



OFERTA BIZNESOWA
2026

Menu Bufetowe



Każdy zestaw zawiera:
6x FINGER FOOD
2x DANIE GŁÓWNE (do wyboru)
1x SAŁATKA
1x ZUPA (do wyboru)
2x DESER

Do rezerwacji grupowych od 5 osób
doliczana jest opłata serwisowa
w wysokości 10% wartości rachunku.

fingerfood:

1. Krokiet ziemniaczany z mayo grzybowym
2. Vol-au-vent z pastą z tuńczyka i kaparów
3. Śledź z creme fresh i salsą z jabłkiem
4. Gyoza z warzywami, ajvar paprykowy
5. Tatar z kolorowych pomidorów z twarogiem bazyliowym
6. Spring Rolls z sosem sweet chili

zupy:

1. Żurek na wędzonce z kiełbasą z Podhala lub
2. Zupa tajska z kurczakiem

danía główne:

1. Penne w sosie śmietanowym z kurczakiem i suszonymi pomidorami
2. Pulled pork w stylu BBQ z warzywami, ziemniaki pieczone lub
3. Gnocchi buraczane z sosem z koziego sera i orzechami
4. Pieczeń wieprzowa, sos ciemny, haluszki z boczkiem

sałatka:

1. Sałatka Nicejska

desery:

1. Tiramisu kawowe
2. Profiteroles z musem waniliowym

Menu Bufetowe



Każdy zestaw zawiera:
6x FINGER FOOD
2x DANIE GŁÓWNE (do wyboru)
2x SAŁATKI
1x ZUPA (do wyboru)
2x DESER

Do rezerwacji grupowych od 5 osób
doliczana jest opłata serwisowa
w wysokości 10% wartości rachunku.

fingerfood:

1. Hummus z cieciorzki z korniszonem chili
2. Krewetki w panko z chutney mango
3. Łosoś wędzony podany na paście z pieczonej papryki
4. Brioche ze smażonym halloumi, rukolą, zielony ogórek, cebula czerwona, mayo
5. Carpaccio z półgęska podane z rukolą, dressingiem żurawinowym i parmezanem
6. Mini croissanty z pastą z suszonych pomidorów, roszponka

zupy:

1. Gulaszowa z ziemniakami
lub
2. Zupa tajska z kurczakiem

dania główne:

1. Policzki wieprzowe z warzywami w sosie własnym, kopytka z masłem i chrupką z cebuli
2. Makaron w sosie neapolitana z warzywami i parmezanem lub
3. Kurczak teriyaki z sezamem i warzywami, ryż basmati
4. Łosoś zapiekany ze szpinakiem i beszamelem, zapiekanka ziemniaczana

sałatka:

1. Sałatka z burakiem, fetą i orzechami
2. Cezar z kurczakiem

desery:

1. Puszysty sernik z mango
2. Kokosowa panna cotta z czekoladą

Menu Bufetowe

BEST OFFER



Każdy zestaw zawiera:
7X FINGER FOOD
1X SELEKCJA WŁOSKICH
LUB POLSKICH SPECJAŁÓW
2X DANIE GŁÓWNE (do wyboru)
3X SAŁATKA
2X ZUPA
3X DESER

Do rezerwacji grupowych od 5 osób
doliczana jest opłata serwisowa
w wysokości 10% wartości rachunku.

fingerfood:

1. Antrykot zawijany z orzechami i gorgonzolą
2. Pierożki gyoza z kurczakiem
3. Roladki z tortilli (kurczak / łosoś / warzywa)
4. Kalmary z sosem czosnkowym
5. Mini burgery wołowe z sosem bbq, sałata, pomidor, cebula czerwona
6. Chrust z kurczaka z sosem mayo
7. Falafel buraczany z harissą

SELEKCJA WŁOSKICH LUB POLSKICH SPECJAŁÓW:

1. Specjały włoskie: bresaola, speck, salami spianata, prosciutto crudo, grana padano, scamorza, mozzarella bufala
2. Specjały polskie: karczek pieczony, szynka polska, kiełbasa z liszek, kaszanka, ser bursztyn, ser szafir, emilgrana

zupy:

1. Krem z leśnych grzybów z grzankami
2. Zupa bouillabaisse

danía główne:

1. Wieprzowina po florencku w kremowym sosie ze szpinakiem i ciecierzycą
2. Strozzapreti z łososiem, pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem, sos kaparowy lub
3. Wołowina po burgundzku
4. Dorsz podany na maślanym szukrucie, puree ziemniaczane z koprem

sałatka:

1. Bezoletka z kremem cytrynowym
2. Szarlotka z włoską bezą
3. Brownie z karmelem i orzechami

desery:

1. Bezoletka z kremem cytrynowym
2. Szarlotka z włoską bezą
3. Brownie z karmelem i orzechami

BUFET BANKIETOWY

słono/słodki 79 ZŁ/OS

W każdym zestawie do wyboru:

5x finger food

2x mini deser

1x SAŁATKA

Można również zamówić
na sztuki:

finger food 12zł szt

mini deser 14zł szt

sałatka 30 zł szt

Do rezerwacji grupowych od 5 osób
doliczana jest opłata serwisowa
w wysokości 10% wartości rachunku.

fingerfood:

1. Krokiet ziemniaczany z mayo grzybowym
2. Vol-au-vent z pastą z tuńczyka i kaparów
3. Śledź z creme fresh i salsą z jabłkiem
4. Gyoza z warzywami, ajvar paprykowy
5. Tatar z kolorowych pomidorów z twarogiem bazyliowym
6. Spring Rolls z sosem sweet chili
7. Hummus z cieciorzki z korniszonem chili
8. Krewetki w panko z chutney mango
9. Łosoś wędzony podany na paście z pieczonej papryki
10. Brioche ze smażonym halloumi, rukola, zielony ogórek, cebula czerwona, mayo
11. Carpaccio z półgęska podane z rukola, dressingiem żurawinowym i parmezanem
12. Mini croissanty z pastą z suszonych pomidorów, roszponka
13. Antrykot zawijany z orzechami i gorgonzolą
14. Pierożki gyoza z kurczakiem
15. Roladki z tortilli (kurczak / łosoś / warzywa)
16. Kalmary z sosem czosnkowym
17. Mini burgery wołowe z sosem bbq, sałata, pomidor, cebula czerwona
18. Chrust z kurczaka z sosem mayo
19. Falafel buraczany z harissą

sałatka:

1. Cezar
2. Grecka
3. Mediolańska
4. Sałatka austriacka
5. Tradycyjna jarzynowa
6. Tradycyjna porowa

desery:

1. Tiramisu kawowe
2. Panna cotta z musem z malin
3. Creme brule z czekoladą
4. Mini sernik na zimno
5. Brownie z karmelem i orzechami

www.cargokrakow.pl

PLATERY

65 PLN /OS

CENA ZA 1 WYBRANY PLATER

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

BUFET OWOCÓW MORZA

49 ZŁ/OS

(min. 10 porcji)

ZIMNE PRZEKASKI

12zł/os

Do rezerwacji grupowych od 5 osób
doliczana jest opłata serwisowa
w wysokości 10% wartości rachunku.

WŁOSKI: bresaola, prosciutto, salami napol, scamorza, grana padano,
mozzarella di bufala, kapary, karczochy, orzechy, grissini

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

POLSKI: kiełbasa gęłogowska, pasztet z żurawiną, karczek tradycyjny,
ser zakopiański, ser kamieniogórski, twaróg z rzodkiewką, brusznica,
chrzan

ostryga 2szt

krab w panko 1szt

krewetka w cieście ziemniaczanym 1 szt

-
1. Mini tartaletka z musem z łososa
 2. Mini tartaletka z pastą jajeczną i szczypiorkiem
 3. Koreczki caprese (mozzarella, pomidor, bazylia)
 4. Koreczki serowe z winogronem
 5. Mini kanapka z pastą z tuńczyka
 6. Mini kanapka z hummusem i pieczonym burakiem
 7. Roladka z tortilli z kurczakiem teriyaki
 8. Roladka z tortilli z warzywami grillowanymi
 9. Jajko faszerowane musem łososiowym
 10. Jajko faszerowane pieczarkami
 11. Carpaccio z buraka z fetą
 12. Galaretka drobiowa
 13. Krewetka z mango i chili
 14. Vol-au-vent z kremem serowym i suszonym pomidorem
 15. Blin ze śmietaną i kawiozem

www.cargokrakow.pl

DESKA OWOCÓW MORZA

99zł

W SŁOIKU

55zł zestaw

1. Kalmary panierowane 3szt
2. Krewetki w panko 3 szt
3. Krewetki w cieście ziemniaczanym 3szt
4. Krab softshell 1 szt
5. Sos śmietanowy
6. Sweet chili

smalec z wędzonym boczkiem 1szt
ogórki kiszane 1szt
papryka kiszona 1szt

Do rezerwacji grupowych od 5 osób
doliczana jest opłata serwisowa
w wysokości 10% wartości rachunku.

