



**SCANDALE  
ROYAL** SIGNATURE  
CUISINE

GARDEN  
le SCANDALE

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

OFERTA BIZNESOWA

# PROPOZYCJE BUFETOWE

DOSTĘPNA DLA REZERWACJI OD 25 OSÓB

# BROWN

ZESTAW BROWN 70 ZŁ / OS

5X FINGER FOOD

1X SAŁATKA

1X ZUPA

1X DANIE CIEPŁE

2X MINI DESER

# SILVER

ZESTAW SILVER 90 ZŁ / OS

5X FINGER FOOD

1X ZUPA

2X SAŁATKI

2X DANIE CIEPŁE

2X MINI DESER

# GOLD

ZESTAW GOLD 110ZŁ / OS

5X FINGERFOOD

2X SALATKA

2X ZUPA

2X DANIE CIEPŁE

3X MINI DESER

*Zestawy*

do wyboru

do

każdego

zestawu

#### ZUPY

1. ŻUREK PO STAROPOLSKU  
Z WIEJSKĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM
  2. ZUPA MINISTRONE Z JARMUŻEM
  3. KREM PAPRYKOWO- POMIDOROWY  
Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI
- DODATKOWA ZUPA 7 ZŁ/OS

#### SALATKI

1. SALATKA CEZAR
  2. SALATKA Z KOZIM SEREM I BURAKIEM
  3. SALATKA Z BROKUŁEM, KASZA BULGUR I RICOTTA
  4. SALATKA WALDORF Z SELEREM NACIOWY,  
JABŁKIEM, ORZECEM WŁOSKIM, WINOGRONAMI I MAJONEZEM
  5. SALATKA COBB Z KARCZOCHAMI, POMIDOREM MALINOWYM  
I OGÓRKIEM Z DRESSINGIEM MUSZTARDOWYM
- DODATKOWA SALATKA 7 ZŁ/OS

#### DESERY

1. SERNIK BRULEE
  2. TARTALETKI ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI
  3. MINI CIASTO BANANOWE Z MLECZNĄ CZEKOLADĄ
  4. PROFITEROLLES Z MUSEM KAWOWYM
  5. MINI CIASTO CZEKOLADOWE
- DODATKOWY DESER 7 ZŁ/OS

## DO WYBORU DLA ZESTAWU

# BROWN

### FINGERFOOD

1. WRAP Z INDYKIEM I MAJONEZEM CYTRYNOWYM
  2. MINI SAŁATKA Z KURCZAKIEM I CHILLI
  3. CROSTINI Z POMIDORAMI I GORGONZOLĄ
  4. TARTA Z POMIDORAMI, RICOTTĄ I OREGANO
  5. MELON W SZYNCE PARMIEŃSKIEJ
  6. MINI SAŁATKA Z MOZZARELLA BUFFALO I WIŚNIAMI
  7. ARRANCINI Z LEŚNYMI GRZYBAMI I OLIWĄ TRUFLOWĄ
  8. ROLADKI Z GRILLOWANEGO BAKŁAŻANA, FETY I MIĘTY
  9. OPIEKANE PIEROŻKI SAMOSA
  10. ROLADKI Z CUKINII Z TUŃCZYKIEM I NATKA PIETRUSZKI
- DODATKOWY FINGERFOOD 7ZŁ/OS

### DANIA GŁÓWNE

1. GRILLOWANA PIERŚ KURCZAKA, SZPINAK, SOS SEROWY
  2. A'LA STROGONOW WIEPRZOWY, ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH
  3. DORSZ Z PIECA SERWOWANY NA RATATOUILLE
  4. PIEROGI RUSKIE Z DUSZONĄ CEBULKĄ I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ
- DODATKOWE DANIE GŁÓWNE 20ZŁ/OS

### DODATKI 6ZŁ/OS:

ZIEMNIAKI PIECZONE / GRILLOWANE WARZYWA /  
JARMUŻ DUSZONY Z CZOSNKIEM I BIAŁĄ FASOLĄ / PILAW WEGETARIAŃSKI  
BROKUŁ Z CHILLI I MIGDAŁAMI

