



IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA

Spotkania okolicznościowe na najwyższym poziomie. Stworzymy dla Ciebie wyjątkowy czas, spędzony w gronie najbliższych. Komunia, urodziny czy jubileusz... Przeżyj wyjątkowy czas w naszej restauracji.

OCCASIONAL EVENT

Occasional meetings at the highest level. We will create a special time for you, spent with your loved ones. Communion, birthday or jubilee... Experience a unique time in our restaurant.

AQUARIUS
restauracja



PAKIETY

Menu I

129 zł/os

Przystawka Grillowany ser góralski serwowany z żurawiną

Zupa Aromatyczny rosół z domowym makaronem

Danie główne Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną

Deser Szarlotka z sosem toffi i owocami

Menu II

149 zł/os

Przystawka Pasztet naszego wyrobu podany z sosem żurawinowym i świeżym pieczywem

Zupa Krem z brokułów podany z prażonymi migdałami

Danie główne Polędwiczka wieprzowa zawijana w boczku, gratin, sałata rzymska

Deser Sernik krakowski z sosem czekoladowym

Menu III

179 zł/os

Przystawka Włoskie arancini z zielonymi warzywami, podawane z kwaśną śmietaną i zielonym musem

Zupa Krem z zielonego groszku, karmelizowane pomidory w marynacie ziołowej

Danie główne Pieczony filet z łososia, kalafior romanesco, ryż jaśminowy, sos pomarańczowy

Deser Suflet czekoladowy z płynną czekoladą i malinami

PACKAGES

Menu I

PLN 129/person

Appetizer Grilled highland cheese served with cranberries

Soup Aromatic broth with homemade noodles

Main course Traditional pork chop with potatoes and fried cabbage

Dessert Apple pie with toffee sauce and fruit

Menu II

PLN 149/person

Appetizer Our pâté served with cranberry sauce and fresh bread

Soup Cream of broccoli served with roasted almonds

Main course Pork tenderloin wrapped in bacon, gratin, romaine lettuce

Dessert Krakow cheesecake with chocolate sauce

Menu III

PLN 179/person

Appetizer Italian arancini with green vegetables, served with sour cream and green mousse

Soup Cream of green peas, caramelized tomatoes in herb marinade

Main course Baked salmon fillet, Romanesco cauliflower, jasmine rice, orange sauce

Desert Chocolate soufflé with liquid chocolate and raspberries



PAKIETY

Menu wegan

149 zł/os

Przystawka Burak z serem z nerkowców i karmelizowanymi orzechami

Zupa Wykwintny krem z białych warzyw z karmelizowaną gruszką i prażonymi migdałami

Danie główne Stek z tofu w słodkim sosie imbirowym, grillowana pak choi, karmelizowana gruszka, czarny sezam

Deser Włoski deser tiramisu w wersji wegańskiej

Menu dla dzieci

65 zł/os

Zupa Tradycyjny rosół, domowy makaron

Danie główne Nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki i jabłka

Deser Puchar lodowy, bita śmietana, owoce

PACKAGES

Vegan menu

PLN 149/person

Appetizer Beetroot with cashew cheese and caramelized nuts **Soup** Exquisite cream of white vegetables with caramelized pear and roasted almonds

Main course Steak with tofu in sweet ginger sauce, grilled pak choi, caramelized pear, black sesame

Dessert Italian tiramisu dessert in a vegan version

Children's menu

PLN 65/person

Soup Traditional broth, homemade pasta

Main course Chicken nuggets, fries, salad from carrots and apples

Dessert Ice cream cup, whipped cream, fruit



finger food

soft

DESKA SERÓW I WĘDLIN

SELEKCJA KORECZKÓW

GOUDA, SALAMI, MORELA/
MOZZARELLA MINI, BAZYLIA, POMIDOR CHERRY

TARTINKI

SER KOZI, GRANAT/ GRUSZKA, MIÓD/ ORZECHY
HUMMUS, SAŁATA ENDYWIA, SALAMI, POMIDOR CHERRY,
KIEŁKI
SAŁATA ENDYWIA, POMIDOR, SER MOZZARELLA, PESTO
BAZYLIOWE
RUKOLA, ŁOSOŚ, SEREK ŚMIETANKOWY

