



Przyjęcie z okazji Pierwszej Komunii w Restauracji Hotelu *Locomotiva
Oferta 2020**

Hotel i Restauracja Locomotiva oddają do dyspozycji Gości trzy eleganckie, klimatyzowane sale.
Sale umieszczone są na poziomie zero.

Sala Restauracyjna

duża elegancka Sala Restauracyjna mieszcząca do 60 osób.
niewielki VIP ROOM(mieszczący maksymalnie 12 osób) stanowi integralną część sali restauracyjnej
przekształcony zostaje w zależności od Państwa potrzeb w kącik zabaw dla dzieci, szatnię, kącik słodkości.
sala udostępniana na wyłączności dla minimum 40 osób

Sala Barowa

klimatyzowana salka naprzeciw baru idealna na niewielkie obiady rodzinne do 22 osób.
sala udostępniana na wyłączności dla minimum 15 osób

Sala Kawiarniana

duża i widna, mieszcząca do 35 osób znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia.
sala udostępniana na wyłączności dla minimum 25 osób

Z naszej strony zapewniamy:

odrębną salę na komunię
dekorację stołów – obrusy, świece, serwety
zamknięty i monitorowany, bezpłatny parking
plac zabaw dla dzieci
obsługę kelnerską i barmańską przez cały czas trwania przyjęcia
prezent/pamiątka dla dziecka przystępującego do komunii
pokoje hotelowe dla gości przyjęcia z 20% rabatem

**W przypadku pytań prosimy o kontakt: tel. 81 44 11 999, marketing@locomotiva.pl
lub bezpośrednio z managerem pod numerem tel. 516 056 057**

OFERTA KOMUNIJNA I -130 PLN/OSOBA

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Rosół tradycyjny z makaronem domowym

Włoska zupa minestrone z makaronem

Krem z duetu selerów z oliwą z salami i grzankami ziołowymi

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Pierś z kurczaka z grilla serwowana z kremem ziemniaczanym, szaszłykiem ze śliwek owiniętych wędzonym boczkiem i sosem z wina muscat

Kurczak w nasionach dyni i słonecznika serwowany z puree ziemniaczanym, karmelizowaną karotką i sosem kurkowym

Schab z kością w korzennych przyprawach z puree ziemniaczanym (lub z pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem) i ciepłymi warzywami (kapusta włoska, rzodkiewka, marchewka, salsefia) z oliwą rozmarynową

Deser – wybór 1

Markiza czekoladowa podana z sosami waniliowym i truskawkowym- lody własnego wyrobu!

Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym i czekoladowym - lody własnego wyrobu!

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (120g = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych

Boczek po staropolsku z majerankiem

Pasztet drobiowy z prażonymi orzechami nerkowca i suszonymi pomidorami

Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami

Pasztet wieprzowy klasyczny

Baleron Białoruski

Przekąski rybne (50g=1 przekąska)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą pieprzem młotkowanym i mielonym liściem laurowym

Śledzie w kremie z curry

Carpaccio (30g=1 przekąska)

Carpaccio z pomidora i polędwiczki wieprzowej sous-vide, czarnymi oliwkami, kaparami i parmezanem

Carpaccio z buraka marynowanego w cytrusach z serem kozim, karmelizowanym orzechem włoskim i ziołami

Sałatki (200g = 2 sałatki)

Sałata lodowa z grillowanym kurczakiem, ananasem, pomidorami, cebulka, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana z prażonym sezamem i migdałami

Sałatka z pomidorków cherry i mozzarelli z pierzynką z rucoli

Sałatka z polędwiczką wieprzową na kolorowych sałatach z marynowanymi cebulkami i grillowaną papryką z sosem balsamicznym

Dodatki: Chleb, pikle

Napoje: kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe (nielimitowane)

OFERTA KOMUNIJNA II- 149 PLN/OSOBA

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Rosół królewski z pulpecikami wieprzowo- wołowymi
Krem z brokułów z kwaśną śmietaną i prażonymi migdałami
Krem pomidorowy z bazylią i ziołowa oliwą

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Polędwiczka wieprzowa w płaszczyku z boczku serwowana z puree ziemniaczanym z brokułami z wody lub karmelizowaną marchewką i sosem z zielonego pieprzu
Żeberka wieprzowe z pieczonymi ziemniakami, sałatką z pomidora i czerwonej cebuli z sosem z maślaka
Medaliony z polędwiczki wieprzowej z pieczonymi warzywami korzennymi (marchewka, pietruszka, burak) lub z podane z włoskimi gnocchami z pietruszką (lub pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem) i sosem tymiankowo-kurkowym

Deser – wybór 1

Markiza czekoladowa podana z sosami waniliowym i truskawkowym- lody własnego wyrobu!
Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym- lody własnego wyrobu!

