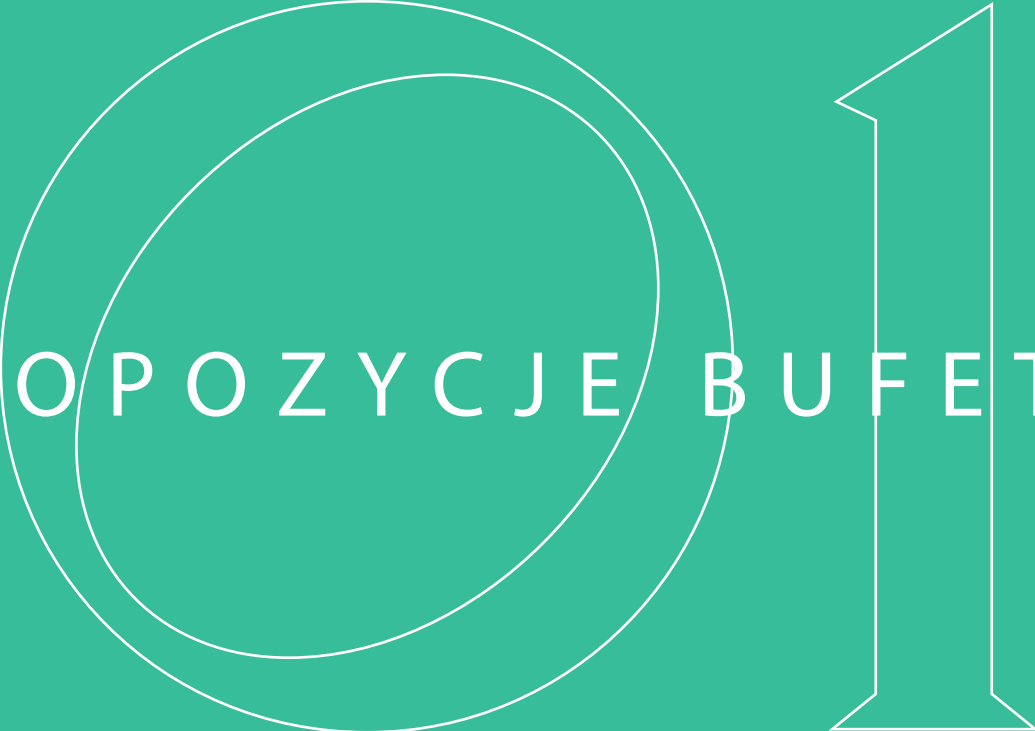




SCANDALE
ROYAL SIGNATURE
CUISINE

GARDEN
le SCANDALE
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

OFERTA BIZNESOWA



PROPOZYCJE BUFETOWE

BROWN

ZESTAW BROWN 90 ZŁ / OS

5X FINGER FOOD

1X SAŁATKA

1X ZUPA

1X DANIE CIEPŁE

2X MINI DESER

SILVER

ZESTAW SILVER 110 ZŁ / OS

5X FINGER FOOD

1X ZUPA

2X SAŁATKA

2X DANIE CIEPŁE

2X MINI DESER

GOLD

ZESTAW GOLD 140 ZŁ / OS

5X FINGER FOOD

2X SAŁATKA

1X ZUPA

1X DESKA SERÓW I WĘDLIN

1X DANIE CIEPŁE

3X MINI DESER

zestawy

do wyboru
do każdego
zestawu

SAŁATKI

1. SAŁATKA CEZAR
MIX SAŁAT / PIERŚ Z KURCZAKA / BOCZEK WĘDZONY / GRZANKI / SOS ANCHOIS
 2. SAŁATKA CAMEMBERT
MIX SAŁAT / POMIDOR KOKTAJLOWY / GLAZUROWANY BURAK / POMARAŃCZA / TRUSKAWKI / KIEŁKI GROSZKU CUKROWEGO / SOS BALSAMICZNY
 3. SAŁATKA GORGONZOLA
MIX SAŁAT / GRILLOWANA CUKINIA / RZODKIEWKA / POMIDORKI KOKTAJLOWE / GRUSZKA / SOS PESTO BAZYLIOWE
 4. SAŁATKA Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ
MIX SAŁAT / WARZYWA ORIENTALNE / ORZESZKI PINI / OWOCE GRANATU / SOS MUSZTARDOWO-MIODOWY
 5. SAŁATKA GRECKA
MIX SAŁAT / MARYNOWANA FETA / POMIDOR / OGÓREK ZIELONY / OLIWKI / PAPRYKA / CEBULA CZERWONA / SOS WINEGRET
 6. SAŁATKA Z AWOKADO, MANGO I WĘDZONYM TOFU
MIX SAŁAT / SZPINAK BABY / RZODKIEWKA / POMIDORKI KOKTAJLOWE / DRESING
- DODATKOWA SAŁATKA 15 ZŁ / OS

ZUPY

1. ŻUREK NA WĘDZONCE PO STAROPOLSKU Z JAJKIEM
 2. FRANCUSKA ZUPA RYBNA - BOUILLABAISSE
 3. KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI I SOCZEWICY / PALUSZKI GRISSINI