## DO WYBORU DLA ZESTAWU

# SILVER

### FINGERFOOD

1. MINI SAŁATKA Z PIECZONYCH BURAKÓW I SERA KOZIEGO
  2. CROSTINI Z CAPONATA
  3. QUICHE Z BOCZKIEM I POREM
  4. TARTA Z GRZYBAMI LEŚNYMI I SEREM WĘDZONYM
  5. TARTINKI Z KREMEM TUŃCZYKOWYM
  6. CIASTO FRANCUSKIE Z KREWETKAMI I PESTO
  7. CROSTINI Z KURCZAKIEM, PIECZARKAMI I GORGONZOLA
  8. PANIEROWANA MOZZARELLA Z CHILLI JELLY
  9. DUET Z AVOCADO I POMIDORÓW Z PESTO I KREMEM Z RICOTTY
  10. MINI BABECZKI Z MUSEM KRABOWYM I KREWETKAMI
- DODATKOWY FINGERFOOD 8ZŁ/OS

### DANIA GŁÓWNE

1. SALTIMBOCCA Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ NA PURÉE Z SELERA I DUSZONYM SZPINAKIEM
  2. MAROKAŃSKI GULASZ Z PIECZONYM BATATEM, CZERWONA PAPRYKĄ I CIECIERZYCĄ
  3. FILET Z ŁOSOSIA ATLANTYCKIEGO ZE SZPINAKIEM, SZCZAWEM I SAŁSĄ POMIDOROWĄ
  4. ŻEBERKA WIEPRZOWE W SOSIE TERIYAKI I GRILLOWANYMI WARZYWAMI
- DODATKOWE DANIE GŁÓWNE 25 ZŁ/OS

### DODATKI 6ZŁ/OS:

ZIEMNIAKI PIECZONE / GRILLOWANE WARZYWA /  
JARMUŻ DUSZONY Z CZOSNKIEM I BIAŁĄ FASOLĄ / PILAW WEGETARIAŃSKI  
BROKUŁ Z CHILLI I MIGDAŁAMI

## DO WYBORU DLA ZESTAWU

# GOLD

### FINGERFOOD

1. WRAP Z ROSTBEFEM PIECZONYM W MUSZTARDZIE
  2. GRILLOWANY ŁOSOŚ ATLANTYCKI W ESPUMIE Z MARAKUJI
  3. CARPACCIO WOŁOWE Z GRANA PADANO NA GRZANCE
  4. CHUNKY GUACEMOLE ZE ŚWIEŻĄ KOLENDRĄ I TACOSAMI
  5. TARTA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I BROKUŁEM
  6. KROKIETY Z KACZKI CONFIT
  7. TARTA Z KURCZAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI
  8. PIEROŻKI WON TON Z WARZYWAMI
  9. SATAY Z KREWETKI Z KOLENDRA
  10. CEVICHE Z ŁOSOSIA I GUACAMOLE
- DODATKOWY FINGERFOOD 9ZŁ/OS

### DANIA GŁÓWNE

1. WOŁOWINA PO BURGUNDZKU
  2. WIEPRZOWINA W STYLU TAJSKIM Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ, GALANGALEM I MANGO
  3. PIEROGI Z SOCZEWICĄ I CHILI, SOS Z ORZECHÓW NERKOWCA I SEZAMU
  4. FILET DORADY, PEPPERONATA, PIECZONE ZIEMNIAKI W ZIOŁACH PROWANSALSKICH
- DODATKOWE DANIE GŁÓWNE 30ZŁ/OS

### DODATKI 6ZŁ/OS:

ZIEMNIAKI PIECZONE / GRILLOWANE WARZYWA /  
JARMUŻ DUSZONY Z CZOSNKIEM I BIAŁĄ FASOLĄ / PILAW WEGETARIAŃSKI  
BROKUŁ Z CHILLI I MIGDAŁAMI

PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO.

UPRZEJMIEM INFORMUJEMY, ŻE DO RACHUNKU REZERWACJI GRUPOWYCH JEST DOLICZANY OPCJONALNY SERVICE CHARGE 10%

The logo consists of two large, white-outlined characters, 'O' and 'S', positioned on the left side of the page. The 'O' is a simple circle with a slightly irregular, hand-drawn appearance. The 'S' is a stylized, blocky letter with a thick outline. The text 'OFERTA SERWOWANA' is centered horizontally across the middle of the 'O' and 'S' characters.

