



*Święta, które smakują wyjątkowo.
Christmas, Crafted to Be Savoured.*



Gavi Restaurant

WIGILIA FIRMOWA
A CORPORATE CHRISTMAS DINNER

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE W GAVI RESTAURANT TO WYJĄTKOWE
POŁĄCZENIE KULINARNYCH DOZNAŃ I NIEZWYKŁEJ ATMOSFERY.

POŁOŻONA W BACHLEDA LUXURY HOTEL KRAKÓW
RESTAURACJA GAVI, ŁĄCZY WYRAFINOWANĄ KUCHNIĘ,
TROSKLIWĄ OBSŁUGĘ ORAZ PONADCZASOWY CHARAKTER
HISTORYCZNEJ KAMIENICY.

OD CHWILI PRZYBYCIA OTULĄ PAŃSTWA CIEPŁA GOŚCINNOŚĆ,
KAMERALNA ATMOSFERA I ELEGANCKIE WNĘTRZA,
KTÓRE W OKRESIE ŚWIĄTECZNYM ZYSKUJĄ WYJĄTKOWĄ OPRAWĘ.

HISTORIA TEGO MIEJSCA ZAPISANA JEST W JEGO MURACH,
A STARANNIE DOBRANE DETALE ORAZ WYKWINTNE MENU
PRZYGOTOWANE PRZEZ NASZEGO SZEFA KUCHNI SPRAWIAJĄ,
ŻE KAŻDA CHWILA NABIERA WYJĄTKOWEGO CHARAKTERU.

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE W GAVI TO DOSKONAŁA OKAZJA,
BY ZWOLNIĆ NA MOMENT, ZASIĄŚĆ WSPÓLNIE PRZY STOLE
I STWORZYĆ WSPOMNIENIA, KTÓRE POZOSTANĄ Z PAŃSTWEM
NA DŁUGO PO ZAKOŃCZENIU WIECZORU.

ZAPRASZAMY DO
ŚWIĄTECZNEGO STOŁU

A CHRISTMAS GATHERING AT GAVI RESTAURANT
IS AN EXCEPTIONAL CULINARY AND CULTURAL EXPERIENCE.

LOCATED WITHIN BACHLEDA LUXURY HOTEL KRAKÓW,
GAVI BRINGS TOGETHER REFINED CUISINE, ATTENTIVE SERVICE
AND THE TIMELESS CHARACTER OF A HISTORIC TOWNHOUSE.

WARM HOSPITALITY, AN INTIMATE ATMOSPHERE AND ELEGANT
INTERIORS, BEAUTIFULLY DRESSED FOR THE FESTIVE SEASON,
WELCOME YOU FROM THE MOMENT YOU ARRIVE.

TRADITION IS WOVEN INTO THE WALLS OF THIS HISTORIC
RESIDENCE, WHILE THOUGHTFUL DETAILS AND
AN EXQUISITE MENU CREATED
BY OUR CHEF MAKE EVERY MOMENT FEEL CONSIDERED.

A CHRISTMAS GATHERING AT GAVI IS AN OCCASION
TO SLOW DOWN, SHARE THE TABLE AND CREATE MEMORIES
THAT STAY WITH YOU LONG AFTER THE EVENING COMES TO AN END.

JOIN US FOR A CHRISTMAS
GATHERING TO REMEMBER.





Trzy odsłony świątecznego stołu Three ways to enjoy a Christmas dinner

FORMA SPOTKANIA DOPASOWANA DO CHARAKTERU WIECZORU
A DINING EXPERIENCE TAILORED TO THE CHARACTER OF YOUR EVENING

WIGILIA KLASYCZNA

3- LUB 4-DANIOWE MENU
JEDNO SPÓJNE MENU DLA CAŁEJ GRUPY
I PRZYSTAWKA
OPCJONALNIE ZUPA
I DANIE GŁÓWNE
I DESER

Klasyka, która łączy.

CLASSIC CHRISTMAS DINNER

3- OR 4-COURSE MENU
ONE COHESIVE MENU FOR THE ENTIRE GROUP
I STARTER
OPTIONAL SOUP
I MAIN COURSE
I DESSERT

A timeless classic that brings us together.

WIGILIA Z MOŻLIWOŚCIĄ WYBORU

3- LUB 4-DANIOWE MENU
PRZYSTAWKI SERWOWANE NA STÓŁ
OPCJONALNIE 2 WARIANTY ZUPY
2 WARIANTY DANIA GŁÓWNEGO · 2 WARIANTY DESERU
WYBÓR DLA KAŻDEGO GOŚCIA NA MIEJSCU
SPOŚRÓD PRZYGOTOWANYCH WCZEŚNIEJ PROPOZYCJI.

