



oferta biznesowa

MENU SILVER

160 PLN / osoba

PRZYSTAWKI * 1 do wyboru

1. Antrykot wołowy marynowany w teriyaki z kremem z pieczonej papryki, rukola
2. Carpaccio z łososia, mus chrzanowo-kaparowy, chips warzywny
3. Tatar z kolorowych pomidorów, piana z sera koziego, oliwa zielona

ZUPA * 1 do wyboru

1. Toskański krem pomidorowy
2. Kremowa zupa cebulowa z grzanką parmezanową
3. Bulion z młodego drobiu z julienne warzywnym

DANIE GŁÓWNE * 2 do wyboru

1. Policzki wp z sosem demi glace, knedel ziemniaczany, mini por, mini marchew
2. Konfitowane udko kacze, modra kapusta, gratin ziemniaczane
3. Dorsz z kruszonką ziołową, risotto nero, oliwa szczypiorkowa, mus seler
4. Bakłażan grillowany zapiekany z serem gorgonzolą i sosem pomidorowym

DESER * 1 do wyboru

1. Grumble jabłkowe, kruszonka, lody
2. Lawa cake, wiśnie z Żubrówka, lody
3. Panna cotta, mus malinowy z matchą, mięta

MENU GOLD

180 PLN / osoba

AMOUSE BOUCHE – niespodzianka od szefa kuchni

PRZYSTAWKI * 2 do wyboru

1. Półgęsek z chutneyem śliwkowym i figą
2. Tatar z łososia, warzywa marynowane ,creme fresh
3. Hummus z wędzonym tofu, pikle

ZUPA * 1 do wyboru

1. Krem z palonych ziemniaków i porów, chips z boczku
2. Krem z leśnych grzybów
3. Zupa w stylu buyabes

DANIE GŁÓWNE * 2 do wyboru

1. Polędwiczka wp sous vide, palona pieczona kapusta włoska, sos ciemny
2. Filet z kaczki, pak choy, grillowane jabłko, gnocchi buraczane, sos porzeczkowy
3. Łosoś grillowany, risotto z zielonymi warzywami, bisque
4. Stek z kalafiora, szparagi, pomidorki koktajlowe, szalotka

DESER * 2 do wyboru

1. Vol-au-vent bezowy, biała czekolada z mascarpone, owoce leśne
2. Deser lodowy, owoce, malinowa bita śmietana
3. Sernik wadowicki z konfiturą figową

MENU PLATINUM

215 PLN / osoba

*przy wyborze menu platinium
zniżka 10% na pakiety open bar

PRZYSTAWKI * 2 do wyboru

1. Tatar wołowy, pikle, mayo anchois
2. Ceviche z tuńczyka z mango i kolendrą
3. Łosoś gravlax marynowany, sos musztardowy, szczawik zajęczy

ZUPA * 1 do wyboru

1. Rosół z polskiej ryby, pulpeciki, warzywa juliene
2. Bulion z bażanta, pierożki
3. Zupa bisque

DANIE GŁÓWNE * 2 do wyboru

1. Policzki wp z sosem demi glace, puree chrzanowe, glazurowane warzywa korzenne
2. Polędwiczka WP Ala wellington, sos pieprzowy, dziki brokuł, ziemniak z popiołu
3. Dorsz z kruszonką ziołową, risotto nero, oliwa szczypiorkowa, mus seler
4. Ratatouille z ciecierzycy i mlekiem kokosowym

DESER * 2 do wyboru

1. Eton mess, truskawki, bazylia
2. Marynowany grillowany ananas, name lake waniliowe, żel owocowy
3. Tartaletka, krem cytrynowy, włoska beza, owoce

OPCJA DODATKOWA: MINI BUFET

FINGER FOOD 12 PLN / SZTUKA

- Hummus z pieczonego buraka, nachosy, oliwa szczypiorkowa
- Vol-au-vent ze szpinakiem i serem pleśniowym
- Śledź z creme fresh i salsą z jabłkiem
- Kalmary w panierce, sos pomidorowy
- Tatar z marynowanego buraka z kozim serem
- Terina z drobiu, śliwki i morele, twaróg
- Brioszka z rostbefem i sosem z papryki
- Pierożki gyoza z kurczakiem
- Mini tatar z tuńczyka na grzance
- Sałatka z krewetkami, julienne warzywne i cytrusami
- Mini burgery z gruszką, burakiem i serem kozim
- Indyk w stylu vitello tonatto z sosem tuńczykowym
- Hummus z cieciorke i piklowanymi warzywami
- Krewetki w tempurze z chutney mango
- Łosoś na sałatce wakame i creme fresh wasabi
- Wrap z sosem majo, warzywami i kurczakiem
- Półgęsek podany na nowalijkach z winegretem
- Pierożki gyoza z warzywami i ajwarem paprykowym

