

Wesele w Gavi
Wedding at Gavi

OFERTA WESELNA 2027 · WEDDING OFFER 2027

BACHLEDA LUXURY HOTEL
★★★★★
MGALLERY KRAKOW

GALLERY
HOTEL
COLLECTION

Gavi
RESTAURANT



Gavi Restaurant

KAMERALNE WESELA · INTIMATE WEDDINGS

Wesele w Gavi to przyjęcie w sercu Krakowa, kilka kroków od Wawelu i Rynku Głównego.

Białe obrusy, świeże kwiaty i blask świec, menu Szefa Rafała Targosza oraz dyskretny i profesjonalny serwis.

Zapraszamy do Gavi. Pomożemy Państwu zaplanować dzień, który zostanie w pamięci na długo.

A wedding at Gavi is a celebration in the heart of Kraków, just steps from Wawel Castle and the Main Market Square.

White linen, fresh flowers and candlelight, Chef Rafał Targosz's menu and discreet, professional service.

Welcome to Gavi. We will help you plan a day that will stay in your memory for a long time.

WSZYSTKIE CENY W KATALOGU ZAWIERAJĄ PODATEK VAT
ALL PRICES IN THIS CATALOGUE INCLUDE VAT



Nasze przestrzenie
Our spaces



Gavi Restaurant

Najbardziej reprezentacyjna sala restauracji, z wyjściem na zielone patio.

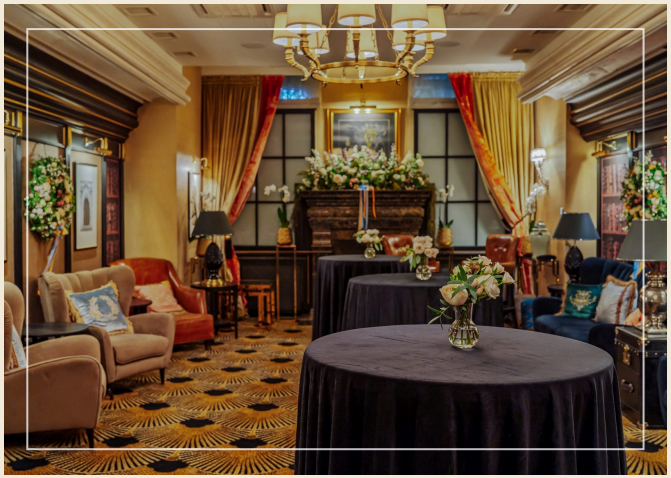
- do 50 Gości przy stołach 4–8-osobowych
- do 30 Gości przy jednym wspólnym stole

Możliwość rezerwacji na wyłączność.

Our most impressive room, with direct access to the green patio.

- up to 50 guests at tables for 4 to 8
- up to 30 guests at one shared table

Exclusive use available.



Sala Lounge

Ekskluzywna sala na wyłączność, na co dzień w stylu salonowym, z fotelami i sofami.

- do 30 Gości przy jednym wspólnym stole
- do 45 Gości w układzie teatralnym

Możliwa zmiana aranżacji.

An exclusive private room, arranged daily as a salon with armchairs and sofas.

- up to 30 guests at one shared table
- up to 45 guests in theatre style

The layout can be changed.



Patio Gavi

Zielona oaza na dziedzińcu kamienicy, tuż przy restauracji.

- w sezonie wiosenno-letnim
- na powitanie Gości, toast i zdjęcia

Wyłączność razem z restauracją.

A green oasis in the townhouse courtyard, right next to the restaurant.

- in spring and summer
- for welcoming guests, a toast and photos

Exclusive use with the restaurant.