 4. KREM Z BATATA AROMATYZOWANY CURRY I POMARAŃCZĄ / GRZANKI ZIOŁOWE
 5. KREM Z LEŚNYCH GRZYBKÓW AROMATYZOWANY LASEM / GRZANKI ZIOŁOWE
 6. ZUPA KOKOSOWO-IMBIROWA Z ESENCJĄ KOLENDROWĄ
- DODATKOWA ZUPA 12 ZŁ / OS

DESERY

1. TARTA Z OWOCAMI LEŚNYMI
 2. TARTALETKI ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI I GLAZURĄ AGRESTOWĄ
 3. BROWNIE Z KANDYZOWANĄ WIŚNIĄ
 4. SERNIK Z PISTACJAMI I KONFI MALINOWYM
 5. SZARLOTKA Z SOSEM ANGIELSKIM
 6. STRUDEL Z LAWENDOWĄ GRUSZĄ
- DODATKOWY DESER 10 ZŁ / OS

DO WYBORU DLA ZESTAWU BROWN

FINGER FOOD

1. WRAP Z INDYKIEM, ŚWIEŻYMI WARZYWAMI I SOSEM AIOLI
2. MINI SAŁATKA Z KURCZAKIEM I SWEET CHILLI
3. CROSTINI Z POMIDORAMI, MOZARELLĄ I BAZYLIĄ
4. TARTA Z POMIDORAMI SUSZONYMI, OLIVKAMI I ORZECHAMI
5. MELON W SZYNCE PARMENSKIEJ
6. MINI SAŁATKA Z KOZIM SEREM I KARMELIZOWANYMI WIŚNIAMI
7. ARRANCINI Z LEŚNYMI GRZYBAMI I OLIWĄ TRUFLOWĄ
8. ROLADKI Z GRILLOWANEGO BAKŁAŻANA, FETY I MIĘTY
9. OPIEKANE PIEROŻKI SAMOSA Z ORZEŻWIAJĄCYM MUSEM
10. SNOPKI Z CUKINII, TUŃCZYKIEM I KOLENDRĄ

DODATKOWY FINGER FOOD 8 ZŁ / OS

DANIA GŁÓWNE

1. PETTO DI POLLOGRIGLIATO
GRILLOWANĄ PIERSZ KURCZAKA / SOS TYMIANKOWY / RATATOUILLE WARZYWNE
2. BIGOS MYŚLIWSKI
WIEPRZOWINA I WOŁOWINA / GRZYBY SUSZONE / ŚLIWKA WĘDZONA / CZERWONE WINO / KAPUSTA
3. TACCHINO AI FUNGHI
PIERSZ Z INDYKA / SOS Z LEŚNYCH GRZYBÓW / GRILLOWANE WARZYWA
4. POLISH RAVIOLI
PODSMAŻANE PIEROGI RUSKIE Z OMASTĄ I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ
5. PULLED PORK
SZARPANA WIEPRZOWINA / KASZOTTO Z WARZYWAMI / SOS ŻURAWINOWY