OFERTA SERWOWANA



## PRZYSTAWKA 27 ZŁ

1. SYCYLIJSKA CAPONATA, MOZZARELLA DI BUFOLLA
2. ŚLEDZ, KAWIOR Z ŁOSOSIA, CREME FRAICHE, ZIEMNIAKI
3. VITELLO TONNATO Z DELIKATNYM MAJONEZEM TUŃCZYKOWYM, KAPARY
4. WĄTRÓBKA DROBIOWA NA BROSZCE, 8YO BALSAMIC, BAZYLIA
5. TORTELINI Z KOPREM WŁOSKIM I CHILI

## ZUPY 20 ZŁ

1. ŻUREK PO STAROPOLSKU  
Z WIEJSKĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM
2. ZUPA MINISTRONE  
Z JARMUŻEM
3. KREM PAPRYKOWO- POMIDOROWY  
Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI

## DANIA GŁÓWNE

### BROWN 35ZŁ

1. GRILLOWANA PIERŚ KURCZAKA, SZPINAK, SOS SEROWY
2. A'LA STROGONOW WIEPRZOWY, ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH
3. DORSZ Z PIECA SERWOWANY NA RATATOUILLE
4. PIEROGI RUSKIE Z DUSZONĄ CEBULKĄ I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

### SILVER 45ZŁ

1. SALTIMBOCCA Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ  
NA PURÉE Z SELERA I DUSZONYM SZPINAKIEM
2. MAROKAŃSKI GULASZ Z PIECZONYM BATATEM, CZERWONA PAPRYKĄ  
I CIECIERZYCĄ
3. FILET Z ŁOSOSIA ATLANTYCKIEGO ZE SZPINAKIEM, SZCZAWIEM I SALSĄ POMIDOROWĄ
4. ŻEBERKA WIEPRZOWE W SOSIE TERIYAKI I GRILLOWANYMI WARZYWAMI

### GOLD 55ZŁ

1. WOŁOWINA PO BURGUNDZKU
2. WIEPRZOWINA W STYLU TAJSKIM Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ, GALANGALEM I MANGO
3. PIEROGI Z SOCZEWICĄ I CHILI, SOS Z ORZECHÓW NERKOWCA I SEZAMU
4. FILET DORADY, PEPPERONATA, PIECZONE ZIEMNIAKI W ZIOŁACH PROWANSALSKICH

## DODATKOWE DANIE GŁÓWNE 25 ZŁ/OS

## SAŁATKI 24 ZŁ

1. SAŁATKA CEZAR
2. SAŁATKA Z KOZIM SEREM I BURAKIEM
3. SAŁATKA Z BROKULEM, KASZA BULGUR I RICOTTA
4. SAŁATKA WALDORF Z SELEREM NACIOWY,  
JABŁKIEM, ORZEHEM WŁOSKIM, WINOGRONAMI  
I MAJONEZEM
5. SAŁATKA COBB Z KARCZOCHAMI, POMIDOREM  
MALINOWYM I OGÓRKIEM Z DRESSINGIEM MUSZTARDOWYM

