



BACHLEDA LUXURY HOTEL

★★★★★

Przyjęcia Komuniyjne

Gavi
RESTAURANT



A FAIRYTALE
JOURNEY

with Gavi

REZERWACJE:

F&B MANAGER

GAVI@BACHLEDALUXURY.PL

+48 787 000 063





KOMUNIA ŚWIĘTA TO SZCZEGÓLNY CZAS
SPĘDZANY W RODZINNYM GRONIE.

RADOSNE ROZMOWY, UŚMIECH NA TWARZACH
GOŚCI I UROCZYSTA ATMOSFERA.

W RESTAURACJI GAVI ZADBAMY,
BY TEN SZCZEGÓLNY DZIEŃ POZOSTAŁ
W PAMIĘCI NA DŁUGIE LATA.



Menu dziecięce

ZUPA

Rosół z makaronem

Pomidorowa z ryżem

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka z surówką z marchwi i frytkami lub ryżem

Łosoś grillowany z ryżem, groszkiem i sosem koperkowym

Spaghetti z sosem pomidorowym i parmezanem

Makaron z kurczakiem i sosem serowym

DESER

Lody

Crème brûlée

Sernik

UCZTA DLA NAJMŁODSZYCH

Możliwość wyboru między menu dziecięcym, a mniejszą porcją wybranego wariantu menu dla wszystkich Gości.

Przeznaczone dla dzieci do 11. roku życia.



Menu 1

280 PLN / os.
140 PLN / DZIECKO

PRZYSTAWKA

Oscypek grillowany z boczkiem,
konfiturą z czerwonej cebuli i dzikiej żurawiny

ZUPA

Krem chrzanowy z placuszkiem ziemniaczanym

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej
z sosem estragonowym, ziemniakami
i bukietem warzyw gotowanych

DESER

Lody z owocami i sosem truskawkowo-malinowym

BUFET SŁODKI

Szarlotka / Sernik / Owoce

BUFET ZIMNY

Deska serów regionalnych / Deska wędlin /
Mix sałat z serem feta / Winegret /
Pieczywo / Masło smakowe
Kawa / Herbata / Soki / Woda

Menu 2

320 PLN / os.
160 PLN / DZIECKO

PRZYSTAWKA

Strudel z łososia z kiszoną kapustą,
sosem musztardowym i pomidorkami cherry

ZUPA

Krem z cukinii w dwóch kolorach z grzybowym ptysiem

DANIE GŁÓWNE

Kaczka pieczona z jabłkiem, żurawiną i knedlami karmelizowanymi w miodzie

DESER

Kawowy crème brûlée z owocami

BUFET SŁODKI

Szarlotka / Sernik / Tarta z owocami sezonowymi /
Świeże owoce / Truskawki w czekoladzie

BUFET ZIMNY

Deska serów włoskich z konfiturą z pomarańczy i winogronami /
Melon w szynce parmeńskiej z rukolą / Galaretka drobiowa z sosem tatarskim /
Deska wędlin z sosem chrzanowym / Pikle / Mix sałat z kozim serem
i pieczonym burakiem / Pieczywo / Masło aromatyzowane czarną truflą
Kawa / Herbata / Soki / Woda

Menu 3

390 PLN / os.
195 PLN / DZIECKO

PRZYSTAWKA

Carpaccio z kaczki z kaparami i konfiturą z czerwonej cebuli

ZUPA

Krem borowikowy z płatkami czosnku i oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe z ziemniakami z chrzanem,
młodą marchewką baby i dzikimi brokułami

LUB

Gicz cielęca podana na zasmażanej kapuście z ziemniakami

DESER

Suflet czekoladowy
z sorbetem pomarańczowym
i owocami

KOLACJA SERWOWANA

Pstrąg ojcowski smażony, podany z ziemniakami pieczonymi
z serem oraz mixem sezonowych warzyw

BUFET SŁODKI

Mini szoty owocowe / Świeże owoce / Sernik /

Szarlotka / Panna cotta / Ptysie / Mini pączki / Mini muffinki /

Praliny rzemieślnicze / Truskawki w czekoladzie /

Tarta owocowa / Mini beziki

BUFET ZIMNY

Roladka z marynowanego łososia z musem z warzywami /

Deska serów z konfiturą z pomarańczy /

Deska wędlin / Mini tatar wołowy z marynowanymi grzybami /

Mix sałat z piersią z kaczki i orzeszkami pini /

Galaretka rybna / Koktajl z krewetek i muli /

Grissini z szynką parmeńską /

Pieczyno / Masło smakowe

Kawa / Herbata / Soki / Woda



DEKORACJE KWIATOWE

Podstawowa dekoracja kwiatowa w cenie.
Możliwość zamówienia bardziej rozbudowanych
kompozycji - wycena indywidualna.



TORT KOMUNIJNY

Tort zamówiony
w Gavi Restaurant - wycena indywidualna.
20 - 30 PLN / os.

Możliwość dostarczenia przez Gości
własnego tortu z zewnętrznej cukierni.
Wymagane jest okazanie dowodu zakupu.
Opłata serwisowa: **10 PLN / os.**



MENU I WINIETKI

Zapewnia Gavi Restaurant.



GAVI RESTAURANT
BACHLEDA LUXURY HOTEL
PLAC KOSSAKA 6
31-106 KRAKÓW

WWW.GAVIRESTAURANT.PL