*Świąteczna Tradycja
w Indywidualnym Wydaniu.*

CHRISTMAS DINNER WITH A CHOICE

3- OR 4-COURSE MENU
STARTERS SERVED TO THE TABLE · 2 OPTIONAL SOUPS
2 MAIN COURSE OPTIONS · 2 DESSERT OPTIONS
A CHOICE FOR EVERY GUEST
SELECTED AT THE TABLE FROM A CURATED SELECTION.

*A Christmas Tradition,
with a Personal Touch.*

ŚWIĄTECZNY STÓŁ

WIGILIJNE SMAKI W FORMIE BUFETU
SZEROKI WYBÓR DAŃ ZIMNYCH
TRADYCYJNE DANIA WIGILIJNE
DANIA CIEPŁE, DODATKI I ŚWIĄTECZNE DESERY

MOŻLIWOŚĆ SWOBODNEGO KOMPONOWANIA WŁASNEGO TALERZA
DOSTĘPNE DLA GRUP 15-40 OSÓB

Wybierasz, komponujesz, celebrujesz.

CHRISTMAS TABLE

CHRISTMAS EVE FLAVOURS, SERVED BUFFET-STYLE
A WIDE SELECTION OF COLD DISHES
TRADITIONAL CHRISTMAS EVE SPECIALTIES
WARM DISHES, SIDES & CHRISTMAS DESSERTS

THE FREEDOM TO COMPOSE YOUR OWN PLATE
AVAILABLE FOR GROUPS OF 15-40 GUESTS

Choose. Compose. Celebrate.

PO WCZEŚNIEJSZYM ZGŁOSZENIU WYBRANE ELEMENTY MENU MOŻEMY DOSTOSOWAĆ DO INDYWIDUALNYCH PREFERENCJI, ALERGII ORAZ POTRZEB DIETETYCZNYCH.

WITH ADVANCE NOTICE, SELECTED ELEMENTS OF THE MENU CAN BE TAILORED TO PERSONAL PREFERENCES, 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 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE GASTRONOMY ORDER FOR PARTIES OF 8 PEOPLE AND MORE.

Wigilia Klasyczna

Classic Christmas Dinner

MENU I

PRZYSTAWKA / STARTER

karp w galarecie z sosem tatarskim
jellied carp with tartare sauce

ZUPA / SOUP

barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
red borscht with mushroom dumplings

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

karp panierowany,
czerwona kapusta z bakalią, chrzan
breaded carp, red cabbage with dried fruits
and horseradish

DESER / DESSERT

piernik świąteczny
z pomarańczową marmoladą
christmas gingerbread
with orange marmalade

LUB / OR

MENU II

PRZYSTAWKA / STARTER

śledzie macerowane w śmietanie i cebulce,
gratin ziemniaczane z tymiankiem
herring marinated in sour cream and onion,
potato gratin with thyme

ZUPA / SOUP

krem grzybowy z łazankami
wild mushroom cream soup
with łazanki noodles

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

pierś z kaczki w przyprawach piernikowych,
kapusta włoska z wędzonką,
kluski śląskie z makiem, sos drobiowy
spiced duck breast, savoy cabbage with smoked
meat, poppy seed silesian dumplings, poultry jus

DESER / DESSERT

strudel jabłkowy z rodzynek, sos waniliowy
apple strudel with raisins and vanilla sauce

MENU I

PRZYSTAWKA / STARTER

łosoś marynowany w cytrusach i buraczkach
citrus and beetroot marinated salmon

ZUPA / SOUP

biała zupa z jesiotra, borowik
white sturgeon soup, porcini mushroom

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

pieczone udko z kaczki, czerwona kapusta
z suszonymi owocami, purée z kasztanów,
napoleonka ziemniaczana
roasted duck leg, red cabbage with dried
fruits, chestnut purée, potato mille-feuille

DESER / DESSERT

sernik świąteczny
christmas cheesecake

LUB / OR

MENU II

PRZYSTAWKA / STARTER

tymbalik rybny z sosem tatarskim
fish in jelly with tartare sauce

ZUPA / SOUP

consommé grzybowe z ravioli grzybowym
mushroom consommé with mushroom ravioli

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

pierś z kaczki w przyprawach piernikowych,
kapusta włoska z wędzonką,
kluski śląskie z makiem, sos drobiowy
spiced duck breast, savoy cabbage with
smoked meat, poppy seed silesian
dumplings, poultry jus

