



OFERTA 2025

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 HOTEL
UL. SASKA 2C, KRAKÓW - PŁASZÓW

PAKIET 1 - CENA: 130 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: 145 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: 160 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 ok. 2,5 godziny, obiad z zimną płytą ok. 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
- Mini sałatka grecka (vege)

ZUPY:

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

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
- Colesław

DESERY:

- 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

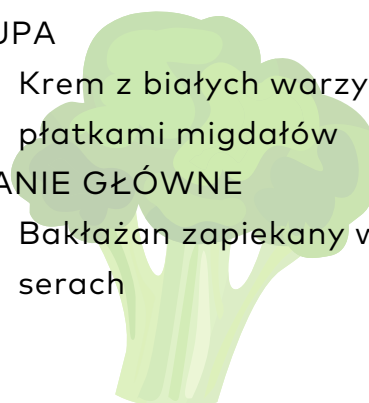
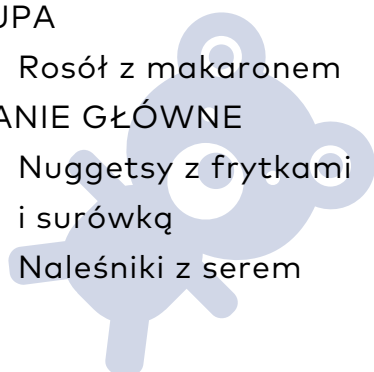
MENU WEGAŃSKIE

ZUPA

- Krem z białych warzyw z płatkami migdałów

DANIE GŁÓWNE

- Bakłażan zapiekany w serach



OPCJE DODATKOWO PŁATNE:

ZIMNY BUFET - 65 PLN OD OSOBY (WSTAWIONY W STÓŁ)

- Kompozycja staropolskich wędlin i mięs pieczonych (po 100 g / na osobę)
- Mix sałat z pomidorem koktajlowym, ogórkiem, papryką, czerwona cebulą, oliwkami, ziołami prowansalskimi i sosem vinegret
- Galaretki drobiowe (1 szt./osobę)
- Pieczywo
- Masło smakowe
- Sałatka z papryki marynowanej

ŚLEDZIE W DWÓCH SMAKACH W OLEJU, ŚLEDZIE NA PIKANTNO – CENA 35 ZŁ

2 rawierki po ok 150 g

KOMPOZYCJA SERÓW PLEŚNIOWYCH I REGIONALNYCH Z ŻURAWINĄ I ORZECHAMI - CENA 90 PLN/SZT.

0,5 kg, sugerowana dla ok. 8-10 osób

PATERA CIĄS I OWOCÓW CENA 120 PLN/SZT

ok 1,5 kg różnych słodkości oraz
ok 0,8 kg owoców

TORT- CENA 100 PLN/KG Z DEKORACJĄ OKOLICZNOŚCIOWĄ

smaki do uzgodnienia:
czekoladowo-wiśniowy lub
brzoskwiniowy

DODATKOWE DANIE GORĄCE

Strogonow wołowy +35PLN/os.
Barszcz z pasztecikiem +25 PLN/os.

OPŁATY DODATKOWE

| | |
|--|----------------|
| Napoje gazowane grupy pepsi (0,5l) PET | +10 PLN/but. |
| Napoje gazowane grupy pepsi (0,2l) szkło | +10 PLN/but. |
| Przedłużenie przyjęcia | +200 PLN/godz. |
| Opłata talerzykowa za wniesienie własnego ciasta/tortu | +15 PLN/os. |
| Opłata korkowa (wprowadzenie alkoholu z zewnątrz) | +20 PLN/os. |

ALKOHOL

Dostępny według karty alkoholi.