Powitanie
Noble Welcome

Aperitif*
dla wszystkich Gości
for all guests

Cava Stars Reserva Brut Nature
Perelada
Katalonia, Hiszpania
Catalonia, Spain
35 PLN / os · 100 ml

Prosecco Superiore Brut San Fermo
Bellenda
Conegliano Valdobbiadene, Włochy
Conegliano Valdobbiadene, Italy
45 PLN / os · 100 ml

Champagne Grand Cru Réserve
Jean Pernet
Szampania, Francja
Champagne, France
95 PLN / os · 100 ml**

Virgin Kir Royal
bezalkoholowy
alcohol-free
35 PLN / os

Chleb i sól
Bread & salt

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Bread and salt welcome for the newlyweds

w cenie przyjęcia
included



* jeden aperitif do wyboru dla wszystkich Gości · one aperitif for all guests
** cena może się zmienić w zależności od liczby Gości · price may vary depending on the number of guests

Menu weselne
Your wedding menu

Menu Klasyczne
Classic Menu

3- lub 4-daniowe menu
jedno spójne menu dla wszystkich Gości
przystawka · opcjonalnie zupa
danie główne · deser

3- or 4-course menu
one cohesive menu for all guests
starter · optional soup
main course · dessert

Menu z Wyborem
Menu with a Choice

3- lub 4-daniowe menu
przystawki serwowane na stół
opcjonalnie 2 warianty zupy
2 warianty dania głównego i deseru
wybór dla każdego Gościa na miejscu
spośród wybranych wcześniej propozycji

3- or 4-course menu
starters served to the table
2 optional soups
2 main course and dessert options
a choice for every guest at the table
from options selected in advance

Menu Degustacyjne
Tasting Menu

7-daniowe menu
autorska kolacja Szefa Kuchni
dania serwowane kolejno
sezonowe smaki i lokalne produkty

7-course menu
the Chef's signature dinner
courses served one by one
seasonal flavours and local produce

Opcje dodatkowe *Additional options*

Finger food	Bufet zimny	Dania wieczorne	Dobór win	Karta alkoholi
finger food	cold buffet	late-evening dishes	wine pairing	drinks selection

Po wcześniejszym zgłoszeniu menu dostosujemy do alergii i potrzeb dietetycznych
With advance notice, menus can be tailored to allergies and dietary requirements

Uprzejmie informujemy, iż do grup powyżej 8 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości zamówionych usług gastronomicznych.
We would like to inform you that a 10% service charge will be added to the gastronomy order for parties of 8 people and more.

Menu Klasyczne
Classic Wedding Menu

Menu I

3-daniowe · 3 courses

Przystawka / Starter

Awanturka z wędzonego pstrąga
Smoked trout spread

Danie główne / Main course

Konfitowane kacze udo
kluski ziemniaczane, purée z selera z gałką muszkatołową, prażony orzech włoski w maśle tymiankowym
Confit duck leg
potato dumplings, celeriac purée, toasted walnuts in thyme butter

Deser / Dessert

Crème caramel z nutą kawy
pralina migdałowa
Crème caramel with a hint of coffee
almond praline

Cena / Price
250 PLN
os / person

Menu II

4-daniowe · 4 courses

Przystawka / Starter

Tatar wołowy z piklami
marynowane żółtko
Beef tartare with pickles
marinated egg yolk

Zupa / Soup

Bulion drobiowy
kluseczki pszenne
Chicken broth
wheat noodles

Danie główne / Main course

Dorsz atlantycki
pieczone buraki z porzeczką, brokuły z migdałami, sos z nutą kolendry i bazylii
Atlantic cod
roasted beetroot with currant, broccoli with almonds, coriander and basil sauce

Deser / Dessert

Kremówka waniliowa
karmel, kardamon
Vanilla cream slice
caramel, cardamom

Cena / Price
310 PLN
os / person

Menu III

4-daniowe, wegańskie i bezglutenowe
4 courses, vegan & gluten-free

Przystawka / Starter

Carpaccio z zielonego jabłka
oliwa z trybuli, brunoise z selera z orzechami, zioła i listki buraka
Green apple carpaccio
chervil oil, celery brunoise with nuts, herbs and beet leaves

Zupa / Soup

Pieczona papryka
ragù z soczewicy beluga, krem z pieczonej dyni
Roasted pepper
beluga lentil ragù, roasted pumpkin cream

Danie główne / Main course

Hummus z ciecierzycy
pasta sezamowa, chrupiące warzywa z karmelizowanym miodem
Chickpea hummus
tahini, crisp vegetables with caramelised honey

Deser / Dessert

Marynowany ananas
sorbet sezonowy, mięta
Marinated pineapple
seasonal sorbet, mint

Cena / Price
280 PLN
os / person

Kawa, herbata i woda w karafkach wliczone w cenę · Coffee, tea and water in carafes included