DESER / DESSERT

crème brûlée ze śliwką
w czerwonym winie
crème brûlée with
red wine-poached plum

CENA / PRICE:

210 PLN

OS / PERSON

CENA / PRICE:

260 PLN

OS / PERSON



Wigilia z Możliwością Wyboru

Christmas Dinner with a Choice

MENU I

3 PRZYSTAWKI NA STÓŁ

3 STARTERS SERVED TO THE TABLE

trio śledziowe: śmietana / olej / pikantna zalewa
herring trio: sour cream / oil / spicy marinade

pasztet z żurawiną
pâté with cranberry

tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
traditional dumplings with sauerkraut and mushrooms

ZUPA* SOUP*

LUB / OR

barszcz czerwony
z uszkami grzybowymi
red borscht with
mushroom dumplings

krem grzybowy z łazankami
wild mushroom cream soup with
lazanki noodles

DANIE GŁÓWNE* MAIN DISH*

LUB / OR

karp panierowany, czerwona
kapusta z bakaliami, chrzan
breaded carp, red cabbage with
dried fruits and horseradish

pierś z kaczki w przyprawach piernikowych,
kapusta włoska z wędzonką, kluski śląskie
z makiem, sos drobiowy
spiced duck breast, savoy cabbage with
smoked meat, poppy seed silesian dumplings,
poultry jus

DESER* DESSERT*

LUB / OR

piernik świąteczny
z pomarańczową marmoladą
christmas gingerbread
with orange marmalade

strudel jabłkowy rodzyнки, sos
waniliowy
apple strudel with raisins and
vanilla sauce

* WYBÓR JEDNEJ Z DWÓCH PROPOZYCJI NA MIEJSCU
* CHOOSE ONE OF TWO OPTIONS AT THE TABLE

CENA / PRICE:
250 PLN
OS / PERSON

MENU II

3 PRZYSTAWKI NA STÓŁ

3 STARTERS SERVED TO THE TABLE

łosoś marynowany w cytrusach i buraczkach
citrus- and beetroot-marinated salmon

tatar z dziczyzny
game tartare

tartaletka z musem grzybowym
mushroom mousse tartlet

ZUPA* SOUP*

LUB / OR

consommé grzybowe
z ravioli grzybowym
mushroom consommé
with mushroom ravioli

biała zupa z jesiota, borowik
white sturgeon soup, porcini
mushroom

DANIE GŁÓWNE* MAIN DISH*

LUB / OR

pieczone udko z kaczki, czerwona
kapusta z suszonymi owocami,
purée z kasztanów, napoleonka
ziemniaczana
roasted duck leg, red cabbage with
dried fruits, chestnut purée, potato
mille-feuille

filet z łososia, krem z pieczonej dyni
i kardamonu, kluseczki ziemniaczane,
ciepła sałatka z soczewicy
salmon fillet, roasted pumpkin and
cardamom cream, potato dumplings, warm
lentil salad

DESER* DESSERT*

LUB / OR

crème brûlée ze śliwką
w czerwonym winie
crème brûlée with
red wine-poached plum

sernik świąteczny
christmas cheesecake

* WYBÓR JEDNEJ Z DWÓCH PROPOZYCJI NA MIEJSCU
* CHOOSE ONE OF TWO OPTIONS AT THE TABLE

CENA / PRICE:
310 PLN
OS / PERSON



Świąteczny stół Christmas table

ZIMNY BUFET

COLD SELECTION

tradycyjna sałatka jarzynowa
traditional polish vegetable salad

śledzie macerowane w śmietanie i cebulce,
gratin ziemniaczane z tymiankiem
herring marinated in sour cream and onion,
potato gratin with thyme

tatar z dziczyzny
game tartare

kulebiak z kapustą i grzybami
kulebiak with sauerkraut and mushrooms

sos tatarski
tartare sauce

ZUPA

SOUP

barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
red borscht with mushroom dumplings

BUFET CIEPŁY

WARM SELECTION

polędwica z dorsza, łazanka z białą kapustą, masło tymiankowe
cod loin, łazanki with white cabbage, thyme beurre blanc

tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
traditional dumplings with sauerkraut and mushrooms

DODATKI

SIDES

ziemniaki pieczone
roasted potatoes

kapusta z grzybami
sauerkraut with mushrooms

DESER

DESSERT

strudel jabłkowy rodzyнки, sos waniliowy
apple strudel with raisins and vanilla sauce