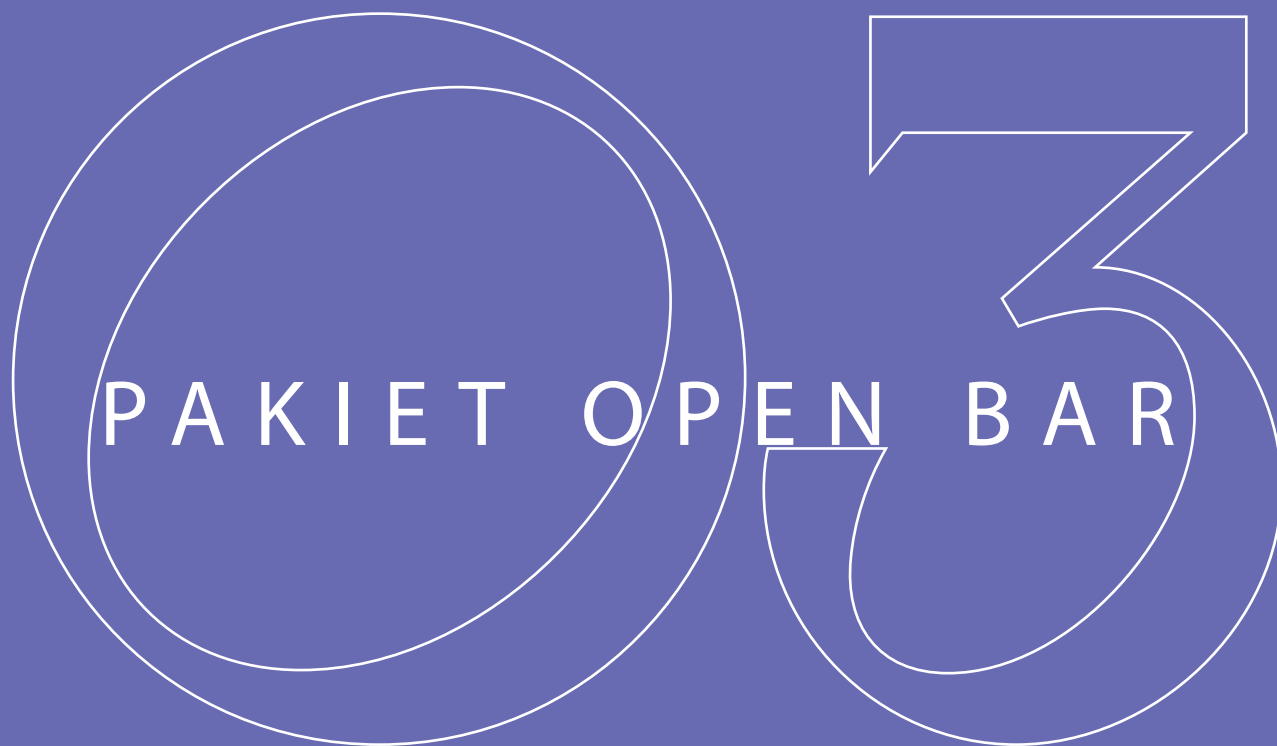
# OFERTA

## DESERY 23 ZŁ

1. SERNIK BRULEE
2. TARTALETKI ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI
3. MINI CIASTO BANANOWE  
Z MLECZNĄ CZEKOLADĄ
4. PROFITEROLLES Z MUSEM KAWOWYM
5. MINI CIASTO CZEKOLADOWE

PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO.

UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE DO RACHUNKU REZERWACJI GRUPOWYCH JEST DOLICZANY OPCJONALNY SERVICE CHARGE 10%

A large, stylized logo consisting of the numbers '0' and '3' in a white outline font. The '0' is a simple circle with a slightly irregular edge. The '3' is a bold, blocky number with a horizontal top bar and a curved bottom. The text 'PAKIET OPEN BAR' is centered within the '0' and '3' respectively.

PAKIET OPEN BAR

DOSTĘPNY DLA REZERWACJI OD 25 OSÓB

# BROWN

PIWO  
WINO (BIAŁE, CZERWONE)

WÓDKA  
(FINLANDIA, FINLANDIA SMAKOWA, ŻOŁĄDKOWA GORZKA, ŻUBRÓWKA, WIŚNIÓWKA)

NAPOJE I SOKI  
NAPOJE GORĄCE

PRZYWITANIE Z PROSECCO +15 ZŁ/OS

DODATKOWY ALKOHOL  
PROSECCO/WHISKY/RUM/GIN/TEQUILA +25 ZŁ/OS

# BROWN

## COCKTAILS

VODKA SOUR  
FINLANDIA, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY

JASMIN COLLINS  
FINLANDIA, SOK Z CYTRYNY, SYROP JAŚMINOWY, WODA GAZOWANA

CHERRY SOUR  
SADÓWKA WIŚNIOWA, SYROP CUKROWY, SOK Z CYTRYNY

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

## WARTOŚĆ PAKIETU:

110 ZŁ/OS - 4H

135 ZŁ/OS - 5H

160 ZŁ/OS - 6H

# SILVER

PIWO

WINO (BIAŁE, CZERWONE)

WÓDKA

(FINLANDIA, FINLANDIA SMAKOWA, ŻOŁĄDKOWA GORZKA, ŻUBRÓWKA, WIŚNIÓWKA)