MENU SERWOWANE



2 dania - 99zł
(przystawka + danie główne /
zupa + danie główne /
danie główne + deser)
3 dania - 139zł
Full zestaw - 179zł

Prosimy o wybór jednego
dania z poszczególnej sekcji

Prosimy o zgłoszenie
wszelkich diet i alergii.

Do rezerwacji grupowych od 5 osób
doliczana jest opłata serwisowa
w wysokości 10% wartości rachunku.

Przystawka do wyboru:

- *Carpaccio wołowe / rukola / mayo kaparowe / parmezan / truskawki z balsamico
- *Tatar z kolorowych pomidorów / piana z sera koziego / oliwa zielona

Zupa do wyboru:

- *Zupa cebulowa z wołowiną i grzanką parmezanową
- *Krem z pomidorów san marzano / bufala / oliwa bazyliowa

Danie główne do wyboru:

- *Konfitowane udko kaczek / pieczona kapusta z masłem ziołowym / sos na bazie czekolady / gratin ziemniaczany
- *Dorsz z kruszonką ziołową / risotto nero, oliwa szczypiorkowa / mus seler

Deser:

- *Lawa cake / wiśnie z Żubrówka / lody

MENU SERWOWANE



2 dania - 119zł
(przystawka + danie główne /
zupa + danie główne /
danie główne + deser)
3 dania - 149zł
Full zestaw - 199zł

Prosimy o wybór jednego
dania z poszczególnej sekcji

Prosimy o zgłoszenie
wszelkich diet i alergii.

Do rezerwacji grupowych od 5 osób
doliczana jest opłata serwisowa
w wysokości 10% wartości rachunku.

Przystawka do wyboru:

- *Tatar wołowy / ogórek / szalotka / stynka / mayo grzybowe / żółtko
- *Chutney pomidorowy / burrata/zielona oliwa

Zupa do wyboru:

- *Krem z palonych ziemniaków i porów / chips z boczku
- *Bielucha / biała kiełbasa / puree / grzyby

Danie główne do wyboru:

- *Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej z farszem grzybowym / warzywa okopowe / demi glace z zielonym pieprzem
- *Stek z kalafiora / szparagi / pomidorki koktajlowe / szalotka

Deser:

- *Sernik na zimno / popcorn karmelowy / kokosowa czekolada

MENU SERWOWANE

BEST OFFER

MENU PLATINIUM

Grill & Deli

2 dania - 139zł
(przystawka + danie główne /
zupa + danie główne /
danie główne + deser)
3 dania - 169zł
Full zestaw - 219zł

Prosimy o wybór jednego
dania z poszczególniej sekcji

Prosimy o zgłoszenie wszelkich
diet i alergii.

Do rezerwacji grupowych od 5 osób
doliczana jest opłata serwisowa
w wysokości 10% wartości rachunku.

Przystawka do wyboru:

- *Ceviche z tuńczyka z mango i kolendrą
- *Antrykot marynowany w teriyaki / krem z pieczonej papryki / oliwa zielona / pikle / smażone kapary

Zupa do wyboru:

- *Bulion z bazylii / pierożki
- *Zupa a'la bisque / chrupka różowa

Danie główne do wyboru:

- *Poledwica wellington / puree z truflą/sos boulet / karmelizowana marchew
- *Sandacz z pieca/ szukrut / ziemniaki tłuczone / sos białe wino

Deser:

- *Eton mess / truskawki / bazylia

OFERTA OPEN BAR

BEZALKOHOLOWY (64 zł za 4h):

Cola, Sprite, Fanta, soki owocowe, espresso, podwójne espresso, latte, cappuccino, flat white, americano, selekcja herbat smakowych, woda, lemoniady sezonowe,

Pakiet Whisky Maker (160 zł)

Degustacja whisky single malt i wprowadzenie do świata blended malt oraz blended. Podróż przez regiony oraz style whisky Warsztaty w czasie których każdy najpierw spróbuje a następnie przygotowuje swoją własną whisky. Będziemy mieszać butelkować, metkować a następnie jako pamiątka wręczać. Najlepszych nagradzać. Idealne jako aktywacja integracyjna dla zespołów

Pakiet ALKOHOLOWY 1 (110 zł za 4h):

Żywiec, Żywiec Biały, wino domu, wino musujące, piwo 0%, wino 0%
Pakiet BEZALKOHOLOWY
Sezonowe Spritze w zależności od dostępnych owoców, lemoniady sezonowe, selekcja 3 koktajli bezalkoholowych

*przedłużenie 30zł/1h,
w przypadku wyższego pakietu jedzeniowego 20zł/1h
*Dodatkowa opcja: możliwość dokupienia: whisky - 25zł,
rum - 25zł, gin - 25zł, tequila - 25 zł

Do rezerwacji grupowych od 5 osób
doliczana jest opłata serwisowa
w wysokości 10% wartości rachunku.

