



oferta biznesowa

Oferta biznesowa **CARGO** dla grup to doskonała równowaga między wysoką jakością dań a konkurencyjnymi cenami, zapewniając naszym Gościom wyjątkowe doświadczenie kulinarne. Dodatkowo, nasza elastyczność w dostosowywaniu się do potrzeb grupowych oraz profesjonalna obsługa sprawiają, że organizacja spotkań biznesowych czy imprez firmowych w naszej restauracji staje się łatwa i przyjemna.



BUFET

BUFET

Zaletą wyboru bufetu jest możliwość eksperymentowania: Dla niektórych gości bufet stanowi okazję do spróbowania nowych smaków i potraw, które mogą być dla nich niespodzianką i ciekawym doświadczeniem kulinarnej odkrywczości.

Bufet daje gościom swobodę w wyborze czasu spożywania posiłku i ilości spożywanego jedzenia, co pozwala im dostosować swoje doświadczenie kulinarne do własnych preferencji.



6 x Finger food

2 x danie główne

1 x sałatka

1 x zupa

2 x deser

} propozycje dań na stronie 9

silver
140 zł/os

FINGER FOOD

1. Hummus z pieczonego buraka, nachosy, oliwa szczypiorkowa
2. Mini tarta ze szpinakiem i serem pleśniowym
3. Śledź z creme fresh i salsą z jabłkiem
4. Mus z ricotty podany z pomidorami secchi i cukinią
5. Tatar z marynowanego buraka z kozim serem
6. Kurczak gotowany w winie z sosem pomidorowym i gzikiem

DANIA GŁÓWNE (2 do wyboru)

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. Łopatka wieprzowa wolno gotowana, sos ciemny, ziołowa kasza
5. Paella z dorszem i owocami morza
6. Ratatouille z ciecierzycy z warzywami i słonecznikiem

6 x finger food

2 x danie główne

2 x sałatka

1 x zupa

2 x deser

} propozycje dań na stronie 9

gold
170 zł/os

FINGER FOOD

1. Humus z cieciorke i piklowanymi warzywami
2. Krewetki w tempurze z chutney mango
3. Łosoś na sałatce wakame i creme fresh wasabi
4. Brunoise warzywne z pstrągiem wędzonym i mayo kaparowym
5. Półgęsek podany na nowalijkach z vinegretem
6. Pierogi gyoza z warzywami i sosem ranch

DANIA GŁÓWNE (2 do wyboru)

1. Policzki wieprzowe w sosie własnym z kaszą pęczak i warzywami
2. Kurczak kukurydziany z batatem i pak choy z sosem teryaki
3. Gołąbki z kaszą bulgur i grzybami
4. Makaron w sosie neapolitana i warzywami
5. Dorsz w cieście kataifi z dzikim ryżem, edemame i sosem bisq
6. Udko kaczki z gratin i modrą kapustą, sos pomarańczowy

6 x finger food
1 x selekcja włoskich lub polskich specjałów
2 x danie główne
2 x sałatka
2 x zupa
2 x deser

} propozycje dań na stronie 9

FINGER FOOD

1. Brioszka z rostbefem i sosem z papryki
2. Pierogi gyoza z kurczakiem
3. Mini tatar z tuńczyka na grzance
4. Sałatka z krewetkami, juliene warzywne i cytrusami
5. Mini burgery z grillowanymi warzywami i serem halloumi
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, kielbasa z liszek, kaszanka, ser bursztyn, ser szafir, emilgrana

