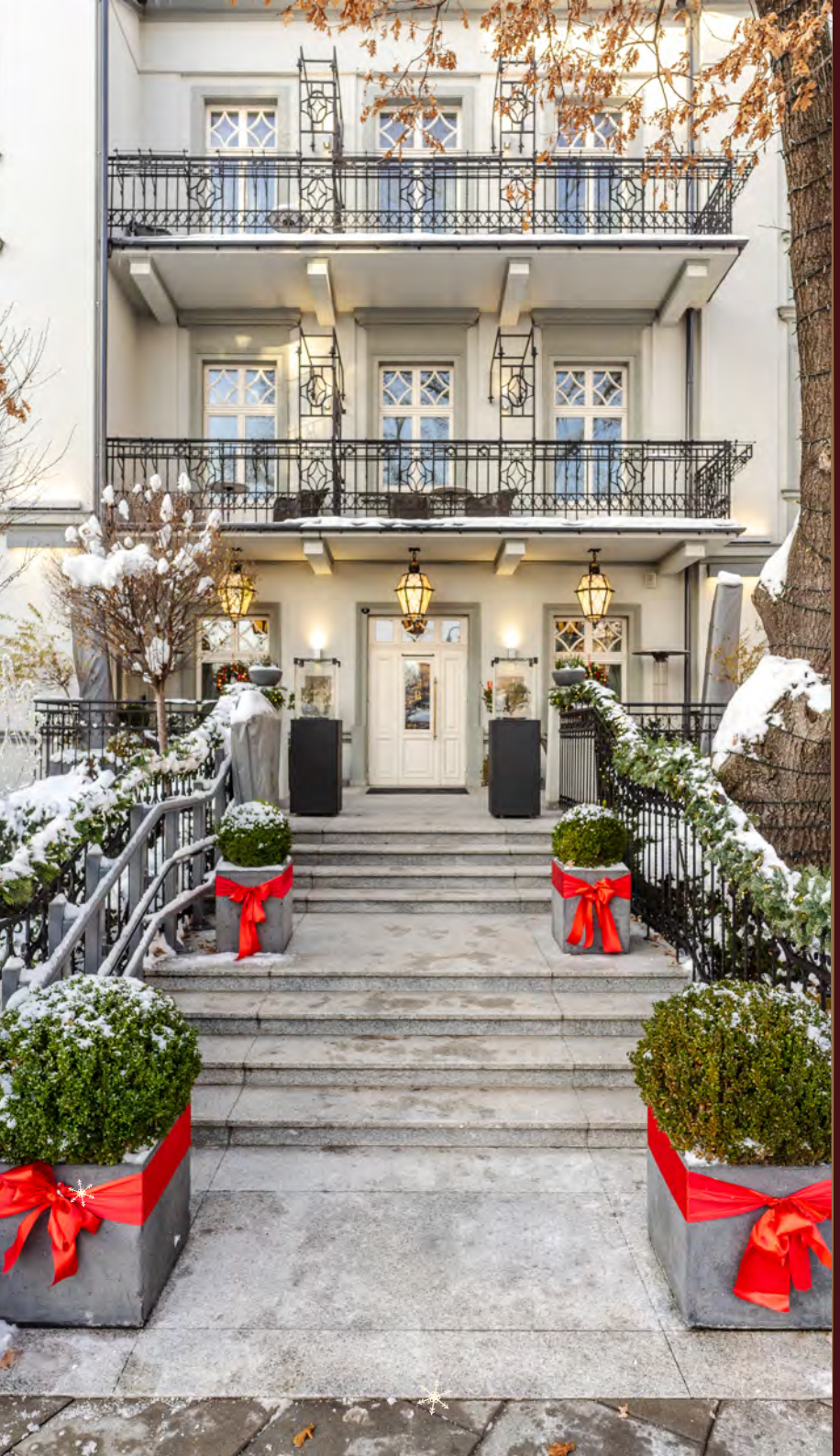

Bachleda Luxury Hotel
MGallery Krakow
Gallery
Hotel Collection
Gavi
Restaurant
Wigilia Pełna Magii
Christmas Eve Full of Magic



