



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

Oferta 2019

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 Restauracyjna wynajmowana jest na wyłączność przy minimalnym zamówieniu na kwotę 4500zł brutto.

Salka VIP ROOM oddawana jest do dyspozycji Gości bezpłatnie.

Sala Barowa

- klimatyzowana salka naprzeciw baru idealna na niewielkie obiady rodzinne do 25 osób

Sala Barowa wynajmowana jest na wyłączność przy minimalnym zamówieniu na kwotę 2000zł brutto.

Sala Kawiarniana

- duża i widna, mieszcząca do 35 osób znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia.

Sala Kawiarniana wynajmowana jest na wyłączność przy minimalnym zamówieniu na kwotę 3300zł brutto.

Z naszej strony zapewniamy:

- odrębną salę na komunię
- dekorację stołów – obrusy, świece, serwety
- zamknięty i monitorowany, bezpłatny parking
- kącik zabaw dla dzieci
- w przypadku dobrej pogody animator zabaw na dworze
- 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 (Dorota Bęczkowska)

OFERTA KOMUNIJNA I CENA 125 PLN/OSOBA

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Rosół królewski z makaronem domowym i warzywami
Krem z duetu selerów z oliwą z salami i grzankami ziołowymi
Krem z borowików z grzybową grzanką i parmezanem

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Filet z kurczaka z purre ziemniaczanym, brokułem i sosem truflowo orzechowym
Kurczak w nasionach dyni i słonecznika serwowany z puree ziemniaczanym, karmelizowaną karotką i sosem kurkowym
Pierś z kurczaka z grilla serwowana z kremem ziemniaczanym, szaszłykiem ze śliwek owiniętych wędzonym boczkiem i sosem z wina muscat

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!
Waniliowa panna cotta z karmelizowanymi truskawkami

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (100gr = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Paszтет drobiowy z prażonymi orzechami nerkowca i suszonymi pomidorami
Rolada z udźca indyjskiego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami
Baleron Białoruski

Salatki (200gr = 2 sałatki)

Sałata lodowa z grillowanym kurczakiem, ananase, pomidorami, cebulka, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana z prażonym sezamem i migdałami
Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem, sałata lodowa i sosem czosnkowym podawana w liściu
Sałatka grecka z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą i oliwkami
Sałatka z pomidorków cherry i mozarelli z pierzynką z rucoli

Przekąska rybna (2 przekąski= 80gr)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą pieprzem młotkowanym i mielonym liściem laurowym
Śledzie w kremie z curry
Śledzie w sosie węgierskim

Dodatki: Chleb, pikle

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

OFERTA KOMUNIJNA II

CENA 145 PLN/OSOBA

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Krem pomidorowy z bazylią i ziołowa oliwą
Krem z brokuł z kwaśną śmietaną, prażonymi migdałami i krewetką koktajlową
Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora i oliwą pietruszkową

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z pieczonymi warzywami korzennymi (marchewka, pietruszka, burak) podane z włoskimi gnocchami z pietruszką (lub pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem) i sosem tymiankowo-kurkowym
Polędwiczka wieprzowa sous-vide zapiekana z ziołową posypką, podana z sosem ze świeżego rozmarynu, zapiekaną ziemniaczaną i grillowanymi warzywami
Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane z włoskimi gnocchi z pietruszką, smażonym szpinakiem z czosnkiem i gałką muszkatołową i sosem tymiankowo-kurkowym

Deser – wybór 1

Ananas sous-vide/eklerka nadziewana kremem waniliowym/sos korzenny z tequila
Sernik z gruszką na kuszonych herbatnikach z crumblami mlecznymi, musem z cytryny i sosem waniliowym

Przekąska gorąca-wybór 1

Zupa toskańska z kurczakiem i warzywami w pomidorach na ostro
Barszcz czerwony z krokietem
Potrawka z ogonów wołowych, grillowanymi pampuchami, kwaśną śmietaną i pietruszką

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (100gr = 3 przekąski)

Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych
Boczek po staropolsku z majerankiem
Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami
Paszтет wieprzowy klasyczny

Przekąski rybne (100gr = 2 przekąski)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą pieprzem młotkowanym i mielonym liściem laurowym
Śledzie w kremie z curry
Śledzie w sosie węgierskim
Ryba po grecku

Sałatki (200gr = 2 sałatki)

Sałatka z polędwiczką wieprzową na sałacie z marynowanymi cebulkami i grillowana papryką
Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem, sałata lodowa i sosem czosnkowym podawana w liściu
Sałata grecka na sałacie lodowej z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą, oliwkami z sosem vinegret
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 III

CENA 155 PLN/OSOBA

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Krem z groszku zielonego z serkiem brie i orzechami
Krem z pieczonego ziemniaka z wędzoną słoniną i oliwą rozmarynową
Krem z brokuł z kwaśną śmietaną, prażonymi migdałami i krewetką koktajlową

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Polędwiczka wieprzowa nadziewana grzybami zawinięta w boczek z purre ziemniaczanym, karmelizowana marchewka lub brokułami z wody i sosem z zielonego pieprzu
Medaliony z polędwiczki w orzechach podawane na risotto z grzybami, grillowanymi szalotkami i sosem z koniaku+ bukiet sałat
Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami, bazylią, orzechami nerkowca i mozzarełą w podsuszanej szynce z puree ziemniaczanym z pesto tymnankowym i grillowaną cukinią
Roladka z kurczaka z bazylią i orzechami nerkowca owinięta szynką podsuszaną, podany z warzywną lasagne, sosem pomidorowym i grillowaną cukinią z bakłażanem

Deser – wybór 1

Pomarańczowa panna Cotta z sosem czekoladowym
Lody nugatowe z sosem toffi, kruszonym orzechem laskowym i musem z pomarańczy
Carpaccio z ananasa marynowanego w syropie z malibu z kandyzowanymi owocami, wiórkami kokosowymi i lodami ze słonego karmelu

Danie ciepłe – wybór 1

Pieczona kaczka nóżka z włoskimi gnocchi z pietruszką i modrą czerwoną kapustą z rodzynkami
Podudzie drobiowe na zasmażanej kapuście włoskiej podawane na placku ziemniaczanym
Zraziki schabowe z boczkiem i kiszonym ogórkiem podawane z kulkami ziemniaczanymi i sałatką Cole-slaw

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (80gr = 3 przekąski)

Rolada z boczku wolno pieczona, faszerowana czosnkiem i majerankiem
Rolada z kurczaka z nadzieniem szpinakowym i serem feta
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie

Przekąski rybne (80gr = 2 przekąski)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą pieprzem młotkowanym i mielonym liściem laurowym
Śledzie w sosie węgierskim
Ryba po grecku

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 łososem (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:

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

W przypadku pytań prosimy o kontakt: tel. 81 44 11 999, marketing@locomotiva.pl lub bezpośrednio

z Managerem pod numerem tel. 516 056 057 (Dorota Bęczkowska)



LOCOMOTIVA
— HOTEL RESTAURACJA —