



oferta biznesowa

5 x fingerfood
1 x sałatka
1 x zupa
1 x danie ciepłe
2 x mini deser

MENU SILVER

130 PLN / osoba

FINGER FOOD

1. Wrap z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami, sos aioli
2. Mini sałatka z kozim serem, pieczony burak, szpinak, sos malinowy
3. Mini sałatka z mango i kurczaka
4. Crostini z pomidorami suszonymi , mozzarellą i rukolą
5. Ciasto francuskie z brokułem i gorgonzolą
6. Arrancini z leśnymi grzybami i oliwa truflową
7. Mus z fety, grillowana cukinia
8. Pierożki samosa z salsą z ananasa i chili
9. Vol- au- vent mus z tuńczyka
10. Bresaola z świeżymi warzywami, sos musztardowy

DANIE GŁÓWNE

1. Kurczak po tajsku z trawą cytrynową, liśćmi kaffiru, żółty ryż z warzywami
2. Diabelski gulasz wieprzowy (wieprzowina, chorizo, warzywa korzenne, papryka)
3. Pieczeń wieprzowa marynowana w piwie, sos BBQ, warzywa grillowane, ziemniaki pieczone
4. Filet z indyka ze szpinakiem pieczonym pod beszamelem, gnocchi ziołowe
5. Dorsz na cytrusowym risotto sos z szyjek rakowych
6. Kotlety wegetariańskie z sosem szpinakowym

5 x finger food
1 x zupa
2 x sałatka
2 x danie ciepłe
2 x mini deser

MENU GOLD

160 PLN / osoba

FINGER FOOD

1. Hummus z chrupiącymi warzywami
2. Quiche z boczkiem i porem na cieście francuskim
3. Tarta z grzybami leśnymi ser camembert
4. Tartinki z kremem tuńczykowym i suszonymi kaparami
5. Krewetki z pesto bazyliowym
6. Kaczka z orientalnymi warzywami
7. Buraczany falafel z mini sałatką
8. Duet awokado i pomidorów z pesto, mus z fety
9. Kruche korpusy z musem krabowym
10. Mini sałatka z buraka, bryndzy i karmelizowanej gruszki

DANIE GŁÓWNE

1. Policzki wieprzowe, ziołowa kasza gryczana sos prowansalski, warzywa rustykalne
2. Pieczony łosoś, parpadele warzywne z oliwkami, sos cytrynowy, kasza bulgur z granatem
3. Fajita – wieprzowina po meksykańsku, pieczone ziemniaki z chorizo (połędwiczka wieprzowa, 3 kolory papryk, warzywa korzenne)
4. Gołąbki z włoskiej kapusty (komosa ryżowa, warzywa okopowe, cukinia) sos pomidorowy z bazylią, kolorowe marchewki
5. Tajskie curry z indyka, mleko kokosowe, trawa cytrynowa, liście limonki, mini kukurydza
6. Kurczak kukurydziany, sos porowo-pieprzowy, szparaga z kompresowanym boczkiem, gratin ziemniaczana

MENU PLATINUM

190 PLN / osoba

5 x finger food
2 x sałatka
1x zupa
1x deska serów/ wędlin /specjałów
2 x danie ciepłe
3 x mini deser

FINGER FOOD

1. Wrap z rozbefem, musztarda francuska, świeże warzywa
2. Krewetki chrupiące z sosem kiwi i czarnuszką
3. Mini burgery wołowe
4. Tacos z szarpaną wieprzowiną, salsa pico de gallo
5. Tarta z łososiem wędzonym, gruszka i camembertem
6. Mini burgery wegańskie
7. Smażony ser halloumi sos Ajwar
8. Pieczony kozi ser na grzance z miodem i orzechami pinii
9. Deska wykwintnych serów z winogronem orzechami, owoce goji
10. Deska pieczonych mięs (karczek pieczony z śliwką, schab z chili i morelą, szynka wieprzowa marynowana w piwie i miodzie, tradycyjny pasztet)
11. Deska specjały Włoskie
12. Deska specjały Hiszpańskie

MENU PLATINUM

190 PLN / osoba

DANIE GŁÓWNE

1. Polędwiczka wieprzowa confit z kurkami , sosem miodowo tymiankowym, mini ziemniaki z czosnkiem, kapusta czerwona z winem i rodzynkami
2. Policzki wołowe, puree ziemniaczano chrzanowa z tymiankiem, demi glas, marchewka baby z czarnuszką
3. Paella z owocami morza z pieczonym dorszem i łososiem
4. Boeuf Bourguignon (wołowina, czerwone wino, koniak, marchew, cebula perłowa), kluski śląskie
5. Królik po prowansalsku (białe wino, warzywa rustykalne, batat, mango, chorizo), gratin
6. Marokański Tadżin (batat , bakłazan, czerwona papryka, cukinia, ciecierzycyca, pomidory, morela) z cytrynową kaszą jaglana, wędzone tofu