ROLADKI

SZPINAK, WĘDZONY ŁOSOŚ, SEREK PHILADELPHIA

LEKKA SAŁATKA

POMIDORY, RUKOLA, BAZYLIA

PIECZYWO, MASŁO, OLIWA

65 ZŁ/ OS

#zasmaqujsię

premium

DESKA SERÓW

DESKA WĘDLIN

SELEKCJA KORECZKÓW

SER PLEŚNIOWY, BAZYLIA, POMIDOR SUSZONY, BORÓWKA/ MALINA
GOUDA, SALAMI, MORELA,
MOZZARELLA MINI, BAZYLIA, POMIDOR CHERRY
CHORIZZO, SER QUESO DE CABRA, OLIWKA

TARTINKI

SER KOZI, GRANAT/ GRUSZKA, MIÓD/ ORZECHY
HUMMUS, SAŁATA ENDYWIA, SALAMI, POMIDOR CHERRY
SAŁATA ENDYWIA, POMIDOR, SER MOZZARELLA, PESTO BAZYLIOWE
RUKOLA, ŁOSOŚ, SEREK ŚMIETANKOWY
GUACAMOLE, KREWETKA
PROSCIUTTO, MELON, OCET BALSAMICZNY, BAZYLIA

WŁOSKA BRUSCHETTA

POMIDORY, ŚWIEŻA BAZYLIA, OLIWA

WYKWINTNE KANAPECZKI

PIECZONA KACZKA, KONFITURA ŻURAWINOWA

MINI BURGERY WOŁOWE

TORTILLE

KURCZAK, SER GOUDA, WARZYWA

ROLADKI

SZPINAK, WĘDZONY ŁOSOŚ, SEREK PHILADELPHIA

CARPACCIO Z PIECZONEGO BURAKA

RUKOLA, ORZECHY WŁOSKIE, OCET BALSAMICZNY

PIECZYWO, MASŁO, OLIWA

95 ZŁ/ OS



PAKIETY

CIEPŁE DANIE DO WYBORU I

39 zł/os

Polski bigos z pieczywem
Gulasz drobiowy z warzywami
Wegańska fasolka à la po bretońsku

CIEPŁE DANIE DO WYBORU II

49 zł/os

Szaszłyk drobiowy z warzywami, ryż
Stroganow z domowym pieczywem
Pierogi do wyboru: ruskie/ z mięsem
Wegański gulasz z boczniaków

SŁODKI BUFET

65 zł/os

Mini desery: panna cotta / ciasto z kremem / tiramisu
Ciasteczka bankietowe
Ciasto czekoladowe
Owoce sezonowe

TORT 1 kg ok. 200 zł

PACKAGES

WARM DISH OF YOUR CHOICE I

PLN 39/person

Polish bigos with bread
Poultry goulash with vegetables V
egan baked beans

HOT DISH OF YOUR CHOICE II

PLN 49/person

Poultry kebab with vegetables, rice
Stroganoff with homemade bread
Dumplings to choose from: Russian/with meat
Vegan oyster mushroom stew

SWEET BUFFET

PLN 65/person

Mini desserts: panna cotta / cream cake / tiramisu
Banquet cookies
Chocolate cake
Seasonal fruits