DANIA 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, pure z chrzanem, ragout z warzyw, sos kminkowy
5. Dorsz z sosem kaparowym na białym winie
6. Strozapretti z łososiem, pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem, sos kaparowy

platinum
200 zł/os

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

OPCJA DODATKOWA

FINGER FOOD 12 zł/szt

1. Hummus z pieczonego buraka, nachosy, oliwa szczypiorkowa
2. Mini tarta ze szpinakiem i serem pleśniowym
3. Śledź z creme fresh i salsą z jabłkiem
4. Mus z ricotty podany z pomidorami secchi i cukinią
5. Tatar z marynowanego buraka z kozim serem
6. Kurczak gotowany w winie z sosem pomidorowym i gzikiem
7. Briozka z rostbefem i sosem z papryki
8. Pierozki gyoza z kurczakiem
9. Mini tatar z tuńczyka na grzance
10. Sałatka z krewetkami, julienne warzywne i cytrusami
11. Mini burgery z grillowanymi warzywami i serem halloumi
12. Indyk w stylu vitello tonatto z sosem tuńczykowym
13. Humus z cieciorke i piklowanymi warzywami
14. Krewetki w tempurze z chutney mango
15. Łosoś na sałatce wakame i creme fresh wasabi
16. Brunoise warzywne z pstrągiem wędzonym i mayo kaparowym
17. Półgęsek podany na nowalijkach z winegretem
18. Pierozki gyoza z warzywami i sosem ranch

mini desery 12 zł/szt

1. Tiramisu kawowe
2. Puszysty sernik z mango
3. Brownie z wiśniami
4. Mini bezy z kremem mascarpone
5. Profiteroles z musem waniliowym
6. Panna cotta z malinami
7. Włoskie cannelloni

ZUPY

1. Żurek na wędzonce z kielbasą z podhala
2. Krem z zielonego groszku i szpinaku
3. Krem z leśnych grzybów i grzankami
4. Zupa z czerwonej soczewicy
5. Zupa tajska z kurczakiem
6. Bulion drobiowy z lanym ciastem i warzywami

SALATKI

1. Sałatka cezar
2. Sałatka z gorgonzolą
3. Saładka pulled pork
4. Sałatka grecka
5. Sałatka z awokado, mango i wędzonym tofu

DESERY

1. Tiramisu kawowe
2. Puszysty sernik z mango
3. Brownie z wiśniami
4. Mini bezy z kremem mascarpone
5. Profiterolles z musem pistacjowym
6. Panna cotta z malinami

DODATKI 11 zł/os

1. Pieczony batat
2. Ryż z warzywami
3. Haluszkki z masłem i ziołami
4. Warzywa grillowane
5. Warzywa na parze
6. Zapiekanek gratin
7. Buraki na ciepło z chrzanem
8. Kapusta na ciepło z czarnuszką

MENU SERWOWANE

MENU SERWOWANE

Jeśli chcesz podkreślić wyjątkowy charakter organizowanego przez siebie wydarzenia wybierz kolację serwowaną.

Każdy gość otrzymuje swoje danie podane przez profesjonalną obsługę, co dodaje ekskluzywnego charakteru i sprawia, że czują się wyjątkowo docenieni.

Aby podnieść rangę Twojego wydarzenia, zapraszamy do skorzystania z porad naszego sommeliera, który z przyjemnością dobierze odpowiednie wino do wybranych przez Ciebie dań.



silver
140 zł/os

PRZYSTAWKI (1 do wyboru)

1. Rostbef wołowy marynowany w teriyaki z kremem z pieczonej papryki, rukola
2. Łosoś w stylu gravlax z sałatką wakame
3. Carpaccio z cukini z serem bufala i pesto z suszonych pomidorów

ZUPY (1 do wyboru)

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

DANIA GŁÓWNE (2 do wyboru)

1. Policzki wp z sosem demi glace, kasza pęczak, glazurowane warzywa korzenne
2. Konfitowane udko kaczki, modra kapusta, gratin ziemniaczane
3. Dorsz z kruszonką ziołową, risotto nero, oliwa szczypiorkowa, mus seler
4. Ratatouille z ciecierzycy i mlekiem kokosowym

DESER

1. Crumble jabłkowo rabarbarowe z lodami śmietankowymi
2. Brownie z wiśniami w rumie
3. Sernik z czekoladą

AMOUSE BOUCHE - niespodzianka od szefa kuchni

gold
170 zł/os

PRZYSTAWKI (2 do wyboru)