DO WYBORU:

ZUPA

1. Żurek na wędzonce po staropolsku
2. Krem z pieczonego buraka z jabłkiem prażonym
3. Krem z pieczonej papryki i pomidorów z pesto, paluszki grissini
4. Krem ziemniaczano- porowy z boczkiem
5. Krem z Leśnych Grzybów z grzanką ziołową
6. Tajska zupa kokosowa
 - Pakiet silver z tofu
 - Pakiet gold z krewetkami
 - Pakiet platinum z krewetkami i tofu
7. Zupa kalafiorowa z mlekiem kokosowym i batatem

SAŁATKI

1. SAŁATKA CEZAR

mix sałat, grillowana pierś z kurczaka, boczek wędzony, grzanki, parmezan, sos anchois

2. SAŁATKA Z GORGONZOLĄ

mix sałat, pomidorki schery, grillowana cukinia, seler naciowy, orzechy, gruszka, sos balsamiczny

3. SAŁATKA PULLED PORK

mix sałat, szarpana wieprzowina, warzywa orientalne, orzeszki pini, owoce granatu, sos musztardowy

4. SAŁATKA GRECKA

mix sałat, marynowana feta, pomidor, oliwki, ogórek zielony, papryka, cebula czerwona, oliwa, oregano)

5. SAŁATKA Z AVOKADO, MANGO I WEDZONYM TOFU

mix sałat, szpinak baby, ogórek zielony, papryka czerwona, pomidorki koktajlowe, dresing, chips z tapioki

DESERY

1. Profiterolles z musem kawowym
2. Mini ciastko czekoladowe
3. Pana cotta z mango z musem z białej czekolady
4. Mufina marchewkowa z kawałkami czekolady
5. Tartaletka z gruszką krem waniliowy
6. Mini dekonstrukcja sernika z kruszonką, coulis malinowe
7. Sernik New York

DODATKI 12 PLN / osoba

(dodatki z wybranego zestawu z możliwością zamiany na poniższe w cenie pakietu)

1. Pieczone ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem
2. Gratin ziemniaczana
3. Risotto cytrusowe
4. Kasza bulgur z granatem
5. Gnocchi ziołowe
6. Kluski Śląskie
7. Warzywa grillowane
8. Czerwona kapusta winem i rodzynkami
9. Kapusta zasmażana z boczkiem i śliwką
10. Colesław z rodzynkami

MENU SERWOWANE

Przystawki

1. Pate z drobiowej wątróbki, żurawina, chutney cebulowy, żelka mango, popcorn
2. Carpaccio z marynowanej cukinii, mus z bryndzy owczej, kolorowa marchew, kompresowane owoce, mikro zioła
3. Palony kozi ser, karmelizowana gruszka, szpinak baby, culis malinowe, orzech włoski piana z aperola

Zupy

1. Toskański krem pomidorowy aromatyzowany żubrówką grzanka ziołowa
2. Zupa cebulowa z boczkiem parmezanową grzanką
3. Krem z leśnych grzybów, crème fraiche

Danie Główne

1. Policzki wieprzowe, sos demi glace , kasza gryczana z ziołami, warzywa rustykalne oliwa szczypiorkowa
2. Udko z kaczki, gnocchi z rozmarynem, sos porto z śliwką, fasolka szparagowa
3. Dorsz z kruszonką ziołowa, cytrusowe risotto, romanesco
4. Pieczone warzywa okopowe z chimichurri, granat

Desery

1. Szarlotka z sosem angielski
2. Browni czekoladowe z colius malinowym, słony karmel, beza
3. Dekonstrukcja sernika z kruszonką, rabarbar, lemon curd, malina

MENU SILVER

130 PLN / osoba

(maksymalnie 2 rodzaje na rezerwacje)

- przystawka
- zupa
- danie główne
- deser

Przystawki

1. Wędzona kaczka, śliwka w koniaku, palony por, majonez szczypiorkowy, mikro zioła
2. Tatar z łososia, guacamole, mus z zielonego jabłka, granat
3. Wędzone tofu z kumkwatem, tapioka, dziki brokuł, winegret gruszkowy

Zupy

1. Krem z słodkiego ziemniaka i dyni z pianą kokosowa i granatem
2. Krem gruszka pietruszka z masłem orzechowym
3. Skandalicznie pikantna zupa gulaszowa (wołowina, wieprzowina, chorizo, warzywa rustykalne)

Danie Główne

1. Filet z kaczki, pieczona dynia, ziarno kolendry, puree z selera i gruszki, lody imbirowe
2. Policzki wołowe, pure z chrzanowe, marchewka baby z czarnuszką, karmelizowana perłów cebulka
3. Kurczak kukurydziany sous vide, mus z batata, puree z zielonego groszku, sos porowo-pieprzowy, kolorowa marchew
4. Pieczony łosoś pod kruszonką migdałową, kasza bulgur z granatem, pappardelle z warzyw z oliwkami i pomidorkami cherya