Menu z Wyborem
Menu with a Choice

Menu I

3-daniowe · 3 courses

Przystawki na stół · sharing starters	**Łosoś w cieście francuskim** w stylu kulebiaka **Salmon in puff pastry** kulebiak style	**Mini tatar wołowy** z nutą grzybową **Mini beef tartare** with a hint of mushrooms	**Profiterol** z musem z białych serów **Profiterole** with white cheese mousse	**Drób marynowany w zalewie balsamicznej** orzechy włoskie **Poultry marinated in balsamic** walnuts
Danie główne* Main course*	**Filet z dorsza atlantyckiego** purée ziemniaczane z nutą wędzonych ryb, pieczona papryka, kolendra, emulsja ziołowa **Atlantic cod fillet** potato purée with a hint of smoked fish, roasted pepper, coriander, herb emulsion	lub / or	**Duszone policzki wieprzowe** prażone liście kapusty z wędzonką, jabłko pieczone w tymianku, kremowe spätzle **Braised pork cheeks** toasted cabbage leaves with smoked bacon, thyme-baked apple, creamy spätzle	
Deser* Dessert*	**Crème brûlée** z wanilią bourbon **Crème brûlée** with bourbon vanilla	lub / or	**Beza** biała czekolada, sos z malin, sorbet truskawkowy **Meringue** white chocolate, raspberry sauce, strawberry sorbet	

Cena / Price

290 PLN

os / person

* wybór jednej z dwóch propozycji przy stole · choose one of two options at the table

Kawa, herbata i woda w karafkach wliczone w cenę · Coffee, tea and water in carafes included

Menu z Wyborem
Menu with a Choice

Menu II

4-daniowe · 4 courses

Przystawki na stół · sharing starters	**Carpaccio z pomidorów** mozzarella, pesto bazyliowe **Tomato carpaccio** mozzarella, basil pesto	**Kuskus w stylu francuskim** z warzywami **French-style couscous** with vegetables	**Drób marynowany w zalewie balsamicznej** orzechy włoskie **Poultry marinated in balsamic** walnuts	**Carpaccio z grillowanej cukinii** płatki parmezanu **Grilled courgette carpaccio** Parmesan shavings
Zupa* Soup*	**Bulion drobiowy** z kluseczkami pszennymi **Chicken broth** with wheat dumplings	lub / or	**Krem z białych warzyw** **White vegetable cream soup**	
Danie główne* Main course*	**Filet z sandacza** borowiki, krem z gruszek, boczniaki, palony por z tymiankiem **Pike-perch fillet** porcini, pear cream, oyster mushrooms, charred leek with thyme	lub / or	**Policzki wołowe macerowane w czerwonym winie** gnocchi w stylu carbonara **Beef cheeks macerated in red wine** carbonara-style gnocchi	
Deser* Dessert*	**Biszkopt marchwiano-dyniowy** lody waniliowe, sos karmelowy **Carrot and pumpkin sponge** vanilla ice cream, caramel sauce	lub / or	**Profiterole** sos czekoladowy, prażone migdały **Profiteroles** chocolate sauce, toasted almonds	

Cena / Price

350 PLN

os / person

* wybór jednej z dwóch propozycji przy stole · choose one of two options at the table

Kawa, herbata i woda w karafkach wliczone w cenę · Coffee, tea and water in carafes included

Menu Degustacyjne
Tasting Menu

7-DANIOWE · 7 COURSES

Menu I

klasyczne · classic

610 PLN / os · person

Blin drożdżowy z marynowanym łososiem
sos maślany z ikrą, szparagi
Yeast blini with marinated salmon
butter sauce with roe, asparagus

Comberki z dzika
karmelizowana gruszka, kruszony piernik, kremowy seler
Wild boar saddle
caramelised pear, gingerbread crumble, creamy celeriac

Bulion z perlicy
warzywne brunoise, trufla
Guinea fowl broth
vegetable brunoise, truffle

Filet z jesiotra
czarna soczewica, boczniaki, kiszony ogórek, sos z białego masła
Sturgeon fillet
black lentils, oyster mushrooms, pickled cucumber, beurre blanc

