



OFERTA KOMUNIJNA 2026

- 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: 190 PLN od osoby Cena: 130 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 zawinięta w boczek z sosem grzybowym
- Pierś 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

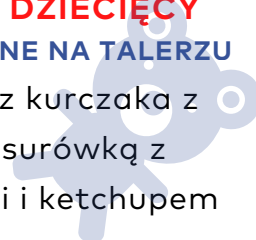
oraz (dwa do wyboru)

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

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
- Panna Cotta z musem malinowym

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 - 60 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
- Sałatka Caprese z pomidorów i mozzarelli z świeżą bazylią i sosem balsamicznym
- Sałata Cezar z kurczakiem i boczkiem
- Galaretki drobiowe (1 szt./osobę)
- Pieczywo
- Masło smakowe

DODATKI:

- Śledź na pikantno 2 rawierki ok 150 g - 35 PLN
- Kompozycja serów pleśniowych (0,5 kg) - cena 90 PLN/szt.
- Mix finger food: śledź w śmietanie / humus za warzywami /kasza kuskus z suszonym pomidorem i serem halloumi oraz avocado / meksykański z polędwiczka wieprzową - 20 szt. - 100 PLN
- Tortilla różne rodzaje 20 szt. – 100 PLN
- Antipastii deska przekąsek (ok 0,5 kg) - 139 PLN

TORT- CENA 110 PLN/KG Z DEKORACJĄ KOMUNIJNĄ

smaki do uzgodnienia:

PATERA CIĄST I OWOCÓW CENA 120 PLN/SZT

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

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	+ 8 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.