Bajeczna Przerwa Świąteczna

Christmas Like a Fairytale

Boże Narodzenie spędzone w Bachleda Luxury Hotel będzie dla Państwa wyjątkowe! Rozświetlona choinka, blask świec i zapach korzennych przypraw unoszący się w powietrzu tworzą atmosferę, w której trudno się nie zakochać. Degustacyjna kolacja wigilijna złożona z sześciu dań zabierze Państwa w niezapomnianą podróż kulinarną, a Bachleda Luxury Hotel Kraków MGallery stanie się scenerią świątecznej opowieści, do której zechcą Państwo wracać każdego roku.

PAKIET ŚWIĄTECZNY OBEJMUJE 3 NOCLEGI W WYBRANYM POKOJU LUB APARTAMENCIE, POMIĘDZY 23 A 27 GRUDNIA 2026. RODZINNYM POBYTOM DEDYKUJEMY NASZE APARTAMENTY: JUNIOR I EXECUTIVE SUITE.

Christmas at Bachleda Luxury Hotel will be an amazing experience for you. A glowing Christmas tree, candlelight and the scent of warm spices in the air create an atmosphere that's impossible not to fall for. A six-course Christmas Eve tasting dinner will take you on an unforgettable culinary journey, and Bachleda Luxury Hotel Kraków MGallery becomes the setting for a festive story worth returning to every year.

OUR CHRISTMAS PACKAGE INCLUDES 3 NIGHTS IN ONE OF SELECTED ROOMS OR APARTMENTS BETWEEN 23 AND 27 DECEMBER 2026. FOR FAMILY STAYS, WE DEDICATE OUR SUITES: JUNIOR AND EXECUTIVE.

Świąteczny Pakiet

- Trzy noclegi pomiędzy 23 a 27 grudnia 2026 dla 2 osób w Pokoju Deluxe
- Śniadania w Gavi Restaurant
- Wyjątkowa, sześciodaniowa Wigilijna kolacja degustacyjna w Gavi Restaurant 24 grudnia o godzinie 16:00 lub 20:00

  Możliwość dokupienia wine pairingu w cenie 200 PLN / osoba. Wcześniejsza rezerwacja wybranej godziny jest obowiązkowa. Rezerwacje uzależnione są dostępnością miejsc i kolejnością zgłoszeń.
- Zaproszenie na świąteczny koktajl do Opus Lounge Bar
- Niespodzianka dla najmłodszych
- Świąteczny upominek
- Późny check-out do godz. 14:00

  (zależy od dostępności)
- Nieograniczony dostęp do strefy wellness z basenem, sauną suchą, caldarium i centrum fitness

CENA OD 4 500 PLN

Christmas Package

- Three-night stay between 23 and 27 December 2026 for 2 in Deluxe Room
- Breakfasts at Gavi Restaurant
- Six-course tasting Christmas Eve dinner on December 24th at Gavi Restaurant at 4 pm or 8 pm

  Possibility of adding wine pairing at the price of 200 PLN / person. Reservation of chosen time is required in advance. Reservations depend on availability and order of bookings.
- Invitation for Christmas cocktail at Opus Lounge Bar
- Surprise for the youngest guests
- Christmas gift
- Late check-out until 2 pm

  (subject to availability)
- Unlimited access to the wellness area with swimming pool, dry sauna, caldarium and fitness

PRICE FROM 4 500 PLN

Oferujemy również pobyt w naszych apartamentach – od Junior Suite, gdzie łóżko typu king-size oraz aksamitna rozkładana sofa gwarantują królewski wypoczynek, po przestronne Executive Suite: Noble, Presidential i Royal Suite z osobną częścią sypialnianą i salonową. Apartamenty szczególnie dedykujemy pobytom rodzinnym.

We also offer stays in our suites – from the Junior Suite, where a king-size bed and a velvet sofa bed guarantee a truly restful night, to the spacious Executive Suites: Noble, Presidential and Royal, each with a separate bedroom and living area. Our suites are especially dedicated to family stays.