MINI DESER 14 PLN / SZTUKA

- Tiramisu kawowe
- Puszysty sernik z mango
- Brownie z karmelem i orzechami
- Creme brulée, palona czekolada
- Profiteroles z musem waniliowym
- Panna cotta z malinami
- Włoskie cannelloni

menu bufetowe

MENU SILVER

160 PLN / osoba

- 6 x FINGER FOOD
- 2 x DANIE GŁÓWNE
- 1 x SAŁATKA
- 1 x ZUPA
- 2 x DESER

FINGER FOOD

1. Hummus z pieczonego buraka, nachosy, oliwa szczypiorkowa
2. Vol-au-vent ze szpinakiem i serem pleśniowym
3. Śledź z creme fresh i salsą z jabłkiem
4. Gyoza z warzywami, ajvar paprykowy
5. Tatar z marynowanego buraka z kozim serem
6. Terina z drobiu, morele ze śliwkami, twaróg

DANIE GŁÓWNE

1. Kurczak w curry z ryżem basmati i warzywami z trawą cytrynową
2. Mazurski gulasz z ogórkiem i ziemniakiem
3. Gnocchi buraczane z sosem z koziego sera i orzechami
4. Karczek wolno gotowany, sos ciemny, haluszki z boczkiem
5. Lasagne bolognese, sos pomidorowy
6. Bakłażany zapiekane z sosem pomidorowym i serem fior di latte

MENU GOLD

180 PLN / osoba

- 6 x FINGER FOOD
- 2 x DANIE GŁÓWNE
- 2 x SAŁATKA
- 1 x ZUPA
- 2 x DESER

FINGER FOOD

1. Hummus z cieciorke i piklowanymi warzywami
2. Krewetki w tempurze z chutney mango
3. Łosoś na sałatce wakame i creme fresh wasabi
4. Briocha z kozim serem, gruszka i burakami
5. Półgęsek podany na nowalijkach z vinegretem
6. Pierožki gyoza z warzywami i sosem ranch

DANIE GŁÓWNE

1. Policzki wieprzowe z warzywami w sosie własnym, haluszki z boczkiem
2. Kurczak kukurydziany z batatem i fasolka szparagowa, sos Teriyaki
3. Kotlety z szoczewicy zapiekane z serem wegańskim
4. Makaron w sosie neapolitana i warzywami
5. Dorsz w cieści z dzikim ryżem, edemame i sosem bisq
6. Udko kaczki z gratin i modrą kapustą, sos pomarańczowy

MENU PLATINUM

210 PLN / osoba

- 6 X FINGER FOOD
- 1 X SELEKCJA WŁOSKICH LUB POLSKICH SPECJAŁÓW
- 2 X DANIE GŁÓWNE
- 2 X SAŁATKA
- 2 X ZUPA
- 2 X DESER

FINGER FOOD

1. Antrykot zawijany z orzechami i gorgonzolą
2. Pierogi gyoza z kurczakiem
3. Łosoś gravlax z sosem musztardowym i rukolą
4. Sałatka ze szparagów i kolorowych pomidorów, mus feta
5. Mini burgery z grillowanymi kozim serem i gruszką z burakiem
6. Indyk w stylu vitello tonatto z sosem tuńczykowym

SELEKCJA WŁOSKICH LUB POLSKICH SPECJAŁÓW

specjały włoskie:

bresaola, speck, salami spianata, prosciutto crudo, grana padano, scamorza, mozzarella bufala

specjały polskie:

karczek pieczony, szynka polska, kiełbasa z liszek, kaszanka, ser bursztyn, ser szafir, emilgrana

FINGER FOOD

1. Antrykot zawijany z orzechami i gorgonzolą
2. Pierożki gyoza z kurczakiem
3. Łosoś gravlax z sosem musztardowym i rukolą
4. Sałatka ze szparagów i kolorowych pomidorów, mus feta
5. Mini burgery z grillowanymi kozim serem i gruszką z burakiem
6. Indyk w stylu vitello tonatto z sosem tuńczykowym

