



Wesela w Locomotivie

Kiedy ktoś pyta się mnie, czym się zajmuję, mówię ogólnie, że zajmuję się planowaniem czyjegoś szczęścia. Nie ukrywam, że każda para, która trafia do mnie z zapytaniem o organizację przyjęcia ślubnego czy wesela jest mi niezmiernie bliska.

Rozmowy i spotkania zbliżają ludzi. W te święta dostawałam życzenia od Par, które miały swoje przyjęcie ślubne w Locomotivie. Prawie wszyscy wracają do tego miejsca na kolejną ważną uroczystość- z okazji chrztu maleństwa.

Nowy Rok niesie zawsze za sobą zmiany. Długo mierzyłam się z tematem ślubnych przyjęć. To, że ten dzień powinien być rozplanowany to wie każdy. Ale jak go zorganizować, aby był niepowtarzalny i wyjątkowy?

Życie to podróż, czasem spokojna, czasem pełna przygód. A gdy dwa życia wsiadają do jednego wagonu, aby odbyć swoją wspólną drogę- to świetny powód, aby podróż stała się idealnym pomysłem na zorganizowanie wesela w Restauracji Locomotiva.

Wnętrze restauracji samo już nawiązuje do motywu podróżniczego. Wybrane starannie kolekcje starych walizek, grafiki lokomotyw nadają wyrazistego klimatu. Życie to podróż, jak pisałam wcześniej, a ślub to początek wspólnej drogi w wagonie codziennych chwil. Akcenty podróżnicze będą się wplatać w ten dzień.

Aby uniknąć zamieszania przy rozsadzaniu Gości (powyżej 50 osób) Locomotiva proponuje wykonanie spersonalizowanej tablicy z umieszczeniem Gości przy stołach. Jest ona ciekawą ozdobą nawiązującą do tematyki, a także pozwoli Gościom w łatwy sposób odnaleźć siebie w gąszczu stolików. Dodatkowym elementem stołu są winietki w postaci kartek poczto-

wych, których adresatem jest każdy z Gości. Na stołach znajdują się tak zwane kulinarne mapy wieczoru (karty menu). Młoda Para może liczyć na specjalny prezent od Restauracji-
“walizka szczęścia”



Winiетка. Projekt: Dorota Bęczkowska

Tak przygotowana sala, indywidualnie dobrane menu oraz uszczegółowienie planu wieczoru pozostanie w pamięci wszystkich Gości a Młodej Parze gwarantuje udany start w podróż wspólnego życia.

Propozycje menu:

Oferty wstępne co oznacza, że mogą podlegać modyfikacjom. Każde przyjęcie jest inne.

Zatem możemy ułożyć wspólnie Wasze indywidualne menu.

Oferta weselna 150 zł/osoba

Na powitanie:

Chleb dla nowożeńców

Wino musujące na powitanie dla nowożeńców
i Gości

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Rosół tradycyjny z makaronem domowym
Krem pomidorowy z bazylią i ziołową oliwą
Krem z białych warzyw

Dania główne+ zestaw surówek – wybór 1

Kurczak nadziewany szpinakiem i serem feta
podany z ryżem i sosem serowym
Kurczak w nasionach dyni i słonecznika serwowa-
ny z puree ziemniaczanym, karmelizowaną
karotką i sosem kurkowym

Deser – wybór 1

Markiza czekoladowa podana z dwoma słodkimi
sosami-**lody własnej produkcji**
Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym
i czeko-ladowym-**lody własnej produkcji**

Danie Ciepłe I – wybór 1

Zupa toskańska z kurczakiem i warzywami
Peperonata

Danie Ciepłe II – wybór 1

Coq au vin z czosnkową bagietką
Sztuka mięsa (plastry pieczonej szynki) z kluskami
śląskimi, surówka z marchwi
i sosem z leśnych grzybów- min 50 osób

Danie Ciepłe III

Barszcz czerwony ze słonym krokietem
lub paszte-cikiem

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne (80gr = 3 przekąski)

Schab tradycyjny wędzony
Ogonówka regionalna wędzona
Boczek tradycyjny wędzony
Karczek wędzony w przyprawach korzennych

Przekąski mięsne – rolady i pasztety własnej pro- dukcji (100gr = 2 pozycje)

Pasztet tradycyjny z borowikiem w płaszczyku
z boczku
Pasztet drobiowy z prażonymi orzechami nerkowca
i suszonymi pomidorami
Galantyna z kurczaka nadziewana borowikiem
powlekana białym sosem

