



## **OFERTA 2023**

# **PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE**

- 6 sal do organizacji przyjęć
- Taras – dostępny dla naszych gości
- Ogród z alejkami i oczkiem wodnym
- Kącik zabaw dla najmłodszych
- Sale konferencyjne
- 37 pokoi hotelowych
- Menu dziecięce
- Dziecko (bez miejsca) GRATIS
- Dziecko (do 10 lat) 60% ceny
- W cenę wliczone:
  - Wynajem Sali
  - Obsługa
  - Dekoracja (kwiaty, świece, serwetki)

TEL: +48 661 454 197

ALEKSANDER PAWŁOWSKI  
MANAGER HOTELU I RESTAURACJI

TEL: +48 12 290 63 01

*event@domusmater.pl*  
*www.domusmater.pl/restauracja*

RESTAURACJA KLASZTORNA  
DOMUS MATER  
UL. SASKA 2C, KRAKÓW - PŁASZÓW

### **PAKIET 1 - CENA: 110 PLN/OS.**

#### **ZUPA**

#### **DANIE GŁÓWNE**

(serwowane na talerzu)

1 rodzaj mięsa

1 dodatek skrobiowy

1 dodatek warzywny

#### **DESER**

#### **PAKIET NAPOI**

Kawa, herbata w bufecie

Woda niegazowana

2 rodzaje soków owocowych

### **PAKIET 2 - CENA: 125 PLN/OS.**

#### **PRZYSTAWKA (oczekująca na stole)**

#### **ZUPA**

#### **DANIE GŁÓWNE**

(serwowane na talerzu)

1 rodzaj mięsa

1 dodatek skrobiowy

1 dodatek warzywny

#### **DESER**

#### **PAKIET NAPOI**

Kawa, herbata w bufecie

Woda niegazowana

2 rodzaje soków owocowych

### **PAKIET 3 - CENA: 140 PLN/OS.**

#### **PRZYSTAWKA (oczekująca na stole)**

#### **ZUPA**

#### **DANIE GŁÓWNE**

(serwowane na półmiskach)

2 rodzaj mięsa (łącznie 1,5 porcje/os.)

1 dodatek skrobiowy

2 dodatki warzywne

#### **DESER**

#### **PAKIET NAPOI**

Kawa, herbata w bufecie

Woda niegazowana

2 rodzaje soków owocowych

- PAKIET 1 i 2 dostępne przy maksymalnej liczbie gości 16 osób, powyżej tej liczby serwujemy na półmiskach, czyli PAKIET 3.
- Czas trwania przyjęcia: obiad 2,5 godziny, obiad z zimną płytą 4 godziny.
- Płatność 100% po potwierdzeniu ostatecznej liczby osób, najpóźniej 5 dni przed przyjęciem.
- Rezerwacja gwarantowana po pisemnym (mailowym) potwierdzeniu ze strony Restauracji.
- Po przyjęciu wydajemy (wg życzenia) pozostałe mięso z dania głównego (w przypadku serwowania na półmiskach - PAKIET 3) oraz pozostałości z bufetu zimnego.

# MENU

## PRZYSTAWKI:

- Sakiewki z ciasta francuskiego nadziewane warzywami i boczkiem
- Roladka drobiowa ze szpinakiem z sosem i grzanką
- Rolada szpinakowa z łososiem i grzanką
- Carpaccio z buraka

## ZUPY:

- Rosół z makaronem
- Krem warzywny z grzankami (wegański)
- Krem borowikowy z grzankami (wegetariański)

## DANIA GŁÓWNE:

- A'la Devolay z warzywami
- Noga z kaczki pieczona
- Stek wieprzowy ze schabu z pieczarkami
- Polędwiczka wieprzowa zawijana w boczku z sosem miodowo-musztardowym
- Duszony łosoś z warzywami w sosie śmietanowo-koperkowym

## DODATKI SKROBIOWE:

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- Frytki

## DODATKI WARZYWNE:

- Surówka z marchwi z jabłkiem
- Mizeria
- Bukiet warzyw na gorąco
- Buraczki na ciepło
- Sałatka z pomidorów i cebuli

## DESERY:

- Tiramisu (bez alkoholu)
- Sernik z sosem wiśniowym
- Szarlotka na gorąco z gałką lodów
- Lody wielosmakowe z musem truskawkowym

## MENU DZIECIĘCE

### ZUPA

- Rosół z makaronem

### DANIE GŁÓWNE

- Nuggetsy z frytkami i surówką
- Naleśniki z serem

## MENU WEGAŃSKIE

### ZUPA

- Krem warzywny z grzankami

### DANIE GŁÓWNE

- Kotlet sojowy (podawany z dodatkami)
- Kotlet jaglany z warzywami (podawany z dodatkami)

# OPCJE DODATKOWO PŁATNE:

## ZIMNY BUFET - 40 PLN OD OSOBY

(WSTAWIONY W STÓŁ)

- Półmisek mięs i wędlin
- Mix sałat z pomidorem koktajlowym, ogórkiem, papryką, czerwona cebulą, oliwkami, ziołami prowansalskimi i sosem vinegret
- Sałatka Caprese
- Pieczywo

## DESKA SERÓW - CENA 80 PLN/SZT.

0,5 kg, sugerowana dla ok. 8-10 osób

## DODATKI DO ZIMNEGO BUFETU

- Jajka w sosie tatarskim ( półmisek 10 połówek) **+25 PLN/półmisek**
- Galaretką drobiowa ( rawierka 3 szt) **+25 PLN/rawierkę**
- Śledź w oleju ( rawierka ok 150 g) **+25 PLN/rawierkę**
- Sałatka jarzynowa (miska ok 800 g) **+40 PLN/miskę**

## PATERA CIĄS I OWOCÓW - CENA 100 PLN/SZT

OK 1,5 KG RÓŻNYCH ŚLADKOŚCI ORAZ  
OK 0,8 KG OWOCÓW

## TORT - CENA 100 PLN/KG Z DEKORACJĄ

- Czekoladowo – wiśniowy
- Śmietanowy z brzoskwiniami  
(najmniejszy tort 3 kg)

## DODATKOWE DANIE GORĄCE

Strogonow wołowy **+30 PLN/os.**

Barszcz z pasztecikiem **+25 PLN/os.**

## OPŁATY DODATKOWE

<b>Napoje gazowane</b> grupy pepsi (0,5l)	<b>+10 PLN/but.</b>
<b>Przedłużenie</b> przyjęcia	<b>+200 PLN/godz.</b>
<b>Opłata talerzykowa</b> za wniesienie własnego ciasta/tortu	<b>+8 PLN/os.</b>
<b>Opłata korkowa</b> (wprowadzenie alkoholu z zewnątrz)	<b>+15 PLN/os.</b>

## ALKOHOL

Wino wytrawne (czerwone/białe) chilijskie Del Sur (0,75l)	<b>+60 PLN/but.</b>
Wino wytrawne (czerwone/białe) gruzińskie CIVIMTA (0,75l)	<b>+70 PLN/but.</b>
Wino półwytrawne (czerwone/białe) bułgarskie MEZZEK (0,75l)	<b>+70 PLN/but.</b>
Wino białe półsłodkie węgierskie TOKAI (0,75l)	<b>+60 PLN/but.</b>

Dostępne również inne alkohole zamówienia według karty alkoholi.