CAKE 1 kg approx. PLN 200



NAPOJE

PAKIET I

Do 5 h 45 zł/os

Kawa, herbata, Woda mineralna, Soki owocowe

PAKIET II

Do 5 h 55 zł/os

Kawa, herbata, Woda mineralna Soki owocowe, Pepsi, 7Up

Każda dodatkowa godzina za napoje + 15zł/os

ALKOHOL

Piwo Okocim beczka 30 l restauracja Aquarius – 990 zł

Piwo beczka 20 l rollbar Statek Nimfa - 650 zł

OPENBAR PAKIET I

Do 5h 119 zł/os

Piwo, Wino

Woda mineralna, Soki owocowe, Kawa, Herbata

każda kolejna godzina 20 zł/os

OPENBAR PAKIET II

Do 5h 139 zł/os

Piwo, Wino, Wódka/shoty

Woda mineralna, Soki owocowe, Napoje gazowane, Kawa, Herbata

każda kolejna godzina 29 zł/os

OPENBAR PAKIET III

Do 5h 189 zł/os

Piwo, Wino, Wódka/shoty, Whisky Drinki: Mojito, Aperol Spritz, Cuba Libre, Gin&Tonic

Woda mineralna, Soki owocowe, Napoje gazowane, Kawa, Herbata

każda kolejna godzina 39 zł/os

Korkowe 60 zł od każdej wniesionej butelki

DRINKS

PACKAGE I

Up to 5 hours PLN 45/person

Coffee, tea, Mineral water, Fruit juices

PACKAGE II

Up to 5 h PLN 55/person

Coffee, tea, Mineral water Fruit juices, Pepsi, 7Up

Each additional hour for drinks + PLN 15/person

ALCOHOL

Beer Okocim

30 l barrel, Aquarius restaurant – PLN 990 Beer 20 l barrel rollbar Ship Nimfa - PLN 650

OPENBAR PACKAGE I

Up to 5h PLN 119/person

Beer, Wine

Mineral water, Fruit juices, Coffee, Tea

each additional hour PLN 20/person

OPENBAR PACKAGE II

Up to 5h PLN 139/person

Beer, Wine, Vodka/shots

Mineral water, Fruit juices, Carbonated drinks, Coffee, Tea

each additional hour PLN 29/person

OPENBAR PACKAGE III

Up to 5h PLN 189/person

Beer, Wine, Vodka/shots, Whiskey Drinks: Mojito, Aperol Spritz, Cuba Libre, Gin&Tonic

Mineral water, Fruit juices, Carbonated drinks, Coffee, Tea

each additional hour PLN 39/person

Cork bottle PLN 60 for each bottle brought in



USŁUGI DODATKOWE

DEKORACJA SALI
od 500 zł według ustaleń

REJS STATKIEM PO WIŚLE SZLAKIEM KRAKOWSKICH
ZABYTEKÓW

1 GODZ. STATEK ORKA
DO 25-30 OSÓB 2200 zł

1 GODZ. STATEK NIMFA
POWYŻEJ 30 OSÓB
(max. 200 OSÓB)
4950 zł

ADDITIONAL SERVICES

ROOM DECORATION
from PLN 500 as agreed

A BOAT CRUISE ON THE VISTULA VISTULA
FOLLOWING THE ROUTE OF KRAKOW'S
MONUMENTS

1 HOUR ORKA SHIP FOR 25-30 PEOPLE
PLN 2,200

1 HOUR NYMFA SHIP OVER 30 PEOPLE
(max. 200 PEOPLE)
PLN 4,950

Kontakt

Telefon:
+48 505 102 644
Email:
rezerwacje@statekkrakow.com

Address:
Aquarius Restauracja Bulwar Czerwieński 81
30-069 Kraków

www.aquariuskrakow.pl
www.e-statek.pl

Uprzejmie informujemy, iż w naszych daniach mogą występować alergeny: zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepów hubrydowe); skorupiaki; jajka; ryby; orzeszki ziemne (arachidowe); soja; mleko; orzechy tj. migdały (*Amygdalus communis* L), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), nerkowce (*Anacardium occidentale*), orzechy pekan (*Carya illinoensis*/Wangenh/K.Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje (*Pistacia vera*), orzechy makadamie lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*); seler zwyczajny; gorczyca; nasiona sezamu; dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/L w przeliczeniu na SO₂: tubin; mięczaki.

