



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 klasyczną 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 daniu z każdego setu

MENU I - 179 zł/ osoby

Powitanie kieliszkiem wina

PRZYSTAWKA / ZUPA

Matias podwędzany

sos tatarski, rémoulade selerowa, kurze jajo z kawiozem z łososią
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 fileć 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



ZAKŁADKA

— BISTRO DE CRACOVIE —

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 masło 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 daniu z każdego setu

MENU III - 239 zł/ osoby

Powitanie kieliszkiem wina

PRZYSTAWKA

Paszтет z dziczyzny,
rémoulade z czerwonej kapusty z dziką różą, sos jałowcowy
lub

Brandade z wędzonym halibutem z "kiełbasą" z turбота,
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
149 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, pozostaję do dyspozycji