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

ZUPY

1. Chutney kukurydziany
2. Krem z leśnych grzybów
3. Zupa w stylu buyabes

DANIA GŁÓWNE (2 do wyboru)

1. Polędwiczka wp sous / vide, ragout z kapusty i boczniaków mus z pietruszki
2. Filet z kaczki z warzywami w stylu tajskim, mus batat
3. Łosoś z zielonymi warzywami i zapiekaną polentą, sos cytrynowy
4. Gołąbki z kaszą bulgur i grzybami, puree z selera

DESERY (2 do wyboru)

1. Vol-au-vent bezowy / biała czekolada z mascarpone / owoce leśne
2. Ciastko "opera" / cygaretki orzechowa / lody kawowe
3. Brownie czekoladowe / maliny / sos angielski

AMOUSE BOUCHE - niespodzianka od szefa kuchni

PRZYSTAWKI (2 do wyboru)

1. Tatar wołowy, pikle, mayo anchois
2. Ceviche krewetkowe z mango i kolendrą
3. Tuńczyk marynowany, rzepa, ogórek

ZUPY

1. Tajska zupa z krewetkami
2. Bulion z bażanta pierożkami
3. Zupa bisque

DANIA GŁÓWNE (2 do wyboru)

1. Policzki wp z sosem demi glace, kasza pęczak, glazurowane warzywa korzenne
2. Konfitowane udko kaczki, modra kapusta, gratin ziemniaczane
3. Dorsz z kruszonką ziołową, risotto nero, oliwa szczypiorkowa, mus seler
4. Ratatouille z ciecierzycy i mlekiem kokosowym

DESERY (2 do wyboru)

1. Creme caramel / owoce sezonowe / krokant migdałowy
2. Marynowany ananas / name lake waniliowe / żel waniliowy
3. Profiterole / krem waniliowo-kawowy / sos z belgijskiej czekolady

platinum
200 zł/os

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

OPCJA DODATKOWA

FINGER FOOD 12 zł/szt

1. Hummus z pieczonego buraka, nachosy, oliwa szczypiorkowa
2. Mini tarta ze szpinakiem i serem pleśniowym
3. Śledź z creme fresh i salsą z jabłkiem
4. Mus z ricotty podany z pomidorami secchi i cukinią
5. Tatar z marynowanego buraka z kozim serem
6. Kurczak gotowany w winie z sosem pomidorowym i gzikiem
7. Brioszka z rostbefem i sosem z papryki
8. Pierożki gyoza z kurczakiem
9. Mini tatar z tuńczyka na grzance
10. Sałatka z krewetkami, julienne warzywne i cytrusami
11. Mini burgery z grillowanymi warzywami i serem halloumi
12. Indyk w stylu vitello tonatto z sosem tuńczykowym
13. Humus z cieciorke i piklowanymi warzywami
14. Krewetki w tempurze z chutney mango
15. Łosoś na sałatce wakame i creme fresh wasabi
16. Brunoise warzywne z pstrągiem wędzonym i mayo kaparowym
17. Półgęsek podany na nowalijkach z winegretem
18. Pierożki gyoza z warzywami i sosem ranch

mini desery 12 zł/szt

1. Tiramisu kawowe
2. Puszysty sernik z mango
3. Brownie z wiśniami
4. Mini bezy z kremem mascarpone
5. Profiteroles z musem waniliowym
6. Panna cotta z malinami
7. Włoskie cannelloni

A może chciałbyś zaskoczyć swoich
Gości czymś niebanalnym ?

Wybierz jedną z poniższych opcji i dostarcz
swoim Gościom niezapomnianych wrażeń!

BAR OSTRYGOWY

Nasze wyjątkowe owoce morza
są sprowadzane prosto z targów
we Włoszech, zapewniając naszym
klientom świeżość i autentyczny
smak śródziemnomorskich specjałów.
Dzięki bezpośredniemu importowi z Włoch,
gwarantujemy najwyższą jakość naszych produktów,
co sprawia, że każdy kęs jest prawdziwą
podróżą kulinarną ekscytacji.

