

Wigilia firmowa
Company Christmas Eve



BACHLEDA LUXURY HOTEL

MGALLERY KRAKOW



GALLERY
HOTEL
COLLECTION

Gavi
RESTAURANT



Wigilia firmowa *Company Christmas Eve*

w Gavi Restaurant to wyjątkowe,
kulinarne i kulturalne doświadczenie.
Znajdująca się w Bachleda Luxury Hotel
restauracja, to gwarancja
najwyższej jakości i profesjonalizmu.

Doskonała obsługa, ciepła i życzliwa atmosfera oraz
eleganckie wnętrza wypełnione zachwycającymi
dekoracjami powitają Państwa już od progu.

Zapraszamy na wigilijną ucztę w królewskim stylu.
Przygotowana przez nas oferta obejmuje, serwowane
kolacje, inspirowane tradycyjnymi świątecznymi
smakami w nowoczesnym wydaniu.

**at Gavi Restaurant is a unique,
culinary and cultural experience.**

**The restaurant located in the Bachleda Luxury Hotel
is a guarantee of the highest quality and professionalism.**

Excellent service, warm and friendly atmosphere
and elegant interiors filled with delightful
decorations will welcome you from the doorstep.

We invite you to the Christmas Eve feast in a royal
style. Our offer includes served dinners, inspired
by traditional Christmas flavors with a modern
twist.



Menu 3-daniowe | *3-course menu*

ZUPA
SOUP

DANIE GŁÓWNE
MAIN COURSE

DESER
DESSERT

NAPOJE
BEVERAGES

CENA ZA OSOBĘ PRICE PER PERSON
250 PLN

Menu 4-daniowe | *4-course menu*

PRZYSTAWKA ZIMNA | PRZYSTAWKA CIEPŁA
COLD STARTER | WARM STARTER

ZUPA
SOUP

DANIE GŁÓWNE
MAIN COURSE

DESER
DESSERT

NAPOJE
BEVERAGES

CENA ZA OSOBĘ PRICE PER PERSON
290 PLN





Selekcja dań wigilijnych
Christmas dish selection



PRZYSTAWKI ZIMNE
COLD STARTERS

ŚLEDŹ BAŁTYCKI W PRZYPRAWACH KORZENNYCH, JABŁKO,
PIKLOWANA CEBULA, OLIWA KOPERKOWA
BALTIC HERRING IN SPICES, APPLE,
PICKLED ONION, DILL OIL

MARYNOWANY PSTRĄG, W WARZYSKACH
W ZALEWIE Z OCTU JABŁKOWEGO, SAŁATA RZYMSKA, GRZANKA
MARINATED TROUT WITH VEGETABLES
IN AN APPLE CIDER VINEGAR, ROMAINE LETTUCE, CROUTON

PRZYSTAWKI CIEPŁE
WARM STARTERS

PIEROGI Z GRZYBAMI I KAPUSTĄ, OKRASZONE CEBULKĄ
MUSHROOM AND CABBAGE DUMPLINGS,
TOPPED WITH ONIONS

PASZTET Z KACZKI, NA HAŁCE, KARMELIZOWANY BOROWIK,
SOS TYMIANKOWY
DUCK PÂTÉ (SERVED ON CHALLAH), CARAMELIZED BOLETUS,
THYME SAUCE

ZUPY
SOUPS

BARSCZ CZERWONY NA ZAKWASIE Z USZKAMI
BEETROOT BORSCHT WITH SOURDOUGH AND DUMPLINGS

BULION RYBNY NA ZAKWASIE, MAKARON GRYZANY, PODGRZYBEK
FISH BROTH ON SOURDOUGH, BUCKWHEAT NOODLES, BAY BOLETE

ŻUR NA ZAKWASIE Z GRZYBAMI I ZIEMNIAKAMI
SOURDOUGH SOUP WITH MUSHROOMS AND POTATOES

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

PIECZONE UDKO KACZE Z POMARAŃCZAMI,
DUSZONA CZERWONA KAPUSTA Z RODZYNKAMI
I CYNAMONEM, KLUSKI LENIWE
ROASTED DUCK LEG WITH ORANGES, STEWED RED CABBAGE
WITH RAISINS AND CINNAMON, LAZY DUMPLINGS

DYSZEK CIEŁĘCY, CZERWONE BURAKI Z GORCZYCĄ,
KLUSZKI Z DYNIA I SZAFRANU, SOS SMARDZOWY
VEAL TENDERLOIN, RED BEETROOT WITH MUSTARD, PUMPKIN
AND SAFFRON DUMPLINGS, MOREL SAUCE

FILET Z OKONIA, MARYNOWANA DYNIA W CYTRUSACH,
ZIEMNIAK TRUFLOWY, ZIELONY GROSZEK
PERCH FILET, MARINATED PUMPKIN WITH CITRUS, TRUFFLE
POTATO, GREEN PEAS