Sorbet sezonowy
intermezzo, makaronik
Seasonal sorbet
intermezzo, macaron

Comber jagnięcy
pieczona papryka, wędzony twaróg, sos rozmarynowy
Saddle of lamb
roasted pepper, smoked cottage cheese, rosemary sauce

Mus z belgijskiej czekolady
prażone płatki, sos estragonowy, malina
Belgian chocolate mousse
toasted flakes, tarragon sauce, raspberry

Menu II

wegańskie i bezglutenowe · vegan & gluten-free

450 PLN / os · person

Carpaccio z pomidorów
bazylia, truskawka, miodowy winegret z szalotką, pistacje
Tomato carpaccio
basil, strawberry, honey and shallot vinaigrette, pistachios

Tatar z buraka
figa, zielone jabłko
Beetroot tartare
fig, green apple

Pieczony bakłażan
wiśnia, porzeczka
Roasted aubergine
cherry, currant

Czerwona kapusta
sorbet sezonowy, krem z dyni z cynamonem
Red cabbage
seasonal sorbet, pumpkin cream with cinnamon

Por duszony w maśle
pieczone orzechy, kiwi, gorczyca
Leek braised in butter
roasted nuts, kiwi, mustard seeds

Cukinia
prażone migdały, winogrona, oliwa orientalna
Courgette
toasted almonds, grapes, oriental olive oil

Pieczone jabłko z tymiankiem
karmel, kruszonka
Thyme-baked apple
caramel, crumble

Kawa, herbata i woda w karafkach wliczone w cenę · Coffee, tea and water in carafes included

Menu Szefa
Chef's Signature

Amuse-bouche	**Ostrygi** truskawka, ocet winny, cebula perłowa, szalotka	**Oysters** strawberry, wine vinegar, pearl onion, shallot
Przystawka Starter	**Tatar z jelenia** kawior, oliwa z oliwek, seler	**Venison tartare** caviar, olive oil, celery
Zupa Soup	**Krem z białych szparagów** oliwa z trybuli, trufla	**White asparagus velouté** chervil oil, truffle
Danie główne Main course	**Turbot atlantycki** homar, szparagi, trufla, masło	**Atlantic turbot** lobster, asparagus, truffle, butter
Deser Dessert	**Mus z limonki** czekolada, żelatyna, śmietanka, limonka, płatki jadalnego złota	**Lime mousse** chocolate, gelatine, cream, lime, edible gold leaf

920 PLN / os · person

Kawa, herbata i woda w karafkach wliczone w cenę
Coffee, tea and water in carafes included

Finger Food
Finger Food Selection

Opcja dodatkowa do wybranego menu · An addition to your chosen menu

Finger Food I	Finger Food II	Finger Food III
4 szt. / os · 4 pcs pp · **60 PLN**	6 szt. / os · 6 pcs pp · **85 PLN**	8 szt. / os · 8 pcs pp · **110 PLN**

Wytrawne *Savoury*

Ryby i mięsa / Fish & meat

Krewetka w cytrusach · BG
tatar z ananasa
Citrus prawn
pineapple tartare

Tuńczyk z imbirem i soją
palony sezam
Tuna with ginger and soy
toasted sesame

Drób w zalewie balsamicznej · BG
orzech włoski
Balsamic poultry
walnut

Roastbeef wołowy · BG
karczoch, tzatziki
Roast beef
artichoke, tzatziki

Wege / Veggie

Kawior z bakłażana
opiekany kozi ser
Aubergine caviar
toasted goat cheese

Méli-mélo z pomidorów · BG
mini mozzarella
Tomato méli-mélo
mini mozzarella

Tapenada z zielonych oliwek
cytryna, feta
Green olive tapenade
lemon, feta

Hummus ziołowy
smażony pierożek gyoza
Herb hummus
fried gyoza

Słodkie *Sweet*

Mus z białej czekolady
brzoskwinia
White chocolate mousse
peach

Crème brûlée z kawą
Coffee crème brûlée

Deser cytrynowy
rozmaryn, beza
Lemon dessert
rosemary, meringue

Panna cotta z truskawkami
Panna cotta with strawberries

Czekolada belgijska
chrupka cynamonowa
Belgian chocolate
cinnamon crisp

Mus z marakui z limonką
Passion fruit mousse with lime

Krem sernikowy
malina, kruszonka
Cheesecake cream
raspberry, crumble

Profiterole z kremem waniliowym
Profiteroles with vanilla cream

BG · bezglutenowe · gluten-free

Dostępne dla grup od 10 osób · Available for groups of 10 guests or more

Bufet Zimny
Cold Buffet

Opcja dodatkowa do wybranego menu · An addition to your chosen menu

Bufet I

Mini tarty
grzybowa, lotaryńska, łososiowa
Mini tarts
mushroom, quiche Lorraine, salmon

