorem w sosie śmietanowo winnym

Wołowina po burgundzku na czerwonym winie

Grillowana pierś indyka na musie żurawinowo dyniowym

Dorsz z musem winno porowym

Grillowany łosoś na sianku z pora z paloną cytryną

Kremowe risotto z dynią

Ravioli z borowikami polane oliwą truflową i parmezanem

PRZYSTAWKI

15

Burrata z czarnym złotem z Modeny, kolorowymi pomidorami malinowymi, zielonym groszkiem i kremowym pesto

Halibut gravalax marynowany w wiśniówce podany na carpaccio z pieczonego buraka i rzodkwi daikon

Pieczony rostbef z musiem grzybowym

Wegańskie przegrzebki na musie z rukoli i pestek dyni

Matias w trzech odsłonach: w sosie śmietanowym z gorczycą; tradycyjny w oleju z cebulą, szalotką i koprem; z żurawiną i suszonymi pomidorami

Wędliny tradycyjnie wędzone i pieczone: schab ze śliwką, rostbef, karkówka, boczek rolowany

Pieczone młode marchewki w tymianku cytrynowym i rozmarynie, glazurowane w syropie klonowym, jarmuż, rzodkiew arbuzowa

Tradycyjna sałatka cezara z grillowaną pierś kurczaka, bekonem i grzankami z bagietką na zakwasie, anchois, domowy dressing

Mini croissant z serkiem brie i winogronami

Mini croissant z szynką parmeńską i rukolą

Mini tortilla z łososiem, kremowym cytrynowym serkiem i szpinakiem baby

Mini tortilla z kurczakiem, chrupiącymi warzywami i sosem koktajlowym

Mini podplomyk żytni z pastą warzywną

Słupki warzywne z klasycznym hummusem

Mini wypieki z ciasta francuskiego: z suszonym pomidorem, szpinakiem

ZUPY

2

Cappucino z białych warzyw z pianą z parmezanu

Rosół z perliczki z kluskami lanymi

STACJA LIVECOOKING - TATARY

4

Klasyczny tatar wołowy	Tatar z łososia z awokado
Tatar z krewetek z ogórkiem	Tatar z suszonego pomidora i kaszy jaglanej

ZUPY

5

Żur staropolski	Strognow wołowy
Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim	Tradycyjny chłodnik z botwiny
Chłodnik arbuzowy	

SAŁATKI

5

Bułeczki czosnkowe	Smalec staropolski
Ogórki kiszane/małosolne	Bukiet sałat z karmelizowaną gruszką i sosem balsamico
Sosy: czosnkowy, tatarski, ketchup, musztarda, majonez	

SUSHI 3	
Wołowina po syczańsku z makaronem Pad thai z tofu	Pad thai z kurczakiem
BUFET GORĄCY SZWEDZKI 7	
Polędwiczka wieprzowa w sosie z suszonego pomidora Pieczony karmazyn w sosie porowo winnym Ryż paraboliczny z pietruszką Bukiet sałat z karmelizowaną gruszką i balsamico	Roladka z kurczaka zagrodowego z ricottą i suszonym pomidorem w lekkim sosie śmietanowym Gnocchi szpinakowe Marchewka baby z palonym masłem
MAKARONY 3	
Spaghetti aglio e olio Penne arabiatta	Tagliatelle z kurkami w sosie śmietanowym

DANIA GŁÓWNE

4

Konfitowane kacze udo z sosem z czerwonego wina podawane z kremowymi ziemniakami z truflą, glazurowaną marchewką i młodą kapustą

Okoń morski z sosem maślano winnym z puree truflowym i trio ze szparag, cukinii i brokuła

Wołowina po burgundzku na czerwonym winie podawana z kopytkami i karmelizowanymi burakami

Stek z kalafiora pieczony z harrisą i wodą różaną, podany z hummusem z suszonymi pomidorami, tahini, granatem, świeżymi ziołami i orzeszkami piniowymi

GRILL

3

Łosoś z masłem ziołowym, natką pietruszki z szalotką w papilocie

Żeberka w glazurze BBQ

Skrzydółka w marynacie miodowo musztardowej

BURGERY

3

Burger wołowy z grillowaną brioche, cheddarem, bekonem i świeżymi warzywami z sosem kentucky gold

Fishburger z sosem tatarskim i chrupiącymi warzywami

Pita z szarpaną wieprzowiną, sosem BBQ i colesławem z czerwonej kapusty ze świeżo tartym chrzanem

SUSHI

3

Pad thai z kurczakiem

Pad thai z tofu

Pad thai z krewetkami

DODATKI 9	
Grattin ziemniaczane z marchewką	Gnocchi szpinakowe
Izraelski kus kus	Marchewka baby z palonym masłem
Pieczone warzywa po skandynawsku	Ratatouille warzywne
Bukiet sałat z karmelizowaną gruszką i balsamico	Szpinak baby z kozim serem
Sałatka grecka	

STACJE LIVECOOKING - GRECKA UCZTA 3	
Gyros pita z kurczakiem, tzatziki, pomidorem i czerwono- wą cebulą	Gyros pita z wieprzowiną, tzatziki, pomidorem i czerwono- wą cebulą
Gyros pita z halloumi, tzatziki, pomidorem i czerwono- wą cebulą	

DODATKI 2	
Grillowane warzywa z ziołami prowansalskimi	Pieczarki portobello z nadzieniem serowo ziołowym

DESERY

22

Tartaletka z kremem lemon curd

Creme brulee

Tarta ze śliwki węgierki z pudrem cynamonowo migdałowym

Panna cotta z białej czekolady z musem malinowym

Mus z belgijskiej czekolady z karmelizowaną wiśnią

Karpotka z ciasta francuskiego

Beza z kremem mascarpone z marakują posypana granatem

Creme Brulee

Panna cotta z musem malinowym

Domowy jabłecznik (podawany w całości)

Sernik z białej czekolady (podawany w całości)

Ciasto marchewkowe

Mus waniliowy z mango

Mus z belgijskiej czekolady z karmelizowaną wiśnią

Owoce filetowane

Ciasto marchewkowe z sosem waniliowym i sezonowymi owocami

Brownie czekoladowe

Szarlotka domowa

Babeczki z budyniem i owocami

Mus z belgijskiej czekolady z karmelizowaną wiśnią

Panna cotta z musem z owoców leśnych

Truskawkowa pianka

SŁODKIE WYPIEKI

4

Mini muffiny: waniliowe, czekoladowe

Mini drożdżówki z owocami

Mini daniszki ze słodkimi nadzieniami

Rogaliki półfrancuskie z nadzieniem: czekoladowym, waniliowym

NAPOJE

7

Kawa z profesjonalnych ekspresów wysokociśnieniowych

Kompozycja herbat smakowych Sir Williams: czarna, zielona, owocowa

Dodatki: cukier, cukier brązowy, mleko, mleko bez laktozy, napój sojowy, cytryna, miód

Woda z bukietem cytrusów

Sok owocowy 100% pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka

Lemoniada klasyczna cytrusowa

Mrożona herbata brzoskwiniowa z miętą

OWOCE FILETOWANE

1

Mix owoców filetowanych

KOKTAJLE

2

Smoothie bananowo truskawkowe

Koktajl ze świeżego jarmużu, cytryny i kiwi