Dokonanie przedpłaty stanowi potwierdzenie rezerwacji.

Making a prepayment constitutes confirmation of the reservation.



Kolacja Wigilijna

Christmas Eve Dinner

Wyjątkowa sześciodaniowa, degustacyjna kolacja wigilijna w Gavi Restaurant w dniu 24.12.2026 serwowana będzie o godzinie 16:00 oraz o 20:00. Wcześniejsza rezerwacja wybranej godziny jest obowiązkowa. Rezerwacje uzależnione są dostępnością miejsc i kolejnością zgłoszeń. Ilość miejsc jest ograniczona. Wymagana przedpłata.

An exceptional six-course Christmas Eve tasting dinner at Gavi Restaurant on December 24, 2026, will be served at 4:00 PM and 8:00 PM. Advance reservation for the selected time is required. Reservations are subject to availability and will be accepted on a first-come, first-served basis. Limited seating. Prepayment required.

CENA OD / PRICE FROM

600 PLN ZA OSOBĘ / PER PERSON

CENA WRAZ Z SELEKCJĄ WIN DO POTRAW OD /
PRICE INCLUDING WINE PAIRING FROM

800 PLN ZA OSOBĘ / PER PERSON

Dla dzieci od 5 do 12 roku życia dostępne jest menu za połowę ceny. Brak dedykowanego menu świątecznego.

Do grup powyżej 10 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

For children aged 5 to 12, the menu is available at half price. No dedicated Christmas menu is provided.

10% service fee is added to the bill for groups over 10 people.

DEGUSTACYJNE MENU WIGILIJNE

PRZYSTAWKA

ŚLEDZIE MACEROWANE W ŚMIETANIE
I CEBULCE, NA CHRUPIĄCYM GRATIN
ZIEMNIACZANYM Z TYMIANKIEM

ZUPA

BARSZCZ CZERWONY NA DOMOWYM ZAKWASIE,
USZKA GRZYBOWE, SUSKA SECHLOŃSKA

CIEPŁA PRZYSTAWKA

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI,
AROMATYCZNE MASŁO

DANIE RYBNE

POLĘDWICA Z DORSZA, ŁAZANKA Z BIAŁĄ
KAPUSTĄ, BIAŁE MASŁO TYMIANKOWE

DANIE MIĘSNE

PIECZONE UDKO Z KACZKI W NATURALNYM
TŁUSZCZU, CZERWONA KAPUSTA Z SUSZONYMI
OWOCAMI, KREMOWE PURÉE Z KASZTANÓW,
NAPOLEONKA ZIEMNIACZANA

DESER

STRUDEL JABŁKOWY Z RODZYNKAMI,
SOS WANILIOWY

Przez cały wieczór będziemy Państwu serwować kawę, herbatę, soki oraz wodę

CHRISTMAS EVE TASTING MENU

APPETIZER

HERRING MARINATED IN SOUR CREAM AND ONION,
CRISPY POTATO GRATIN WITH THYME

SOUP

BEETROOT SOUP MADE WITH HOMEMADE
SOURDOUGH STARTER, WILD MUSHROOM
DUMPLINGS, SUSKA SECHLOŃSKA

WARM APPETIZER

PIEROGI FILLED WITH CABBAGE AND WILD
MUSHROOMS, AROMATIC BUTTER

FISH COURSE

COD LOIN, ŁAZANKA WITH WHITE CABBAGE,
WHITE THYME BUTTER

MEAT COURSE

DUCK LEG ROASTED IN ITS NATURAL FAT,
RED CABBAGE WITH DRIED FRUIT, CREAMY
CHESTNUT PURÉE, POTATO MILLE-FEUILLE

DESSERT

APPLE STRUDEL WITH RAISINS,
VANILLA SAUCE

Throughout the evening we will serve coffee, tea, juices and water





Rezerwacja
Reservation

Bachleda Luxury Hotel
Kraków MGallery Hotel Collection

Plac Kossaka 6
31-106 Kraków
+48 12 424 11 00
HB4U7@accor.com