LONDON DRY GIN

RUM

WHISKY

NAPOJE I SOKI

NAPOJE GORĄCE

PRZYWITANIE Z PROSECCO +15 ZŁ/OS

DODATKOWY ALKOHOL

PROSECCO/WHISKY/RUM/GIN/TEQUILA +25 ZŁ/OS

# SILVER

VODKA SOUR  
FINLANDIA, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY

BRAMBLE  
LONDON DRY GIN, SOK Z CYTRYNY, SYROP OWOCE LASU

GIN&TONIC  
LONDON DRY GIN, TONIC, LIMONKA

STARDUST  
WÓDKA, LIKIER BRZOSKWINIOWY, SYROP TRUSKAWKOWY, BITTER POMARAŃCZOWY

BASIL SMASH  
GIN, BAZYLIA, CYTRYNA, SYROP JAŚMIN

TATANKA SPRITZ  
ŻUBRÓWKA, SYROP CUKROWY, CYTRYNA, PIWO, SOK JABŁKOWY

COSMOPOLITAN  
FINLANDIA LIME, TRIPLE SEC, SOK ŻURAWINOWY, LIMONKA

HURICANE  
HAVANA, SOK ANANASOWY, SYROP MARAKUJA, SOK Z LIMONKI

CUBA LIBRE  
HAVANA , COCA-COLA, LIMONKA

CHERRY SOUR  
SADÓWKA WIŚNIOWA, SYROP CUKROWY, SOK Z CYTRYNY

## WARTOŚĆ PAKIETU:

160 ZŁ/OS - 4H

190 ZŁ/OS - 5H

220 ZŁ/OS - 6H

# GOLD

WELCOME DRINK

PIWO

WINO (BIAŁE, CZERWONE)

WÓDKA (FINLANDIA, OSTOYA, BELVEDERE, ŻUBRÓWKA, NALEWKI, GORZKA ŻOŁĄDKOWA)

MARTINI (AMBRATTO, RUBINO, EXTRA DRY)

GIN (BEEFEATER , BEEFEATER 24, COLOMBIAN GIN, TANQUERA )

RUM ( HAVANA 3, HAVANA 7, DICTADOR 12)

TEQUILA ( SILVER/GOLD)

WHISK(E)Y (JACK DANIEL'S, GENTLEMAN JACK, WOODFORD, BENRIACH, CHIVAS 12)

COGNAC (HENNESSY VS)

NAPOJE / SOKI

NAPOJE GORĄCE

# GOLD

VODKA SOUR  
FINLANDIA, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY

JASMIN COLLINS  
FINLANDIA, SOK Z CYTRYNY, SYROP JAŚMINOWY, WODA GAZOWANA

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

WHISKY SOUR  
CHIVAS, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY, ANGOSTURA

AMARETTO SOUR  
AMARETTO, BOURBON, SOK Z LIMONKI

ROB ROY  
CHIVAS, MARTINI RUBINO, ANGOSTURA

AMERICANO  
CAMPARI, MARTINI RUBINO, WODA GAZOWANA

BLOOD AND SAND  
CHIVAS, SADÓWKA WIŚNIOWA, MARTINI RUBINO, SOK POMARAŃCZOWY

CHERRY SOUR  
SADÓWKA WIŚNIOWA, SYROP CUKROWY, SOK Z CYTRYNY

BOULEVARDIER  
GENTLEMAN JACK, CAMPARI, MARTINI RUBINO, BITTER

## WARTOŚĆ PAKIETU:

250 ZŁ/OS - 4H

300 ZŁ/OS - 5H

350 ZŁ/OS - 6H

PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO.

UPRZEJMIIE INFORMUJEMY, ŻE DO RACHUNKU REZERWACJI GRUPOWYCH JEST DOLICZANY OPCJONALNY SERVICE CHARGE 10%



ZACHĘCAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ Z NASZYM WNĘTRZEM  
NA STRONACH INTERNETOWYCH LUB OSOBIŚCIE  
A TAKŻE DO KONTAKTU:



**SCANDALE**  
**ROYAL** SIGNATURE  
CUISINE

SCANDALE.PL

PLAC SZCZEPAŃSKI 2,  
KRAKÓW  
+48 512 308 493  
BIURO@SCANDALE.PL

GARDEN  
le SCANDALE  
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

SCANDALEGARDEN.PL

PLAC NOWY 9,  
KRAKÓW  
+48 519 157 859  
BIURO@SCANDALE.PL