- 20 szt./ 350 zł (17,5 zł / szt.)
- 30 szt./ 475 zł (15,8 zł / szt.)
- 40 szt./ 600 zł (15 zł / szt.)

Prosecco Treviso Extra Dry Farder <i>Azienda Follador, Włochy</i>	25 / 125 zł
Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Brut <i>Włochy</i>	175 zł
G.H.Mumm Grand Cordon Brut	349 zł
Perrier Jouet Grand Brut	399 zł
G.H.Mumm Ice Extra	499 zł
Perrier Jouet Belle Epoque	1899 zł
Tradicio 1881 Pinot Noir White Pezsgo Brut <i>Teleki, Villanyi, Węgry</i>	35 / 185 zł
Champagne Dom Basle Brut Reserve Grand Cru / o, 375 l <i>France, Champagne</i>	275 zł



PIZZA PARTY

Czasami prostota zaskakuje najbardziej

- 10 szt./ 400 zł
- 20 szt./ 700 zł
- 30 szt./ 950 zł



LIVE COOKING

Poprzez bezpośredni kontakt z kucharzami oraz możliwość obserwowania procesu przygotowywania potraw, nasi goście mogą cieszyć się nie tylko pysznym jedzeniem, ale także interaktywnym wydarzeniem, które inspirowa i zachęca do eksploracji różnorodności kulinarnych smaków. Dodatkowo, live cooking pozwala na elastyczność w dopasowaniu menu do preferencji i potrzeb gości, co sprawia, że każdy może znaleźć coś dla siebie, tworząc niezapomnianą atmosferę wspólnego odkrywania i delektowania się wyjątkowymi daniami.



COCKTAIL MAKING CLASS

Nasi barmani poprowadzą warsztaty robienia koktajli wraz z Gośćmi, gdzie uczestnicy mogą nauczyć się tworzyć koktajle pod ich okiem. To zabawna i interaktywna lekcja, gdzie każdy może eksperymentować z różnymi smakami i składnikami, odkrywając sztukę przygotowywania ulubionych drinków.



POSTAW NA DJ'A

DJ-a, który potrafi doskonale dostosować się do preferencji naszych gości, tworząc energetyczną atmosferę i utrzymując świetną zabawę przez całą noc.

Jego szeroki repertuar muzyczny oraz umiejętność czytania tłumu sprawia, że każdy znajdzie coś dla siebie na parkiecie tanecznym, zapewniając niezapomnianą rozrywkę dla wszystkich uczestników imprezy.



WIECZÓR W KASYNIE

Zapewniamy autentyczną atmosferę kasyna,
z profesjonalnymi stołami do gier, krupierami oraz
unikalnymi elementami dekoracyjnymi,
które przeniosą naszych gości prosto
do światła fajerwerków Las Vegas.

Spróbujcie swojego szczęścia przy różnorodnych grach,
od pokera po ruletkę, podczas niezapomnianego
wieczoru w stylu Vegas, który zapewni
nie tylko ekscytującą rozrywkę,
ale także doskonałą okazję do integracji
i zabawy w stylowej atmosferze.



Spodobała Ci się nasza oferta ?
Skontaktuj się z nami, z przyjemnością pomożemy Ci dobrać ofertę do Twoich potrzeb.



Zachęcamy do rezerwacji terminu pod numerem telefonu :
575 800 542 lub skontaktuj się z naszym managerem
kontakt@cargokrakow.pl

Aby zapewnić płynny przebieg naszej współpracy, proszę pamiętać o kilku istotnych kwestiach:

- Gdy już zdecydujesz się na organizację swojego wydarzenia poprosimy Cię o wpłatę zadatku w wysokości 30% przewidywanej kwoty rachunku.
- Ostateczna liczba Gości musi zostać podana najpóźniej trzy dni przed datą wydarzenia. Wg tej liczby Gości zostanie wyliczona kwota za Twoją rezerwację.
- Pragniemy poinformować, iż w naszej restauracji do rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10% końcowej kwoty.