

Wigilia firmowa
Company Christmas Dinner


BACHLEĐA LUXURY HOTEL

MGALLERY KRAKOW


GALLERY
HOTEL
COLLECTION

 *Gavi* ★
RESTAURANT



Wigilia firmowa *Company Christmas Dinner*

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 wigiliijną 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 MATIAS W ŚMIETANIE Z KWAŚNYM JABŁKIEM,
PIKLOWANĄ CEBULĄ ORAZ GRZANKĄ RAZOWĄ
MATIAS HERRING MARINATED IN CREAM
WITH SOUR APPLE, PICKLED ONION AND RYE TOAST

TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA W BUKIECIE Z ZIELONYCH SAŁAT
Z MAJONEZEM KOPERKOWYM
SMOKED SALMON TATAR ON A BOUQUET OF GREEN LEAVES
WITH DEAL MAYO

PRZYSTAWKI CIEPŁE WARM STARTERS

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
OKRASZONE KARMELIZOWANĄ CEBULKĄ
DUMPLINGS STUFFED WITH WILD MUSHROOMS
AND SOUR CABBAGE SEASONED WITH CARAMELIZED ONION

PASZTET Z DZICZYNY PODAWANY Z DOMOWĄ CHAŁKĄ
I KONFITURĄ Z CEBULI I POLSKICH WIŚNI
VENISON PATE SERVED WITH HOME BAKED CHALLAH
AND POLISH SOUR CHERRY AND ONION CHUTNEY

ZUPY SOUPS

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI NADZIEWANYMI BOROWIKAMI
RED BEETROOT BROTH WITH RAVIOLI STUFFED
WITH POLISH PORCINI

KARTOFLANKA Z KARMELIZOWANYMI GRZYBAMI LEŚNYMI
POTATOES SOUP WITH CARAMELIZED WILD MUSHROOMS

ZUPA RYBNA Z FAWORKIEM Z KARPIA
FISH SOUP WITH WEDGE OF CARP

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

KONFITOWANE UDKO Z KACZKI WE WŁASNYM SOSIE
W TOWARZYSTWIE CZERWONEJ KAPUSTY Z RODZYNKAMI
I BRZOSKWINIĄ ORAZ PIETRUSZKOWE GNOCCHI
DUCK THIGH CONFIT IN ITS OWN GRAVY
ACCOMPANIED BY APRICOT RED CABBAGE
WITH RESINS AND PARSLEY GNOCCHI

PIECZONY ŁOSOŚ W SOSIE VELOUTÉ NA DUSZONYM
SZPINAKU I FONDANT ZIEMNIACZANY
BAKED SALMON WITH VELOUTÉ SAUCE
ON A BED OF STEAMED SPINACH AND POTATO FONDANT

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE GRZYBOWYM
PODAWANA Z KARMELIZOWANYMI BURACZKAMI I KOPYTKA
PORK TENDERLOIN IN A WILD MUSHROOM SAUCE
WITH CARAMELIZED BEETROOT AND POLISH GNOCCHI

DESERY DESSERTS

CIASTKO MAKOWE NA KRUCHYM SPODZIE PODAWANE
Z KREMEM WANILIOWYM Z BAKALIAMI I AJERKONIAKIEM
POPPYSEED SHORTBREAD CAKE SERVED WITH VANILLA
CUSTARD CREAM WITH DRIED FRUITS AND EGGNOG LIQUOR

DOJRZEWAJĄCY PIERNIK Z SOSEM ANGIELSKIM
I LODY ŚMIETANKOWE
MATURING GINGERBREAD WITH SAUCE ANGLAISE
AND CREAMY ICE CREAM

NAPOJE BEVERAGES

KAWA, HERBATA, WODA
COFFEE, TEA, WATER



Degustacyjne menu 6-daniowe

DO WYBORU DOSTĘPNE SĄ DWA ZESTAWY DEGUSTACYJNE.
PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ OPCJI.

Tasting 6-course menu

TWO TASTING MENU OPTIONS ARE AVAILABLE.
KINDLY SELECT ONE.

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 OSOBĘ PRICE PER PERSON
440 PLN

CENA ZA OSOBĘ PRICE PER PERSON
Z WINE PAIRINGIEM WITH WINE PAIRING
690 PLN



Selekcja dań wigilijnych Christmas dish selection



I

WĘDZONY PSTRĄG NA SAŁATCE ZIEMNIACZANEJ Z PIKLOWANĄ CEBULĄ
SMOKED TROUT ON POTATOES SALAD WITH PICKLED ONION

PIEROGI Z KASZĄ I BOROWIKIEM W SOSIE TRUFLOWYM
DUMPLINGS STUFFED WITH BUCKWHEAT GROATS
AND POLISH PORCINI MUSHROOMS SWERVED WITH TRUFFLE SAUCE

STRUDEL Z ŁOSOSIEM I SZPINAKIEM PODAWANY Z SOSEM SZAFRANOWYM
SALMON AND SPINACH STRUDEL SERVED WITH SAFFRON CREAM SAUCE

BARSZCZ GRZYBOWY Z KARMELIZOWANYM BOROWIKIEM
I SMAŻONYMI KOSTKAMI ZIEMNIAKÓW
WILD MUSHROOM BROTH WITH CARAMELIZED PORCINI MUSHROOM
AND FRIED POTATO CUBES

JESIOTR NA RISOTTO Z PSZENICY,
W TOWARZYSTWIE PUREE Z DYNI I MŁODEGO BROKUŁU
FRIED STURGEON SERVED ON WHEAT RISOTTO
ACCOMPANIED BY PUMPKIN PUREE AND BABY BROCCOLI

STRUDEL Z JABŁKAMI PODANY Z SOSEM ANGIELSKIM I LODAMI WANILIOWYMI
APPLE STRUDEL SERVED WITH SAUCE ANGLAISE AND VANILLA ICE CREAM

II

PÂTÉ DROBIOWE NA CHAŁCE DOMOWEGO WYPIEKU Z KONFITURĄ Z FIG I CEBULI
POULTRY PÂTÉ ON A HOME BACKED CHALLAH WITH FIGS AND ONION CONFIT

GOŁĄBEK Z CIEŁĘCINĄ W TOWARZYSTWIE GRZYBÓW LEŚNYCH
NA SOSIE Z TYMIANKU
VEAL CABBAGE ROLLS ACCOMPANIED BY FRIED POLISH WILD MUSHROOMS
ON A THYME SAUCE

KULEBIAK Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM Z SOSEM KAWIOROWYM
SMOKE TROUT PIE WITH CAVIAR CREAM SAUCE

ŻUREK NA ZAKWASIE GRZYBOWYM Z PRZEPIÓRCZYM JAJKIEM
SOUR RYE AND MUSHROOM SOUP WITH QUAIL EGG

PIERŚ Z KACZKI NA SOSIE Z CZERWONEGO WINA
Z KROKIECIKIEM ZIEMNIACZANYM, ZAPIEKANKĄ Z BURAKA I ŻELEM Z JABŁKA
DUCK BREAST ON A RED WINE REDUCTION SAUCE
WITH POTATOES CROQUET, BEETROOTS GRATIN AND APPLE JELLY

PTYŚ Z KREMEM PIERNIKOWYM I LODY ŚMIETANKOWE
PUFF PASTRY WITH GINGERBREAD CREAM AND CREAMY ICE CREAM

NAPOJE BEVERAGES

KAWA, HERBATA, WODA
COFFEE, TEA, WATER



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
HB4U7-SL@accor.com

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