



BUSINESS

oferta gastronomiczna dla firm
catering offer for companies

Spotkania biznesowe na najwyższym poziomie.

Business meetings at the highest level.

AQUARIUS
restauracja





O NAS

Nasza firma specjalizuje się w organizacji spotkań biznesowych od wielu lat.

Mamy bogate doświadczenie w obszarze gastronomii i eventów, dlatego mogą być Państwo pewni, że organizowane wydarzenie będzie spełniało Państwa oczekiwania. Jesteśmy gotowi, aby stworzyć dla Państwa niezapomniane wspomnienia ze spotkania biznesowego.

Time for your business.

ABOUT US

Our company has specialized in organizing business meetings for many years.

We have extensive experience in the field of gastronomy and events, so you can be sure that the event organized will meet your expectations.

We are ready to create unforgettable memories from your business meeting.

Time for your business.

#zasmaqujsię

PAKIETY

Menu I

109 zł/os

PRZYSTAWKA Barszcz czerwony z pasztecikiem
DANIE GŁÓWNE Bitki wieprzowe w kremowym sosie
grzybowym puree ziemniaczane, sałatka z warzyw sezonowych
DESER Tradycyjna szarlotka według domowej receptury

Menu II

119 zł/os

PRZYSTAWKA Włoska bruschetta z mozzarellą i pomidorkami
DANIE GŁÓWNE Spagetti z krewetkami w delikatnym sosie
bazyliowym ze słodkimi pomidorkami
DESER Tarta z owocami sezonowymi i kremem

Menu wegan

119 zł/os

PRZYSTAWKA Burak z serem z nerkowców i karmelizowanymi
orzechami
DANIE GŁÓWNE Wegańskie curry z pieczonego kalafiora
serwowane z ryżem
DESER Wegański deser kokosowy z owocami

PACKAGES

Menu I

PLN 109/person

Appetizer Red borscht with pate
MAIN COURSE Pork chops in a creamy mushroom sauce,
mashed potatoes, seasonal vegetable salad
DESSERT Traditional apple pie according to a home recipe

Menu II

PLN 119/person

Appetizer Italian bruschetta with mozzarella and tomatoes
MAIN COURSE Spaghetti with shrimps in a delicate basil sauce
with sweet tomatoes
DESSERT Tart with seasonal fruits and cream

Vegan menu

PLN 119/person

Appetizer Beetroot with cashew cheese and caramelized nuts
MAIN COURSE Vegan roasted cauliflower curry served with
rice
DESSERT Vegan coconut dessert with 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

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



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

CONTACT

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

Address:
Aquarius Restaurant Bulwar Czerwieński 81
30-069 Kraków

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