Łosoś marynowany
cytrusy, burak, koperek
Marinated salmon
citrus, beetroot, dill

Marynowany indyk
peperonata, cebulki w occie
Marinated turkey
peperonata, pickled onions

Sałatki sezonowe
winegret musztardowy
Seasonal salads
mustard vinaigrette

Cena / Price
90 PLN
os / person

Bufet II

Mini tarty
grzybowa, lotaryńska, łososiowa
Mini tarts
mushroom, quiche Lorraine, salmon

Cielęcina
sos tuńczykowy, kapary, parmezan
Veal
tuna sauce, capers, Parmesan

Pieczony roastbeef
ziarna gorczycy, musztarda
Roast beef
mustard seeds, mustard

Łosoś marynowany
cytrusy, burak, koperek
Marinated salmon
citrus, beetroot, dill

Plastry drobiu w zalewie balsamicznej
orzechy włoskie
Sliced poultry in balsamic marinade
walnuts

Pieczone samosy z warzywami w stylu orientalnym
Baked samosas with oriental-style vegetables

Sos tatarski
Tartare sauce

Tzatziki z ogórka z nutą cytryny
Cucumber tzatziki with a hint of lemon

Cena / Price
140 PLN
os / person

Bufet dostępny dla grup od 10 osób · Available for groups of 10 guests or more





Dania Wieczorne
Late-Evening Dishes

Opcja dodatkowa do wybranego menu · An addition to your chosen menu

Na ciepło / Warm

Strogonoff
Beef stroganoff

90 PLN / os · person

Medalion z łososia norweskiego
gnocchi, suszone pomidory, boczniak królewski, emulsja marchewkowa
Norwegian salmon medallion
gnocchi, sun-dried tomatoes, king oyster mushroom, carrot emulsion

100 PLN / os · person

Perliczka w cieście francuskim
krem z pieczonych jabłek
Guinea fowl in puff pastry
baked apple cream

100 PLN / os · person

Strudel naleśnikowy
borowik, trufla, beszamel, ser Emilgrana
Crêpe strudel
porcini, truffle, béchamel, Emilgrana cheese

150 PLN / os · person

Na zimno / Cold

Mus z orzecha laskowego
biała czekolada, malina, biszkopt
Hazelnut mousse
white chocolate, raspberry, sponge

50 PLN / os · person

Mozzarella di bufala
sałatka z buraków, kawior, pistacje
Buffalo mozzarella
beetroot salad, caviar, pistachios

60 PLN / os · person

Tataki z tuńczyka
mango, akcenty orientalne
Tuna tataki
mango, oriental accents

60 PLN / os · person

Dostępne dla grup od 10 osób · Available for groups of 10 guests or more

Karta Alkoholi
Drinks Selection

Rozliczane zgodnie z zamówieniami lub za pełne butelki
Charged according to orders or per full bottle