CENA / PRICE:

260 PLN

OS / PERSON

ZIMNY BUFET

COLD SELECTION

tradycyjna sałatka jarzynowa
traditional polish vegetable salad

śledzie macerowane w śmietanie i cebulce,
gratin ziemniaczane z tymiankiem
herring marinated in sour cream and onion,
potato gratin with thyme

sałatka śledziowa z pieczonym burakiem
herring salad with roasted beetroot

tatar z dziczyzny, marynowane borowiki, jajko przepiórcze
game tartare, marinated porcini mushrooms, quail egg

kulebiak z kapustą i grzybami
kulebiak with sauerkraut and mushrooms

sos tatarski
tartare sauce

ZUPA

SOUP

krem z grzybów leśnych z orzechami włoskimi
wild mushroom velouté with walnuts

BUFET CIEPŁY

WARM SELECTION

polędwica z dorsza, łazanka z białą kapustą, masło tymiankowe
cod loin, łazanki with white cabbage, thyme beurre blanc

udko z kaczki
duck leg

tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
traditional dumplings
with sauerkraut and mushrooms

DODATKI

SIDES

ziemniaki pieczone
roasted potatoes

czerwona kapusta świąteczna
christmas red cabbage

DESER

DESSERT

świąteczne profiterole z kremem
waniliowym i sosem czekoladowym
festive profiteroles with vanilla cream
and chocolate sauce

mrożony nugat migdałowy
almond nugat semifreddo

CENA / PRICE:

350 PLN

OS / PERSON





Napoje Beverages

kawa, herbata i woda w karafkach
coffee, tea and water served in carafes

30 PLN
OSOBA / PERSON

soki w butelkach granini (0,25 l)
granini bottled juices (0.25 l)

20 PLN
OSOBA / PERSON

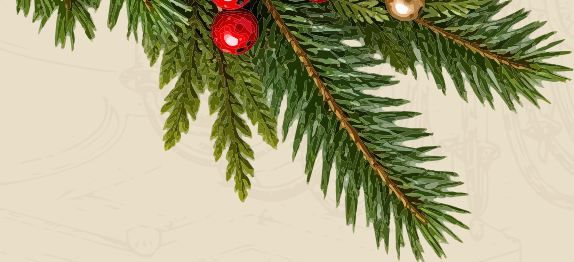
świeżo wyciskany sok pomarańczowy,
sok jabłkowy tłoczony lub smoothie
freshly squeezed orange juice,
pressed apple juice or smoothie

30 PLN
OSOBA / PERSON

coca-cola, coca-cola zero, fanta,
sprite (0,2 l) oraz soki granini (0,25 l)
coca-cola, coca-cola zero, fanta,
sprite (0.2 l) and granini bottled juices (0.25 l)

30 PLN
OSOBA / PERSON





Open Bar

OPEN BAR 0%

wino bezalkoholowe białe i czerwone, bezalkoholowe
wino musujące oraz 3 wybrane mocktaile z karty.
alcohol-free white and red wine, alcohol-free sparkling
wine, and 3 selected mocktails from the menu.

120 PLN / 4 H

160 PLN / 6 H

OPEN BAR I

wino białe | wino czerwone | prosecco
white wine | red wine | prosecco

160 PLN / 4 H

220 PLN / 6 H

OPEN BAR II

wino białe | wino czerwone | prosecco | wódka | piwo
white wine | red wine | prosecco | vodka | beer

210 PLN / 4 H

280 PLN / 6 H

OPEN BAR III

wino białe | wino czerwone | prosecco
wódka | whisky | gin | rum | tequila | brandy | piwo
white wine | red wine | prosecco
vodka | whisky | gin | rum | tequila | brandy | beer

270 PLN / 4 H

360 PLN / 6 H

PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO ZA OSOBE.
OPEN BAR DOSTĘPNY OD 15 OSÓB.

THE PRICES GIVEN ARE GROSS PRICES PER PERSON.
THE OPEN BAR IS AVAILABLE FOR DINNERS FROM 15 GUESTS.



NASZE PRZESTRZENIE

Zobacz miejsca, w których świąteczne spotkania nabierają wyjątkowej oprawy
— od Gavi Restaurant po elegancką Salę Lounge.

OUR SPACES

Discover the spaces that provide the perfect setting for festive gatherings,
from Gavi Restaurant to our elegant Lounge Room.





Świąteczne Spotkania w Eleganckiej Oprawie *Where Festive Gatherings Meet Elegance*

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