Desery

1. Sernik z pistacjami i białą czekoladą
2. Pudding z chia z mango
3. Tarta z leśnymi owocami i mascarpone

MENU GOLD

160 PLN / osoba

(maksymalnie 2 rodzaje na rezerwacje)

- amuse bouche
- przystawka (obowiązuje dodatkowo pakiet silver)
- zupa (obowiązuje dodatkowo pakiet silver)
- danie główne
- deser (obowiązuje dodatkowo pakiet silver)

Przystawki

1. Carpachio z brezoli, parmezan, oliwa truflowa, rukola, suszony kapar z solą morską
2. Tatar z strusia, jajko przepiórcze, podgrzybek, szarlotka, korniszon, musztarda francuska
3. Krewetki z chorizo i pomidorkami

Zupy

1. Tajska zupa z krewetkami i tofu
2. Krem z buraka z pieczonym jabłkiem i mozzarella, oliwa szczypiorkowa, mikro zioła
3. Cytrynowy bulion z pierożkami z pulled pork i pakchoy

Danie Główne

1. Filet z gęsi, mus z marchii i marakui, chrupiący ziemniak z truflą, sos z czarnej porzeczki, dziki brokuł
2. Polędwiczki cielece confit z kurkami, gratin , chips z szynki parmeńskiej, grillowana szparaga Paella z owocami morza, pieczony łosoś, mikro zioła
3. Ravioli z ricottą sos szalwiowy, trufla

Desery

1. Suflet czekoladowy
2. Tarta Bourdaloue (francuska tarta z gruszkami)
3. Sernik New York z prażoną czekoladowo- orzechową

MENU PLATINUM 190 PLN / osoba

(maksymalnie 2 rodzaje na rezerwacje)

- aperitif
- amuse bouche
- przystawka (obowiązuje dodatkowo pakiet silver, gold)
- zupa (obowiązuje dodatkowo pakiet silver, gold)
- danie główne
- deser (obowiązuje dodatkowo pakiet silver, gold)

MENU OPEN BAR

pakiet nr 1

Wartość pakietu:

120 zł/os – 4h

145 zł/os – 5h

170 zł/os – 6h

Przywitanie z Prosecco

+15zł/os

Dodatkowy Alkohol:

Prosecco / Whisky / Rum / Gin / Tequila

+25zł/os

Piwo Żywiec

Wino białe, czerwone

Wódka

Finlandia, Finlandia Smakowa, Żołądkowa Gorzka, Żubrówka, Wiśniówka

Napoje i Soki

Napoje gorące

Cocktaile

Vodka Sour

Finlandia, sok z cytryny, syrop cukrowy

Jasmin Collins

Finlandia, sok z cytryny, syrop jaśminowy, woda gazowana

Cherry Sour

Sadówka wiśniowa, sok z cytryny, syrop cukrowy

Cosmopolitan

Finlandia Lime, triple sec, sok żurawinowy, limonka

Stardust

Wódka, likier brzoskwiniowy, syrop truskawkowy, bitter pomarańczowy

Caipiroska

Finlandia Smakowa, świeże owoce, syrop cukrowy

Tatanka Spritz

Żubrówka, syrop cukrowy, cytryna, piwo, sok jabłkowy

pakiet nr 2

Wartość pakietu:

170 zł/os – 4h

200 zł/os – 5h

230 zł/os – 6h

Przywitanie z Prosecco
+15zł/os

Piwo

Wino

białe, czerwone

Wódka

*Finlandia, Żołądkowa Gorzka,
Żubrówka, Wiśniówka*

London Dry Gin

Rum

Tequila

Whisky

Napoje i Soki

Napoje gorące

Cocktaile

Vodka Sour

Finlandia, sok z cytryny, syrop cukrowy

Bramble

London dry gin, sok z cytryny, syrop owoce lasu

Gin & Tonic

London dry gin, tonic kinley, limonka

Stardust

Wódka, likier brzoskwiniowy, syrop truskawkowy, bitter pomarańczowy

Basil Smash

Bazylika, gin, cytryna, syrop jaśmin, bazylika

Tatanka Spritz

Żubrówka, syrop jaśmin, cytryna, piwo, sok jabłkowy

Cosmopolitan

Finlandia Lime, triple sec, sok żurawinowy, limonka

Hurricane

Havana, sok ananasowy, syrop marakuja, sok z limonki

Cuba Libre

Havana, Coca-cola, limonka

Margarita

El Jimador, likier pomarańczowy, sok z limonki, syrop cukrowy

Cherry Sour

Sadówka wiśniowa, sok z cytryny, syrop cukrowy

Zachęcamy do zapoznania się z naszym wnętrzem
na stronach internetowych lub osobieście
a także do kontaktu:



cargokrakow.pl

Plac Nowy 9
Kraków
+48 575 800 542
kontakt@cargokrakow.pl