CARGO

Grill & Deli

OFERTA BIZNESOWA

2026

Menu Bufetowe

MENU SILVER
179 PLN / osoba

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

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

dania 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

MENU GOLD
189 PLN / osoba

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

fingerfood:

1. Hummus z cieciorki z korniszonem chili
2. Krewetki w panko z chutney mango
3. Łosoś wędzony podany na paście z pieczonej papryki
4. Brioche ze smażonym halloumi, rukola, 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

MENU PLATINIUM

219 PLN / osoba

Każdy zestaw zawiera:
7X FINGER FOOD
1X SELEKCJA WLOSKICH LUB POLSKICH SPECJALÓW
2X DANIE GLÓWNE (do wyboru)
3X SAŁATKA
2X ZUPA
3X DESER

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, mozarella 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

dania 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. Cezar
2. Grecka
3. Mediolańska

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

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 cieciorki 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 austryjacka
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

PLATERY

65 PLN /OS
CENA ZA 1 WYBRANY PLATER

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

WŁOSKI: bresaola, prosciutto, salami napoli, scamorza, 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

---

BUFET OWOCÓW MORZA

49 ZŁ/OS
(min. 10 porcji)

ostryga 2szt
krab w panko 1szt
krewetka w cieście ziemniaczanym 1 szt

ZIMNE PRZEKASKI

12zł/os

1. Mini tartaletka z musem z łososia
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 kawiorem

DESKA OWOCÓW MORZA

99zł

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

W SŁOIKU

55zł zestaw

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

MENU SERWOWANE

MENU SILVER
Grill & Deli

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.

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

MENU GOLD
Grill & Deli

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.

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
*Biełucha / 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 poszczególnej sekcji

Prosimy o zgłoszenie wszelkich
diet i alergii.

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 bażanta / pierożki
*Zupa a'la bisque / chrupka różowa

Danie główne do wyboru:

*Polędwica 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
(45 zł za 4h, przedłużenie 15zł/1h):

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

---

Pakiet LOW-ALKO
(75 zł za 4h, przedłużenie 20zł/1h)

Cola, Kinley, Sprite, Fanta, soki owocowe, espresso, podwójne espresso, latte, cappuccino, flat white, americano, selekcja herbat smakowych, woda, lemoniady sezonowe, Żywiec, Żywiec Biały, wino domu, wino musujące, piwo 0%, wino 0%

Pakiet ALKOHOLOWY 1
105zł za 4h,
Przedłużenie: 25/h
W przypadku wyższego pakietu jedzeniowego (gold lub Platinium) przedłużenie 20zł/h

Cola, Kinley, Sprite, Fanta, soki owocowe, espresso, podwójne espresso, latte, cappuccino, flat white, americano, selekcja herbat smakowych, woda, lemoniady sezonowe, Żywiec, Żywiec Biały, wino domu, wino musujące, piwo 0%, wino 0%, wódka

- Cosmopolitan: wódka / triple sec / cytryna / żurawina
- Vodka Sour: wódka / cytryna / cukier / białko
- Vodka Martini: wódka / wytrawny wermut
- Cherry Sour: wódka wiśniowa / cytryna / cukier / białko
- Selekcja koktajli bezalkoholowych

*Dodatkowa opcja: możliwośc dokupienia: whisky - 25zł, rum - 25zł, gin - 25zł, tequila - 25zł

OFERTA OPEN BAR

Pakiet ALKOHOLOWY 2

155 zł za 4h,
Przedłużenie: 30zł/h
W przypadku wyższego pakietu jedzeniowego (Gold lub Platinium) przedłużenie 20 zł/h

Cola, Kinley, Sprite, Fanta, soki owocowe, espresso, podwójne espresso, latte, cappuccino, flat white, americano, selekcja herbat smakowych, woda, lemoniady sezonowe, Żywiec, Żywiec Biały, piwo 0%, wino 0%, wino domu, wódka, gin, blended whisky

- Cosmopolitan: wódka / triple sec / cytryna / żurawina
- Vodka Sour: wódka / cytryna / cukier / białko
- Vodka Martini: wódka / wytrawny wermut
- Cherry Sour: wódka wiśniowa / cytryna / cukier / białko
- G&T: gin / tonik
- Gimlet: gin / cytryna / cukier
- Bramble: gin / cytryna / cukier / crème de cassis
- Whisky Sour: whisky / cytryna / cukier / białko / bitters Angostura
- Rob Roy: whisky / słodki wermut / bitters Angostura
- Old Fashioned: whisky / cukier / bitters Angostura
- Selekcja 3 koktajli bezalkoholowych

*Dodatkowa opcja: możliwośc dokupienia tequili, rumu 25zł

OFERTA
OPEN BAR

Pakiet
AKOHOLOWY 3

215 zł za 4h,
Przedłużenie: 35zl/h
W przypadku wyższego pakietu jedzeniowego (Gold lub Platinium) przedłużenie 25zł/h

Cola, Kinley, Sprite, Fanta, soki owocowe, espresso, podwójne espresso, latte, cappuccino, flat white, americano, selekcja herbat smakowych, woda, lemoniady sezonowe, Żywiec, Żywiec Biały, wino domu, wino musujące, piwo 0%, wino 0% wódka, gin, blended whisky, tequila, rum, amerykańska whisky

- Cosmopolitan: wódka / triple sec / cytryna / żurawina
- Vodka sour: wódka / cytryna / cukier / białko
- Gimlet: gin / cytryna / cukier
- G&T: gin / tonic
- Daiquiri: rum / limonka / cukier
- Cuba Libre: rum / limonka / coca-cola
- Tommy's Margarita: tequila / limonka / agawa
- Batanga: tequila / limonka / coca-cola
- Whisky Sour: whisky / cytryna / cukier / białko
- Old Fashioned: whisky / cukier / bitters Angostura

CARGO

Grill & Deli

Gabriela Niemiec

t. +48 533 300 685

@: eventy@scandale.pl