



*Oferta Świąteczna  
2025*



ZAKŁADKA  
— BISTRO DE CRACOVIE —

Zakładka Bistro de Cracovie istnieje już od 2013 roku.  
To miejsce, w którym łączymy  
kuchnię francuską z polskim produktem.



Usytuowana na krakowskim Podgórzu Zakładka inspirowana jest klasyką paryskich bistro i brasserie. Pomysł, aby francuskie smaki przenieść na grunt krakowski zakiełkował w głowie Rafała Targosza już ponad 30 lat temu, kiedy to podczas kilkuletniego pobytu w ojczyźnie Escoffiera zrozumiał, czym jest radość płynąca z dobrego jedzenia. Oprócz smacznej kuchni najważniejsza jest w Zakładce atmosfera luźnej elegancji oraz wino z polskich i europejskich winnic.

Posiadamy wieloletnie doświadczenie w organizowaniu przyjęć rodzinnych (obiadów poślubnych, chrzcin, komunii, urodzin) oraz spotkań firmowych, biznesowych i szkoleniowych.

Do każdej rezerwacji podchodzimy indywidualnie, dbając o zadowolenie naszych Gości.

# Skomponuj swoje Menu

wybierz po 1 danie z każdego setu

## **MENU I - 179 zł/ osoby**

**Powitanie kieliszkiem wina**

### **PRZYSTAWKA / ZUPA**

#### **Matias podwędzany**

sos tatarski, rémoulade selerowa, kurze jajo z kawiozem z łososia  
lub

#### **Domowy barszcz czerwony na zakwasie,**

wędzona śliwka małopolska, uszka z suszonymi podgrzybkami

### **DANIA GŁÓWNE**

#### **Świąteczna pieczeń z udźca wołowego,**

sos z suszoną morelą, kluski śląskie z masłem z nutą czosnku,  
aromatyczna rémoulade z czerwonej kapusty na winie  
lub

#### **Panierowany filet z karpia zatorskiego,**

kremowy ziemniak z nutą chrzanową, gulasz grzybowy z fasolą Jaś

### **DESER**

#### **Crème caramel**

z nutą korzenną, kandyzowana pomarańcz, prażone migdały  
lub

#### **Ciasto piernikowo-dyniowe,**

lody mleczne, sos czekoladowy



# Skomponuj swoje Menu

wybierz po 1 daniu z każdego setu

## MENU II - 209 zł/ osoby

Powitanie kieliszkiem wina

### PRZYSTAWKA

**Ręcznie lepione pierożki z mięsem,**  
kremowa dynia piżmowa, palone masetko z orzechami laskowymi  
lub

**Ciasto francuskie z wędzonym łososiem,**  
sos beurre blanc

### ZUPA

**Domowy barszcz czerwony na zakwasie,**  
wędzona śliwka małopolska, uszka z suszonymi podgrzybkami  
lub

**Rosół z perlicy w stylu małopolskim,**  
kiszony ogórek, kluseczki, oliwa ziołowa

### DANIA GŁÓWNE

**Kacze udko długo konfitowane w naturalnym kaczym tłuszczu,**  
czerwona kapusta z jabłkiem i majerankiem, gratin z ziemniaków Anna  
lub

**Filet z sandacza,**  
sos beurre blanc z borowikami, kapusta kiszona długo duszona z winem,  
chipsy ziemniaczane

### DESER

**Ucierane ciasto ze śliwką węgierką,**  
kruszonka maślana z cynamonem,  
lub

**Świąteczny profiterol z kremem migdałowym,**  
karmel i kardamon



ZAKŁADKA

BISTRO DE CRACOVIE

# Skomponuj swoje Menu

wybierz po 1 danie z każdego setu

## **MENU III - 239 zł/ osoby**

**Powitanie kieliszkiem wina**

### **PRZYSTAWKA**

**Pasztet z dziczyzny,**  
rémoulade z czerwonej kapusty z dziką różą, sos jałowcowy  
lub

**Brandade z wędzonym halibutem z "kiełbasą" z turkota,**  
krem z wędzonych ryb

### **ZUPA**

**Zupa rakowa przecierana,**  
domowe kluseczki, śmietanka  
lub

**Budapest-Cracow - węgierska zupa gulaszowa na Mangalicy**

### **DANIA GŁÓWNE**

**Filet z jesiotra po polsku,**  
uszka grzybowe z borowikiem, beurre blanc z liściem laurowym  
i kawałkami kiszzonego ogórka  
lub