Przekąska gorąca-wyбір 1

Zupa węgierska polędwiczką
Peperonata- gęsta zupa na bazie boczki i salami
Zupa Toskańska z warzywami i kurczakiem
Barszczyk czerwony z pasztecikiem

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (120g = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych
Boczek po staropolsku z majerankiem
Paszтет drobiowy z prażonymi orzechami nerkowca i suszonymi pomidorami
Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami
Baleron Białoruski

Przekąski rybne (50g = 1 przekąska)

Śledzie w sosie węgierskim
Śledzie pod białą kremową pierzynką z cebulą i jabłkiem

Deska serów-50g

Sałatki (200gr = 2 sałatki)

Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem, sałata lodowa i sosem czosnkowym podawana w liściu
Sałatka z mozzarellą i pomidorkami cherry w sosie czosnkowym
Sałatka z łososiem (sous vide) W marynowanym buraku z serem feta i karmelizowanymi orzechami włoskimi

Dodatki: Chleb , pikle

Napoje: kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe(nielimitowane)

OFERTA KOMUNIJNA III-159 PLN/OSOBA

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Krem z borowików z bruschettą grzybową

Krem z groszku zielonego z bruschetta z orzechowym serkiem brie

Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora i oliwą pietruszkową

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Łosoś pieczony z kaszą pęczak gotowaną a'la risotto podawany z puree z zielonego groszku i malinowym vinegrettem+ bukiet sałat

Medaliony z polędwiczki w orzechach podawane na risotto z grzybami, grillowanymi szalotkami i sosem z koniaku+ bukiet sałat

Polędwiczka wieprzowa nadziewana grzybami zawinięta w boczek z purre ziemniaczanym, karmelizowana marchewka lub brokułami z wody i sosem z zielonego pieprzu.

Deser – wybór 1

Pomarańczowa panna Cotta z sosem czekoladowym

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym- lody własnego wyrobu!

Danie ciepłe – wybór 1

Pieczona kaczka nóżka ze smażonymi kopytkami i modrą czerwoną kapustą z rodzynkami

Podudzie drobiowe na zasmażanej kapuście włoskiej podawane na placku ziemniaczanym

Sztuka mięsa (plastry pieczonej szynki) z kluskami śląskimi, surówka z marchwi i sosem z leśnych grzybów

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (120g = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych

Boczek po staropolsku z majerankiem

Pasztet drobiowy z prażonymi orzechami nerkowca i suszonymi pomidorami

Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami

Pasztet wieprzowy klasyczny

Baleron Białoruski

Carpaccio (50g=2 przekąski)

Carpaccio z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z podsuszaną szynką i rucolą

Carpaccio z łososia marynowanego w kolendrze, z fenkułem, rzodkiewką i ogórkiem, z koperkiem i winnym dressingiem

Sałatki (200gr= 2 sałatki)

Zielona sałatka ze szparagami, groszkiem zielonym i cukrowym, brokułami, grillowanym kurczakiem i wędzonym boczkiem, podawana z lekkim sosem czosnkowym

Sałatka z polędwiczką wieprzową na sałacie z marynowanymi cebulkami i grillowana papryką

Sałatka waldorf z selerem naciowym, jabłkiem i sosem z sera cambozola

Sałatka z łososiem (sous vide) z marynowanym burakiem z serem feta i karmelizowanymi orzechami włoskimi

Dodatki: Chleb , pikle

Napoje: kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe(nielimitowane)

Menu dla dzieci

Zupa

Zupa pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

Danie główne

Pieczone kawałki kurczaka z purre ziemniaczanym lub frytkami i mizerią

Nugetsy z kurczaka z purre ziemniaczanym lub frytkami i mizerią

Pulpety w sosie pomidorowym z ryżem lub purre ziemniaczanym

Bitki wieprzowe z purre ziemniaczanym i gotowaną marchewką lub mizerią

Spaghetti z sosem bolognese

Włoskie gnocchi z sosem pomidorowym

Deser

Naleśniki z serem lub jabłkami

Lody z owocami i słodkimi sosami

Łabędź z kremem waniliowym i lodami czekoladowymi na słodkich sosach- tylko na przyjęcia komunijne

Alkohol na przyjęcia

Rocca Antica Bianco/Rosso- Włochy 29zł

Verduzzo Veneto- Włochy 35zł

Chemin de la Serre Blanc/ Rouge-Francja 35zł

Terra Musa Pinot Grigio Classico- Włochy 49zł

Conde Valdemar Tempranillo- Hiszpania 49zł

Prosecco Ca'tullio 49zł

Riesling Kabinett Konigswingert Pfalz-Niemcy 64zł

Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc-Nowa Zelandia 64zł

Sammarco Primitivo Passonero – Włochy 64zł

Wódka Wyborowa 0,5l-35zł

Wódka Finlandia 0,5l-45zł

Informacje dodatkowe:

- W przypadku wniesienia własnego alkoholu zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10 zł od każdej otwartej butelki
- Istnieje możliwość dostarczenia wyrobów cukierniczych za okazaniem dowodu zakupu. Prosimy o pokrojenie ciasta (w przeciwnym razie pobieramy opłatę za porcjowanie w wysokości 10zł/os.)
- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500zł na poczet kosztów imprezy
- Dzieci do lat 5 korzystający z menu dla dzieci bezpłatnie. Dzieci 6-12 lat 50% ceny menu głównego
- Ciasta bankietowe w cenie 12zł osoba (150g.)
- Napoje gazowane nielimitowane 6zł/os.

W przypadku pytań prosimy o kontakt: tel. 81 44 11 999, marketing@locomotiva.pl lub bezpośrednio z Managerem pod numerem tel. 516 056 057