DANIE GŁÓWNE * 2 do wyboru

1. Risotto z zielonymi warzywami, dorsz, parmezan
2. Wieprzowina po florencku w kremowym sosie ze szpinakiem i ciecierzycą
3. Wołowina po burgundzku
4. Indyk sous vide z ragoût warzywnym, pure z chrzanem,
5. Dorsz z sosem kaparowym szparagami na białym winie
6. Strozapretti z łososiem, pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem, sos kaparowy

ZUPY

1. Żurek na wędzonce z kiełbasą z podhala
2. Krem z zielonego groszku i szpinaku
3. Krem z leśnych grzybów
4. Zupa z czerwonej soczewicy
5. Zupa tajska z kurczakiem
6. Domowy rosół z lanym ciastem i warzywami

SAŁATKI

1. Sałatka cesar
2. Sałatka z gorgonzolą: gorgonzola, orzechy, karczochy
3. Sałatka mediolańska
4. Sałatka grecka: feta, papryka
5. Sałatka z rukolą, arbuzem, serem feta i vinegretem pomarańczowym

DESERY

1. Tiramisu kawowe
2. Puszysty sernik z mango
3. Brownie z wiśniami
4. Mus z mleka kokosowego, chia, owoce z karmelem
5. Profiterolles z musem waniliowym
6. Panna cotta z malinami

DODATKI 14 PLN / OSOBA

1. Pieczone ziemniaki z boczkiem i warzywami
2. Ryż z warzywami
3. Haluszki z masłem i ziołami
4. Warzywa grillowane
5. Warzywa na parze
6. Zapiekanka gratin
7. Buraki na ciepło z chrzanem
8. Kapusta na ciepło z czarnuszką

opcja dodatkowa

FINGER FOOD 15 PLN / SZTUKA

- Hummus z pieczonego buraka, nachosy, oliwa szczypiorkowa
- Vol-au-vent ze szpinakiem i serem pleśniowym
- Śledź z creme fresh i salsą z jabłkiem
- Kalmary w panierce, sos pomidorowy
- Tatar z marynowanego buraka z kozim serem
- Terina z drobiu, śliwki i morele, twaróg
- Brioszka z rostbefem i sosem z papryki
- Pierożki gyoza z kurczakiem
- Mini tatar z tuńczyka na grzance
- Sałatka z krewetkami, julienne warzywne i cytrusami
- Mini burgery z gruszką, burakiem i serem kozim
- Indyk w stylu vitello tonatto z sosem tuńczykowym
- Hummus z cieciorke i piklowanymi warzywami
- Krewetki w tempurze z chutney mango
- Łosoś na sałatce wakame i creme fresh wasabi
- Wrap z sosem majo, warzywami i kurczakiem
- Półgęsek podany na nowalijkach z winegretem
- Pierożki gyoza z warzywami i ajwarem paprykowym

MINI DESER 14 PLN / SZTUKA

- Tiramisu kawowe
- Puszysty sernik z mango
- Brownie z karmelem i orzechami
- Creme brulée, palona czekolada
- Profiteroles z musem waniliowym
- Panna cotta z malinami
- Włoskie cannelloni

PLATERY 55 PLN /OS – CENA ZA 1 WYBRANY PLATER

w każdym z platerów znajdują się koszyczki z pieczywem oraz oliwy smakowe

WŁOSKI

bresaola, prosciutto, salami napoli, scarmoza,
grana padano, mozzarella di bufala, kapary, karczochy, orzechy, grissini

HISZPAŃSKI

chorizo, fuet, serano, selekcja serów, papryczki marynowane, oliwki, figa

POLSKI

kiełbasa głogowska, pasztet z żurawiną, karczek tradycyjny, ser zakopiański,
ser kamieniogórski, twaróg z rzodkiewką, brusznica, chrzan

SAŁATKI / SAŁATY 35 PLN / OSOBA

2 DO WYBORU:

- Cezar
- Grecka
- Mediolańska
- Sałatka austrijacka
- Tradycyjna jarzynowa
- Tradycyjna porowa

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



cargokrakow.pl

Plac Nowy 9
Kraków

+48 575 800 542

kontakt@cargokrakow.pl