DODATKOWE DANIE GŁÓWNE 30 ZŁ / OS

DODATKI 8 ZŁ / OS

- ZIEMNIAKI PIECZONE Z CZOSNKIEM I ROZMARYNEM
- JAŚMINOWY RYŻ
- GRATIN ZIEMNIACZANY
- FRYTKI STEKOWE
- KASZA GRYCZANA Z WĘDZONYM BOCZKIEM I SZALOTKĄ
- KUSKUS WARZYWNY
- KOMPOZYCJA SAŁAT Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI

DO WYBORU DLA ZESTAWU

SILVER

FINGER FOOD

1. MINI SAŁATKA Z PIECZONYCH BURAKÓW, SERA KOZIEGO I KARMELIZOWANEJ GRUSZKI
2. CROSTINI Z TAPENADĄ, SUSZONYMI POMIDORAMI, OLIWKAMI I ORZECHAMI WŁOSKIMI
3. QUICHE Z BOCZKIEM I SZPARAGAMI
4. TARTA Z GRZYBAMI LEŚNYMI I SEREM WĘDZONYM
5. TARTINKI Z KREMEM TUŃCZYKOWYM I KĄPARAMI
6. STRUDEL Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z KREWETKAMI I PESTO BAZYLIOWYM
7. CROSTINI Z KURCZAKIEM, PIECZARKAMI I GORGONZOLĄ
8. BURACZANY FALAFEL Z MUSEM GROSZKOWO MIĘTOWYM
9. DUET Z AVOCADO I POMIDORÓW Z PESTO I KREMEM Z RICOTTY
10. TARTELETKI Z MUSEM KRABOWYM I KARCZOCHÓW

DODATKOWY FINGER FOOD 8 ZŁ / OS

DANIA GŁÓWNE

1. FILETTO DI POMODORI SECCHI
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA / SUSZONE POMIDORY / DUSZONY SZPINAK / SOS PORZECZKOWY
2. DORSZ Z ZIOŁOWYM CRUMBLE
FILET Z DORSZA / ZIOŁOWA KRUSZONKA / LATTUGA ŚRÓDZIEMNOMORSKA
3. ŻEBERKA PO BAWARSKU Z BBQ ŚLIWKOWYM
ŻEBERKA WIEPRZOWE / BBQ Z WĘDZONEJ ŚLIWKI / KAPUSTA ZASMAŻANA
4. POLISH RAVIOLI
PODSMAŻANE PIEROGI Z MIĘSEM / OMASTA / SWIEŻY TYMIANEK
5. RATATOUILLE Z INDYKA I MORELĄ
PIERSZ Z INDYKA / MORELE SUSZONE / MIX PAPRYK / CUKINIA / BAKŁAŻAN

DODATKOWE DANIE GŁÓWNE 35 ZŁ / OS

DODATKI 8 ZŁ / OS

- ZIEMNIAKI PIECZONE Z CZOSNKIEM I ROZMARYNEM
- JAŚMINOWY RYŻ
- GRATIN ZIEMNIACZANY
- FRYTKI STEKOWE
- KASZA GRYCZANA Z WĘDZONYM BOCZKIEM I SZALOTKĄ
- KUSKUS WARZYWNY
- KOMPOZYCJA SAŁAT Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI

DO WYBORU DLA ZESTAWU

GOLD

FINGER FOOD

1. WRAP Z ROSTBEFEM I ORIENTALNYMI WARZYMAMI
2. GRILLOWANY ŁOSOŚ ATLANTYCKI W ESPUMIE Z MARAKUI
3. MINI BURGERY Z WOŁOWINY
4. GUACAMOLE ZE ŚWIEŻĄ KOLENDRĄ I TACOSAMI
5. TARTA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I SZPARAGAMI
6. MINI BURGERY WEGAŃSKIE
7. TARTA Z KURCZAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI I KARCZOCHAMI
8. KOZI SER Z KARMELIZOWANĄ GRUSZKĄ
9. DESKA WYKWINTNYCH SERÓW Z WINOGRONEM I ORZECHAMI
10. DESKA STAROPOLSKICH WĘDLIN Z SOSEM CUMBERLAND
11. DESKA SPECJAŁY WŁOSKIE
12. DESKA SPECJAŁY HISZPAŃSKIE