Karta I
Klasyczna · Classic

Ostoya Vodka
25 PLN / 40 ML

Jack Daniel's Old No. 7
30 PLN / 40 ML

Bombay Sapphire Gin
30 PLN / 40 ML

Wino czerwone bankietowe
Red banquet wine
120 PLN / BUTELKA · BOTTLE

Wino białe bankietowe
White banquet wine
120 PLN / BUTELKA · BOTTLE

Karta II
Rozszerzona · Extended

Ostoya Vodka
25 PLN / 40 ML

Jack Daniel's Old No. 7
30 PLN / 40 ML

Bombay Sapphire Gin
30 PLN / 40 ML

Hennessy V.S
45 PLN / 40 ML

Glenfiddich 12 Year Old
40 PLN / 40 ML

Planteray 3 Stars White Rum
25 PLN / 40 ML

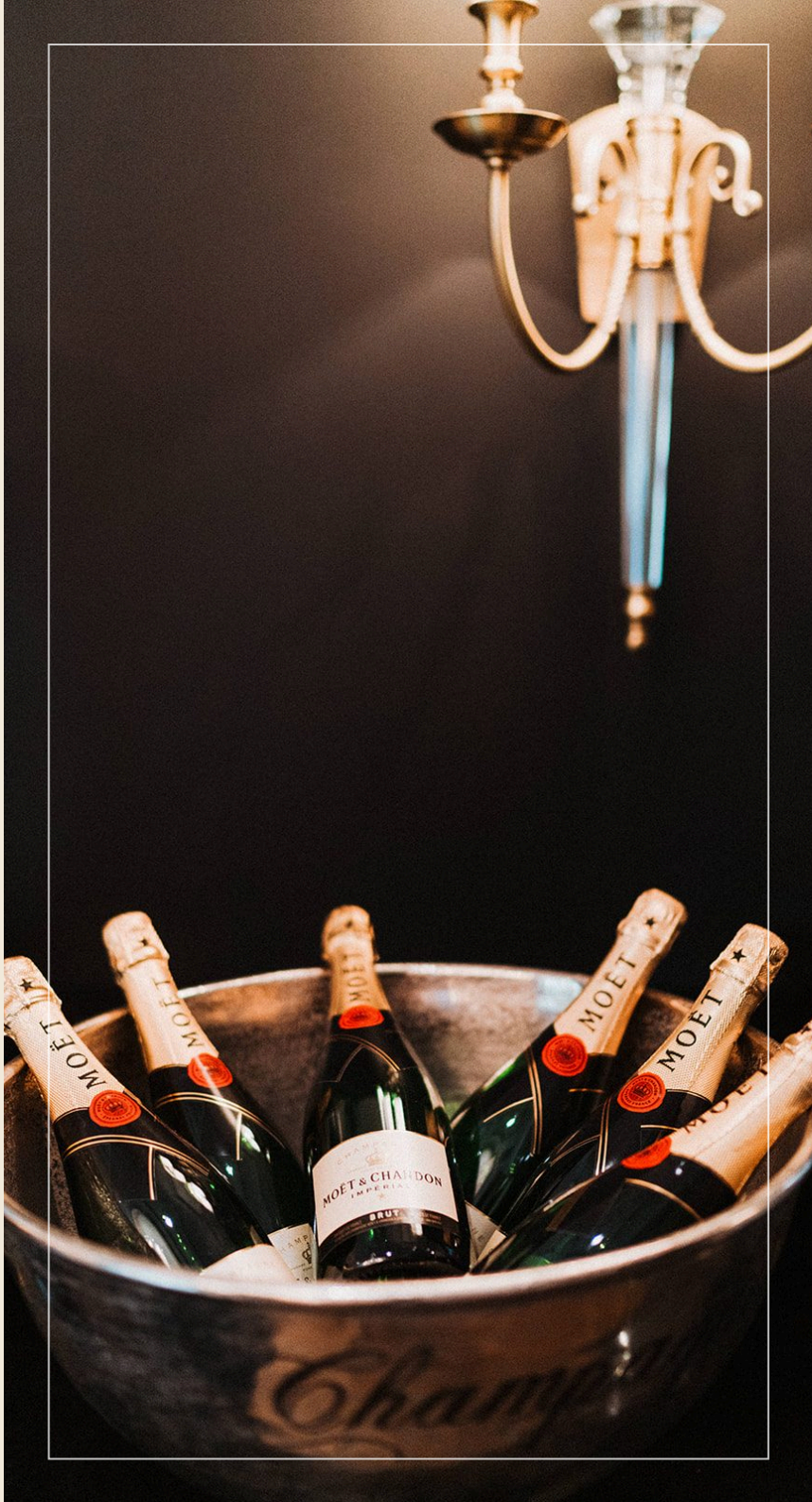
Planteray Original Dark Rum
30 PLN / 40 ML

