



Możemy przygotować dla Państwa wszystko: od standardowych przerw kawowych, poprzez obsługę szkoleń i spotkań, biznes lunche, bufet konferencyjny, bankiet, spotkanie firmowe, imprezę okolicznościową taką jak catering wigilijny czy wielkanocny, a także karnawałowy.

Bufet zimny z gorącymi daniami

DANIA GORĄCE

Zupy

Rosół tradycyjny z makaronem domowym
Rosół królewski z pulpecikami wieprzowo- wołowymi
Zupa cebulowa z grzanką serową
Krem z borowików z bruschettą grzybową
Krem z brokuł z kwaśną śmietaną i prażonymi migdałami i
Krem z duetu selerów podawany z gruszką i serem cambozola na grzance
Krem pomidorowy z bazylią i ziołowa oliwą

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa w płaszczyku z boczku serwowana z puree ziemniaczanym z brokułami z wody i sosem z zielonego pieprzu i koniaku
Medaliony z polędwiczki w orzechach podawane na risotto grzybowym, grillowanymi szalotkami i sosem z koniaku
Pierś z kurczaka z grilla serwowana z kremem ziemniaczanym, szaszłykiem ze śliwek owiniętych wędzonym boczkiem i sosem muscat
Kurczak faszerowany musem z pora i chrzanu podany na kremie ziemniaczanym z grillowanym jabłkiem i sosem z calvadosu
Łosoś pieczony z kaszą pęczak gotowaną a'la risotto podawany z puree z zielonego groszku i malinowym vinegrettem
Kurczak nadziewany szpinakiem podany z ryżem z warzywami i sosem pleśniowym z brokułami
Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym podana z ziemniakami podsmażonymi z cebulą i sałata
Łosoś norweski na liściach szpinaku podany w paszteciku vol au vent z sosem migdałowym i warzywami

PRZEKĄSKI BANKIETOWE

babeczki nadziewane sałatką Waldorf
babeczki faszerowane szynką z serem i salami
babeczki z twarożkiem i kawiozem
babeczki z musem z koniaku
kanapeczki z pastą jajeczną

kanapeczki z pasztetem i chutneyem jabłkowym
kanapeczki z grillowanym kurczakiem i curry
kanapeczki z pastą cebulową
bruschetta z pomidorami i świeżą bazylią
koreczki z salami
koreczki z sera i winogronu
koreczki z pomidorem i mozzarellą
tatar z łososia na łudczkach z cykorii i imbirowym majonezem
kabanosy w cieście francuskimi
melon zawijany w szynke parmeńską na toście
suszone pomidory nadziewane twarogiem w liściu cykorii

SAŁATKI I SAŁATY

Sałata lodowa z grillowanym kurczakiem , ananasem, 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
Sałata grecka na sałacie lodowej z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą, oliwkami panierowanymi z sosem vinegret
Sałata mozzarellą z sosem balsamicznym i bazylią

MIĘSA PIECZYSTE I PASZTETY

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Boczek pikantny po węgiersku
Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych
Pasztet wieprzowy klasyczny
Pasztet wieprzowy ze śliwką
Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta i suszonymi pomidorami
Pasztet tradycyjny

CIASTO BANKIETOWE

- szarlotka
- tiramisu
- cappuccino

WODA

SOKI

HERBATA, KAWA

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

Restauracja Locomotiva
ul. Północna 28C Lublin
tel 81 44 11 999

www.locomotiva.pl