**Pierś perlicy,**  
mozaika porowo-ziemniaczana, emulsja smardzowa

### **DESER**

**Suflet czekoladowy,**  
lody z prawdziwej belgijskiej czekolady, wiśnie w ratafii  
lub

**Nugat mrożony z morelami i migdałami w karmelu,**  
sos z malin



**ZAKŁADKA**

BISTRO DE CRACOVIE

# Oferta Świąteczna

## BONY PODARUNKOWE

Dla Państwa pragnących przygotować swoim pracownikom niespodziankę  
mamy propozycję oryginalnego prezentu  
– wyjątkowych chwil spędzonych w Zakładka Bistro de Cracovie.

Bony podarunkowe są ważne 6 miesięcy, można je zakupić u nas w dowolnych  
nominatach (należy doliczyć koszt wydruku i koperty)



# PAKIETY NAPOJÓW

Pakiet napojów gorących i bezalkoholowych  
kawa, herbata, woda, soki  
69 zł / 1 osoba

Pakiet napojów gorących i alkoholowych  
kawa, herbata, woda, soki, piwo, wino  
129 zł / 1 osoba

## NAPOJE I WINO

### WINO DOMU

Francja / Langwedocja: wino białe lub czerwone / karafka 1 litr 125 zł  
Włochy / Wenecja Euganejska: wino białe lub czerwone / karafka 1 litr 125 zł

### NAPOJE ZIMNE W KARAFKACH

Woda gazowana / karafka 1 litr 15 zł  
Woda niegazowana / karafka 1 litr 15 zł

Lemoniada cytrynowa, różana lub lawendowa / karafka litr 36 zł

Soki owocowe / karafka litr 27 zł (pomarańcza, jabłko)

### KAWY I HERBATY

#### KAWY NUMBER COFFEE a la carte

Espresso 12 zł

Espresso macchiato 14 zł

Podwójne espresso 14 zł

Americano 13 zł

Flat White 16 zł

Cappuccino 16 zł

Caffè Latte 16 zł

Dostępna jest również kawa bezkofeinowa  
oraz mleko bez laktozy i roślinne

#### HERBATY LIŚCIASTE NEWBY a la carte

w dzbankach 16 zł

czarne, zielone, owocowe



ZAKŁADKA  
— BISTRO DE CRACOVIE —

Szanowni Państwo!

Do każdego zapytania podchodzimy indywidualnie mając na względzie Państwa oczekiwania oraz założenia budżetowe. Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć firmowych pozwala nam skutecznie planować i przewidywać. Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie.

W trosce o Państwa i naszych Gości prosimy o informowanie o alergiach i nietolerancjach pokarmowych, które należy uwzględnić w proponowanym przez nas menu. Jesteśmy otwarci na Państwa pytania dotyczące składników pokarmowych znajdujących się w proponowanych przez nas daniach.

Stoły na wyjątkową uroczystość przykrywamy białym obrusem - Koszt 2 zł od osoby. Na Państwa życzenie, za dodatkową opłatą, organizujemy dekoracje kwiatowe na stół. Dekoracje możecie Państwo zorganizować również bezpłatnie, we własnym zakresie.

Podane ceny są cenami brutto.

Do faktury doliczamy serwis 12,5%.

Pobranie faktury prosimy zgłosić przed sfinalizowaniem i fiskalizacją rachunku.

Oferta przesłana w załączniku dotyczy wyłącznie dań, dodatkowe koszty kalkulujemy indywidualnie. Licząc na współpracę, pozostają do dyspozycji

