

Oferta przyjęcia weselnego

Restauracja Dominikańska 2 to doskonale miejsce zarówno na business lunch, spotkanie firmowe, jak i na przyjęcie weselne. Lokal utrzymany jest w klimacie dwudziestolecia międzywojennego, gdy życie towarzyskie Krakowa skupiało się w licznych kawiarniach i restauracjach. Parter ozdabiają antyki, wielkoformatowe fotografie z lat dwudziestych oraz oryginalna ekspozycja butelek win.



W trzech przestronnych salach znajdujących się w pięknie odrestaurowanych piwnicach odnajdą Państwo detale związane z muzyką z okresu lat dwudziestych i trzydziestych: antyczne radio i gramofon. Dopełnieniem całości jest muzyka jazz i blues idealnie współgrająca z wnętrzami oraz obsługa ubrana z duchem i modą epoki.

Restauracja Dominikańska 2:

- * Ilość sal: 5 + sala „klubowa”/„dziecięca”.
- * Ilość miejsc siedzących: 150-180.
- * Ilość miejsc stojących (bankiet): 250.
- * Klimatyzacja/ogrzewanie.
- * Przewijak dla dziecka.
- * Krzeselko dla dziecka.
- * TV Sat.
- * WIFI.
- * 2 letnie ogródki.
- * Karty kredytowe.
- * Lokal dla niepalących.
- * Podjazd i toaleta dla niepełnosprawnych.
- * 4 toalety.
- * Muzyka na żywo (na zamówienie: folklor, klezmer, jazz/blues).

MENU W CENIE 130 ZŁ

Przystawka

Tatar z łososia z kaparami i sosem cytrynowym
lub
Carpaccio z polędwicy z parmezanem

Zupa

Krem szparagowy z grzankami
lub
Rosół z kołdunami z baraniny

Danie główne

Rolada z dzika z sosem żurawinowym i rydзем podana z ziemniakami, suszonymi pomidorami, selerem naciowym i mixem sałat z sosem winegret
lub
Kotlety cielęce z szynką parmeńską i szalwią z sosem cytrynowym i nutką tuńczyka podane na ziemniakach z pieca i kolorowych warzywach

Deser

Włoskie lody truflowe z orzechami i belgijską czekoladą
lub
Krem brulee

Napoje

Kawa lub herbata
Soki
Woda mineralna

Menu w cenie 150 zł

Przystawka

Talerz najlepszych wędlin regionalnych z figami, żurawiną i winogronami
lub
Krewetki królewskie z suszonymi pomidorami, białym winem i rukolą

Zupa

Krem z borowików podany w chlebie
lub
Dwukolorowa zupa (pomidorowa z ginem i żubrówką, krem z groszku zielonego z serem gorgonzola)

Danie główne

Polędwica z jelenia z sosem z borowików podana z pieczonymi ziemniakami z ziołami i sałatą
lub

Kotleciki jagnięce z sosem z fig, kompozycja ryżowa i mix sałat

Deser

Tarta tatin z lodami i bitą śmietaną
Lub
Tiramisu

Napoje

Kawa lub herbata
Soki
Woda mineralna

Do każdej propozycji menu można zamówić ciasta, również pakowane, w cenie 22zł/kg: sernik, szarlotka, czarny las, fale Dunaju, ciasto czekoladowe, rolada owocowa

OFERTA DODATKOWA – ZIMNA PŁYTA – SZWEDZKI STÓŁ W CENIE 60 ZŁ

Półmiski mięs pieczonych (karczek, indyk, schab, rostbef)
Patery wędlin
Pasztesy domowe
Deski serów
Rolady mięsne
Sałatka z kurczakiem, orzechami, ananasem i selerem naciowym
Sałatka z wędzonym łososiem i parmezanem
Sałatka z mieszanymi warzywami i sosem winegret
Pikle, Sosy, Pieczywo

OFERTA SPECJALNA – „ZRÓB TO SAM”: zapraszamy do rozmowy z naszym menadżerem lub szefem kuchni w celu wybrania własnego menu:

Przystawki:

Tatar z łososia z kaparami i sosem cytrynowym
Tarta z bakłażanem i sosem ragù
Tarta z cukinią i łososiem
Carpaccio z polędwicy z parmezanem i oliwą
Paszтет z dzika z żurawiną
Paszтет drobiowy z sosem śliwkowym
Łosoś z plackami ziemniaczanymi, śmietaną i kawiozem
Tatar z tuńczyka z białą rzepą i sosem wasabi
Krewetki w suszonych pomidorach i rukoli

Zupy:

Rosół z makaronem
Rosół z bażanta
Rosół z kołdunami
Kwaśnica z wędzonymi żeberkami
Żur tradycyjny z białą kielbasą i grzybami
Barszcz czerwony z krokietem
Barszcz czerwony z uszkami
Zupa grzybowa w chlebie
Krem pomidorowy pachnący ginem i żubrówka
Krem szparagowy

Danie główne:

Pieczeń cielęca w sosie porowym (kluseczki)
Kotleciki jagnięce z sosem figowym
Filet z jelenia z sosem borowikowym
Roladka z dzika z sosem żurawinowym i rydзем
Kaczka duszona w calvadosie i jabłkach
Wieprzowina z sosem myśliwskim i domowymi kluseczkami
Rolada z indyka z boczkiem, suszonymi pomidorami i pietruszką
Sandacz z rakami i szpinakiem
Pieczeń cielęca z sosami cytrynowym, pomidorowym i grzybowym

Desery:

Krem brule
Lody z owocami
Tarta toffi
Tarta z owocami
Lody trufłowe z orzechami i czekoladą
Sernik z lodami i musem truskawkowym
Tarta tatin
Banany w karmelu z lodami i bitą śmietaną
Szarlotka z lodami, bitą śmietaną i musem waniliowym
Sałatka owocowa w ananasie

**Na osobistym spotkaniu omówimy kwestie dodatkowe takie jak:
wystrój sali/sal, kwiaty, wynajem sali/sal/całych piwnic/całej restauracji na
wyłącznieść, miejsce do tańczenia, DJ lub orkiestra i inne.**

ZAPRASZAMY

**Restauracja Dominikańska 2
Plac Dominikański 2
31-043 Kraków
Tel. 12 422-07-50**

restauracja@restauracja-dominikanska2.pl
www.restauracja-dominikanska2.pl