Przekąski rybne (100gr = 2 przekąski)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą
Śledzie w kremie curry
Śledzie pod białą kremową pierzynką z cebulą
i jabłkiem
Śledzie w sosie węgierskim

Sałatki (300gr = 3 sałatki)

Sałatka waldorf z selerem naciowym, jabłkiem
i sosem z sera cambozola
Sałata z mozzarellą i pomidorkami cherry w sosie
czosn-kowym
Sałatka grecka
Nicejska z tuńczykiem i sosem francuskim
Sałatka śródziemnomorska z makaronem penne,
boczkiem, czosnkiem, serem feta i rucolą
skrapiane oliwa z oliwek

Dodatki

Chleb, masło, pikle

Napoje:

Kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe

Oferta weselna 180 zł/osoba

Na powitanie:

Chleb dla nowożeńców

Wino musujące na powitanie

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Rosół królewski czysty z pulpecikami wieprzowo-wołowymi

Zupa grzybowa z dzikim ryżem

Krem ze szpinaku z ziołową grzanką i kwaśną śmietanką

Dania główne+ zestaw surówek – wybór 1

Pieczona polędwiczka wieprzowa podana z opiekаныmi ziemniakami, czerwoną kapustą z rodzynkami i sosem śliwkowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane z włoskimi gnocchami i sosem tymiankowo-kurkowym

Polędwiczka wieprzowa nadziewana grzybami zawinięta w boczek z puree ziemniaczanym, karmelizowana marchewka i sosem z zielonego pieprzu

Danie rybne: Łosoś pieczony z kaszą pęczak gotowaną a'la risotto podawany z puree z zielonego proszku i malinowym vinegrettem

Deser- wybór-1

Pomarańczowa Panna Cotta z sosem czekoladowym
Markiza czekoladowa podana z dwoma słodkimi sosami

Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym i czekoladowym

Danie ciepłe I – wybór 1

Peperonata

Beouf strogonow

Danie Ciepłe II – wybór 1

Skwiercząca lokomotywa - mix pierogów (soczewica, ruskie, kapusta i grzyby, na słodko) oraz bigos staropolski - podawane na lokomotywie w podgrzewaczach

Danie Ciepłe III

Barszcz czerwony ze słonym krokietem

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne (80 gr = 3 przekąski)

Schab tradycyjny wędzony

Ogonówka regionalna wędzona

Boczek tradycyjny wędzony

Karczek wędzony w przyprawach korzennych

Przekąski mięsne – rolady i pasztety własnej produkcji (100gr = 2 pozycje)

Pasztet wieprzowy ze śliwką

Pasztet wieprzowy klasyczny

Rolada z kurczaka z nadzieniem szpinakowym i serem feta

Rolada z boczku faszerowana czosnkiem i majerankiem powoli pieczona

Przekąski rybne (100gr = 2 przekąski)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą

Śledzie w kremie curry

Śledzie po japońsku z sałatką z kiszzonego ogórka z jabłkiem, zielonym groszkiem i jajkiem

Pstrąg faszerowany rodzynkami powlekany galaretką

Sałatki (300gr = 3sałatki)

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

Sałatka malinowa na rucoli z szynka parmeńską i serem gorgonzola- przy dostępności malin

Sałatka grecka

Dodatki

Chleb , masło, pikle

Napoje:

Kawa, herbata

Woda niegazowana, soki owocowe

Słodka ciuchcia

Mix torcików i ciast bankietowych

Oferta weselna 200 zł/osoba

Na powitanie:

Chleb dla nowożeńców

Wino musujące na powitanie dla Pary Młodej oraz
wszystkich Gości

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Krem z brokułów z kwaśną śmietaną, prażonymi
migdałami i krewetką koktajlową

Krem z groszku zielonego z bruschetta
z orzechowym serem ricotta

Dania główne+ zestaw surówek – wybór 1

Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane
z włoskimi gnocchami i sosem tymiankowo-
kurkowym

Polędwiczka wieprzowa nadziewana grzybami
zawinięta w boczek z puree ziemniaczanym,
karmelizowana marchewka i sosem z zielonego pie-
przu.

