



OFERTA KOMUNIJNA 2025

- 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
- W cenę wliczone:
 - Wynajem Sali
 - Obsługa
 - Dekoracja (kwiaty, świece, serwetki)

TEL: +48 12 290 63 01
event@domusmater.pl
www.domusmater.pl/restauracja

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

Obiad komunijny - Cena: 180 PLN od osoby Cena: 120 PLN od dziecka (do 10 lat)

PRZYSTAWKA

SERWOWANA NA TALERZACH (JEDNA DO WYBORU)

- Melon w szynce parmeńskiej
- Mini sałatka grecka (vege)

ZUPA

SERWOWANA W WAZACH

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

SERWOWANE NA PÓŁMISKACH – ŁĄCZNIE 1,5 PORCJI NA OSOBĘ (DWA DO WYBORU)

- Kotlet schabowy z kością
- Polędwiczka wieprzowa zawinięty w boczek z sosem grzybowym
- Piers z kurczaka nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami z sosem pomidorowym

DANIE WEGETARIAŃSKIE SERWOWANE NA TALERZU

- Krem z białych warzyw z płatkami migdałów
- Bakłażan zapiekany w serach



DODATKI

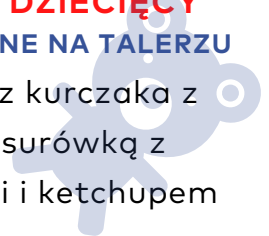
SERWOWANE NA PÓŁMISKACH I W MISECZKACH

Ziemniaki młode z koperkiem
oraz (dwa do wyboru)

- Młoda kapusta na gorąco
- Mix fasolek szparagowych z czarnuszką
- Surówka z marchewki
- Colesław

ZESTAW DZIECIĘCY SERWOWANE NA TALERZU

Nuggetsy z kurczaka z
frytkami i surówką z
marchewki i ketchupem



DESER

(JEDEN DO WYBORU)

- Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną z sosem malinowym
- Beza z kremem mascarpone z owocami

NAPOJE ZIMNE – W DZBANKACH (WSTAWIONE W STÓŁ):

Sok: pomarańczowy, jabłkowy / woda niegazowana

NAPOJE GORĄCE – BUFET SAMOObsługowy:

Kawa / Herbata / Dodatki

Czas trwania przyjęcia: obiad do 3 godziny, obiad z zimną płytą do 5 godziny.

Płatność 100% po potwierdzeniu ostatecznej liczby osób, najpóźniej 5 dni przed przyjęciem.

Rezerwacja gwarantowana po pisemnym (mailowym) potwierdzeniu ze strony restauracji.

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 KOMUNIJNĄ

smaki do uzgodnienia:
truskawkowy 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.