DODATKOWY FINGER FOOD 9 ZŁ / OS

DODATKI 8 ZŁ / OS

- ZIEMNIAKI PIECZONE Z CZOSNKIEM I ROZMARYNEM
 - JAŚMINOWY RYŻ
- GRATIN ZIEMNIACZANY
 - FRYTKI STEKOWE
- KASZA GRYCZANA Z WĘDZONYM BOCZKIEM I SZALOTKĄ
 - KUSKUS WARZYWNY
- KOMPOZYCJA SAŁAT Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI

DANIA GŁÓWNE

1. KACZKA Z JABŁKAMI W MAJERANKU
PIERŚ Z KACZKI / JABŁKO ANTONÓWKA / KAPUSTA CZERWONA Z WINEM I RODZYNKAMI
2. POLICZKI WIEPRZOWE Z ŻURAWINĄ
POLICZKI WIEPRZOWE / ŻURAWINA / DEMI GLACE / KALAFIOR ROMANESCO
3. ŁOSOŚ Z CYTRUSOWYM CRUMBLE
FILET Z ŁOSOSIA / CYTRUSOWA KRUSZONKA / FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA I ŻÓŁTA
4. ORIENTALNA WOŁOWINA Z GRZYBAMI MUN
ROSTBEF / WARZYWA CHIŃSKIE / GRZYBY MUN / TRAWA CYTRYNOWA
5. KRÓLIK PO PROWANSALSKU
KRÓLIK / BIAŁE WINO / SELER NACIOWY / NOWALIJKI / ŚWIEŻY TYMIANEK
6. TANDORI CURRY Z WĘDZONYM TOFU
BATAT / CIECIERZYCA / SZPINAK / PIECZONA PAPRYKA / WĘDZONE TOFU

DODATKOWE DANIE GŁÓWNE 40 ZŁ / OS

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 MINESTRONE
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

OFFERTA

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

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

MENU SERWOWANE

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ STWORZENIA INDYWIDUALNEJ OFERTY
WEDŁUG PAŃSTWA PREFERENCJI

PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO.

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

02
PAKIET OPEN BAR

BROWN

PIWO ŻYWIEC
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

WARTOŚĆ PAKIETU:

110 ZŁ/OS - 4H

135 ZŁ/OS - 5H

160 ZŁ/OS - 6H

PRZY REZERWACJACH POWYŻEJ 6 OSÓB DOLICZANY JEST SERWIS 10% OD CAŁOŚCI RACHUNKU.

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

SILVER

PIWO

WINO (BIAŁE, CZERWONE)

WÓDKA

(FINLANDIA, ŻOŁĄDKOWA GORZKA, ŻUBRÓWKA, WIŚNIÓWKA)

LONDON DRY GIN

RUM

WHISKY

TEQUILA

NAPOJE I SOKI

NAPOJE GORĄCE

PRZYWITANIE Z PROSECCO +15 ZŁ/OS

DODATKOWY ALKOHOL

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

WARTOŚĆ PAKIETU:

160 ZŁ/OS - 4H

190 ZŁ/OS - 5H

220 ZŁ/OS - 6H

PRZY REZERWACJACH POWYŻEJ 6 OSÓB DOLICZANY JEST SERWIS 10% OD CAŁOŚCI RACHUNKU.

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

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

WARTOŚĆ PAKIETU:

250 ZŁ/OS - 4H

300 ZŁ/OS - 5H

350 ZŁ/OS - 6H

PRZY REZERWACJACH POWYŻEJ 6 OSÓB DOLICZANY JEST SERWIS 10% OD CAŁOŚCI RACHUNKU.

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

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