1800 Blanco Tequila
30 PLN / 40 ML

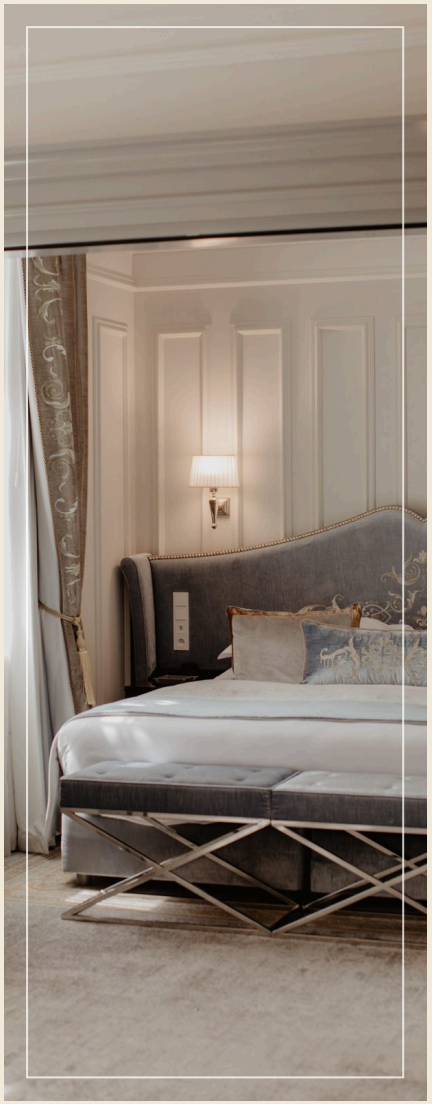
Wino czerwone bankietowe
Red banquet wine
120 PLN / BUTELKA · BOTTLE

Wino białe bankietowe
White banquet wine
120 PLN / BUTELKA · BOTTLE

Dostępna oferta open bar · Open bar offer available
Karta podlega personalizacji · The selection can be personalised



Noclegi
Accommodation







Bachleda Luxury Hotel
MGallery Kraków

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą noclegową.

Dla Państwa i Gości weselnych przygotowaliśmy specjalny rabat na pobyt w hotelu.

We invite you to explore our accommodation offer.

You and your wedding guests can enjoy a special discount on your stay at the hotel.



Dodatki
Extras

Menu dla dzieci
Menu for little Guests

ZESTAW 3-DANIOWY
3-COURSE SET
DO WYBORU 3 Z 5 POZYCJI
CHOOSE 3 OF 5 DISHES

Zupa / Soup
Rosół z kury z kluseczkami
Chicken broth with noodles

Danie główne / Main course
Ryba w cieście z frytkami
Battered fish with chips

Krewetki w panko z frytkami
Panko-crusted prawns with chips

Nuggetsy z kurczaka
Chicken nuggets

Deser / Dessert
Lody
Ice cream

120 PLN / OS · PERSON

Tort weselny
Wedding cake

pełna oferta tortów w osobnym katalogu
see our wedding cake catalogue

Tort z zewnętrznej cukierni wymaga dowodu zakupu i podpisanego oświadczenia. Opłata serwisowa: 15 PLN / os
Outside cakes require proof of purchase and a signed declaration. Service charge: 15 PLN pp

Dekoracje
Floral decoration

podstawowa dekoracja kwiatowa w cenie
basic flower decoration included

kompozycje indywidualne wyceniamy osobno
personalised arrangements priced individually

Dobór win
Wine pairing

na życzenie możliwość dobrania win do wybranej opcji menu
wine pairing for your chosen menu option available on request

Oprawa muzyczna
Live music

koncert duetu muzycznego, 3 sety po 45 minut
private concert of a music duo, 3 sets of 45 minutes
OD · FROM 4 000 PLN

termin i cena koncertu zależą od dostępności artystów
concert date and price depend on the artists' availability


Bachleda Luxury Hotel
MGallery Krakow
Gallery
Hotel Collection
Gavi
Restaurant
Państwa historia zaczyna się w Gavi
Your story begins at Gavi
Kontakt i rezerwacja
Contact & booking
HB4U7-sl@accor.com
+48 787 000 036
Plac Kossaka 6 · 31-106 Kraków
www.bachledaluxuryhotel.pl · www.gavirestaurant.pl · www.opusbar.pl