DESERY
DESSERTS

BEZA Z KREMEM PIERNIKOWYM
MERINGUE WITH GINGERBREAD CREAM

STRUDEL GRUSZKOWY Z RODZYNKAMI, SOS WANILIOWY
PEARL STRUDEL WITH RAISINS, VANILLA SAUCE

NAPOJE
BEVERAGES

KAWA, HERBATA, WODA
COFFEE, TEA, WATER



Degustacyjne menu 6-daniowe |

Tasting 6-course menu

PRZYSTAWKA ZIMNA
COLD STARTER

PRZYSTAWKA CIEPŁA
WARM STARTER

II PRZYSTAWKA CIEPŁA
II WARM STARTER

ZUPA
SOUP

DANIE GŁÓWNE
MAIN COURSE

DESER
DESSERT

NAPOJE
BEVERAGES

CENA ZA OSOBE

PRICE PER PERSON

390 PLN

CENA ZA OSOBE

PRICE PER PERSON

Z WINE PAIRINGIEM

WITH WINE PAIRING

740PLN



Selekcja dań wigilijnych Christmas dish selection



PRZYSTAWKI ZIMNE COLD STARTERS

TATAR Z PIECZONEGO BURAKA, KISZONA DYNIA, JAJKO PRZEPIÓRCZE,
KAWIOR Z ŁOSOSIA

ROASTED BEETROT TARTARE, PICKLED PUMPKIN,
QUAIL EGG, SALMON CAVIAR

CARPACCIO Z TUŃCZYKA I HALIBUTA, PUREE Z JABŁKA
Z CHRZANEM, RUKOLA

TUNA AND HALIBUT CARPACCIO, APPLE AND HORSE RADISH PUREE,
ARUGULA

PRZYSTAWKI CIEPŁE WARM STARTERS

GOŁĄBEK Z JAGNIĘCINĄ PODHALAŃSKĄ I GRZYBAMI, SOS Z OSCYPKA
CABBAGE ROLL WITH PODHALE LAMB AND MUSHROOMS, OSCYPEK
(SMOKED SHEEP'S CHEESE) SAUCE

KULEBIAK Z WĘDZONYM WĘGORZEM, SZPINAKIEM, SOS SZAFRANOWY
COULIBIAK WITH SMOKED EEL, SPINACH, SAFFRON SAUCE

DRUGIE PRZYSTAWKI CIEPŁE SECOND WARM APPETIZER

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI Z OKRASĄ CEBULOWĄ
CABBAGE AND MUSHROOM DUMPLINGS TOPPED WITH ONIONS

PIEROŻKI Z GĘSI Z SUSZONYM BOROWIKIEM I KISZONĄ KAPUSTĄ
GOOSE DUMPLINGS WITH DRIED BOLETUS AND SAUERKRAUT

NAPOJE BEVERAGES

KAWA, HERBATA, WODA
COFFEE, TEA, WATER

ZUPY SOUPS

ZUPA GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI PIETRUSZKOWYMI
MUSHROOM SOUP WITH PARSLEY LAZANKI

ZUPA RYBNA Z GRZYBAMI, KLUSKĄ KŁADZIONĄ
FISH SOUP WITH MUSHROOMS, DROP NOODLE

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

FILET Z JESIOTRA, SZPINAK, PUREE Z PIECZONEJ PAPRYKI,
SOS BER BLA MAŚLANY
STERGEON FILLET, SPINACH, ROASTED PEPPER PUREE, BEURRE
BLANC SAUCE

PIERŚ GĘSIA, LISTKI BRUKSELKI, ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA
Z TRUFLĄ, SOS KONIAKOWY
GOOSE BREAST, BRUSSELS SPROUT LEAVES, POTATO GRATIN
WITH TRUFFLE, COGNAC SAUCE

DESERY DESSERTS

PTYŚ, KREM Z CZEKOLADY RUBINOWEJ, LODY SZAFRANOWE
PUFF PASTRY, RUBY CHOCOLATE CREAM, SAFFRON ICE CREAM

PIERNIK STAROPOLSKI LODY ZE ŚLIWKĄ WĘDZONĄ
OLD POLISH GINGERBREAD, SMOKED PLUM ICE CREAM



OPEN BAR OBEJMUJE WINO DO KOLACJI - PODCZAS JEJ TRWANIA
- ORAZ POZOSTAŁE ALKOHOLE PO ZAKOŃCZENIU KOLACJI.

THE OPEN BAR INCLUDES: WINE DURING THE DINNER
AND THE REST OF THE SELECTION OF ALCOHOLS AFTER DINNER.

Open Bar 1

WINO BIAŁE | WINO CZERWONE | PROSECCO

WHITE WINE | RED WINE | PROSECCO

150 PLN / 4 H

200 PLN / 6 H

Open Bar 2

WINO BIAŁE | WINO CZERWONE | PROSECCO

WÓDKA | PIWO | NAPOJE GAZOWANE | SOKI

WHITE WINE | RED WINE | PROSECCO

VODKA | BEER | SODA | JUICE

190 PLN / 4 H

260 PLN / 6 H

Open Bar 3

WINO BIAŁE | WINO CZERWONE | PROSECCO

WÓDKA | WHISKY | GIN | RUM | TEQUILA | BRANDY | PIWO

NAPOJE GAZOWANE | SOKI

WHITE WINE | RED WINE | PROSECCO

VODKA | WHISKY | GIN | RUM | TEQUILA | BRANDY | BEER

SODA | JUICE

250 PLN / 4 H

330 PLN / 6 H

Podane ceny są cenami brutto za osobę.

Open bar dostępny od 15 osób.

Uprzejmie informujemy, iż do kolacji od 8 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

The prices given are gross prices per person.

The open bar is available for dinners from 15 guests.

10% service charge will be added to the bill for parties from 8 people..



GAVI RESTAURANT
W BACHLEĐA LUXURY HOTEL KRAKÓW
MGALLERY HOTEL COLLECTION

Plac Kossaka 6
31-106 Kraków
+48 (12) 424 11 00

KONTAKT I REZERWACJA:

DZIAŁ SPRZEDAŻY

sales@bachledaluxury.pl
+48 787 000 026

www.bachledaluxuryhotel.pl
www.gavirestaurant.pl
www.opusbar.pl