OFERTA OPEN BAR

Pakiet ALKOHOLOWY 2 145 zł za 4h):

Żywiec, Żywiec Biały, piwo 0%, wino 0%, wino domu,
Pakiet BEZALKOHOLOWY
Sezonowe Spritze w zależności od dostępnych owoców,
lemoniady sezonowe,
selekcja 3 koktajli bezalkoholowych,

4 koktajle na wódce:

- Y Red Collins - miks czerwonych owoców, czysta wódka, cytrusy, syrop cukrowy,
- Y Lemon drop - wódka, cytrusy, syrop tropikalny,
- Y Fresh bison - syrio miętowy, cytrusy, żubrówka,
- Y Passion smash - wódka, marakuja, syrop waniliowy

*przedłużenie 35zł/1h,

w przypadku wyższego pakietu jedzeniowego 25zł/1h

*Dodatkowa opcja: możliwość dokupienia ginu 30 zł /
whisky, tequili, rumu 40 zł

Do rezerwacji grupowych od 5 osób
doliczana jest opłata serwisowa
w wysokości 10% wartości rachunku.

OFERTA OPEN BAR

Pakiet AKOHOLOWY 3 (195 zł za 4h):

Żywiec, Żywiec Biały, piwo 0%, wino 0%
Pakiet BEZALKOHOLOWY
wódka czysta, gin, szkocka whisky blended

3 koktajle na bazie wódki.

- Y Cherry sour - wiśniówka, cytryna, cukier, białko
- Y Caipiroska - wódka, limonka, cukier, mięta, soda
- Y Cosmopolitan - wódka, triple sec, cytryna, sok żurawinowy

3 na bazie ginu:

- Y Gin Basil smash - gin, bazylia, cytrusy
- Y Elderflower Collins - gin, bez, cytrusy,
- Y Pink Royal - gin, tonik, grejpfrut, cytrusy.

3 na bazie whisky koktajle:

- Y Old fashioned - whisky, cukier, bitter.
- Y Whisky sour - whisky, białko, cytrusy, cukier.
- Y Whisky Peach Cooler - whisky, brzoswinia, cytrusy, woda gazowana, bitter

*Dodatkowa opcja: Jack Daniels, amerykańska whisky 20 zł

*Przedłużenie 45zł/1h, w przypadku wyższego pakietu
jedzeniowego 35zł/1h

Do rezerwacji grupowych od 5 osób
doliczana jest opłata serwisowa
w wysokości 10% wartości rachunku.

OFERTA OPEN BAR

BEST OFFER Pakiet 4 ALKOHOLOWY (360 zł za 4h):

Żywiec, Żywiec Biały, piwo 0%, wino 0%
Pakiet BEZALKOHOLOWY
wino domu, wino musujące, wódka czysta, gin,
szkocka whisky blended, amerykańska whisky, tequila

3 koktajle na bazie wódki:

- Y Cherry sour - wiśniówka, cytryna, cukier, białko
- Y Caipiroska - wódka, limonka, cukier, mięta, soda
- Y Cosmopolitan - wódka, triple sec, cytryna, sok żurawinowy

3 na bazie ginu:

- Y Gin Basil smash - gin, bazylia, cytrusy
- Y Elderflower Collins - gin, bez, cytrusy,
- Y Pink Royal - gin, tonik, grejpfrut, cytrusy.

3 na bazie whisky koktajle:

- Y Old fashioned - whisky, cukier, bitter.
- Y Whisky sour - whisky, białko, cytrusy, cukier.
- Y Whisky Peach Cooler - whisky, brzoswinia, cytrusy,
woda gazowana, bitter

*Dodatkowa opcja: Jack Daniels, amerykańska whisky 20zł

*Przedłużenie 40zł/1h, w przypadku wyższego pakietu jedzeniowego
30zł/1h

Do rezerwacji grupowych od 5 osób
doliczana jest opłata serwisowa
w wysokości 10% wartości rachunku.



Michał Kolberski

t. +48 789 184 094

@: michal.kolberski@scandale.pl