Danie rybne – Łosoś pieczony z kaszą pęczak
gotowaną a'la risotto podawany z puree z zielonego
groszku i mali-nowym vinegrettem

Deser – wybór 1

Pomarańczowa panna Cotta z sosem czekoladowym
Markiza czekoladowa podana z dwoma słodkimi
sosami

Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym
i czekoladowym

Danie Ciepłe I – wybór 1

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

Pieczony filec z pstrąga na zasmażanej kapuście,
śliwką opiekana z boczkiem i sosem jałowcowym

Danie ciepłe II – wybór 1

Skwiercząca lokomotywa: mix pierogów oraz bigos
staro-polski podane na bufecie żeliwnej ciuchci

Krewetki tygrysie w pomidorach na ostro z czosn-
kami papryczką chilli podane na kolorowym ryżu
z rucolą

Danie Ciepłe III

Barszcz czerwony ze słonym krokietem

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone (100gr = 4 przekąski)

Schab glazurowany w miodzie i musztardzie
francuskiej

Karczek marynowany po staropolsku w czosnku
i rozmarynie

Szynka marynowana w tymianku

Boczek marynowany w majeranku

Przekąski mięsne – rolady i pasztety własnej produkcji (100gr = 2 pozycje)

Rolada z boczku faszerowana czosnkiem i majerankiem
powoli pieczona

Rolada z kurczaka z nadzieniem szpinakowym i serem
feta

Pasztet wieprzowy klasyczny

Pasztet wieprzowy ze śliwką

Przekąski rybne (100gr = 2 przekąski)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą

Śledzie w kremie curry

Śledzie pod białą kremową pierzynką z cebulą i jabłkiem

Śledzie po japońsku z sałatką z kiszzonego ogórka

z jabłkiem, zielonym groszkiem i jajkiem

Sałatki (300gr = 3 sałatki)

Zielona sałatka ze szparagami, groszkiem zielonym
i cukrowym, brokułami, grillowanym kurczakiem

i wędzonym boczkiem, podawana z lekkim sosem
czosnkowym-podawana w lecie

Sałatka malinowa na rucoli z szynką parmeńską i serem
gorgonzola- przy dostępności malin

Sałatka z polędwiczką wieprzową na sałacie

z marynowanymi cebulkami i grillowana papryką

Sałatka z wędzonym łososiem, ziemniakami, serem
żółtym, fasolka szparagową, selerem, i jajkiem

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

Owoce

Stół owocowy: winogrona jasne, winogrona ciemne,
arbuzy, melon, pomarańcze kiwi, mandarynki

Ciasta

Wykwintne torciki oraz ciasta bankietowe

Dodatki

Chleb, masło, pikle

Napoje:

Kawa, herbata

Woda niegazowana, soki owocowe

W każdej z powyższych opcji cenowych zapewniamy:

- ✓ Jedyny i wyjątkowy klimat Restauracji
- ✓ Chleb dla nowożeńców
- ✓ Wino musujące na powitanie dla Pary Młodej oraz wszystkich Gości
- ✓ Apartament w trzygwiazdkowym Hotelu Locomotiva dla Nowożeńców
- ✓ Specjalne menu dla dzieci
- ✓ Oryginalne winietki dla Gości w klimacie Restauracji
- ✓ Kącik zabaw dla dzieci
- ✓ Bezpłatny monitorowany parking dla 40 aut
- ✓ Wyłącznieść na Restaurację Locomotiva (przy weselach powyżej 50 osób dorosłych)
- ✓ Możliwość zakwaterowania Gości weselnych w klimatyzowanych pokojach o standardzie trzech gwiazdek, ze śniadaniem (wynajęcie całego Hotelu *** w cenie 2500zł)

A po weselu...

Restauracja Locomotiva daje możliwość wypożyczenia stylizowanych walizek do sesji zdjęciowych dla Młodych Par



źródło; Internet

Za co płacimy?

W wersji „podstawowej” Państwo Młodzi płacą cenę menu za osobę. Nie pobieramy dodatkowych opłat z tytułu wynajmu sali czy obsługi.

Jaki jest koszt w przypadku dzieci?

Menu dziecięce różni się od menu dorosłych (polecamy rosół + filet z piersi z frytkami i mizerią). Dania dla dzieci do 5 lat są bezpłatne, natomiast dzieci w przedziale wiekowym 5-12 lat liczone są połową ceny.

Jaki jest koszt zespołu/fotografa/innej obsługi? Czy mają oni inne menu czy to samo, co goście?

Menu dla obsługi zatrudnionej przez Państwa jest takie samo jak dla gości, dania główne serwowane są w takich samych porcjach natomiast ilość przekąsek jest zmniejszona wpływa to na koszt – **liczymy połowę ceny**. Jeśli życzą sobie Państwo oddzielne menu dla obsługi oczywiście dostosujemy się do Państwa wymagań.

Czy jest oddzielne menu dla wegetarian lub alergików?

Oczywiście możemy przygotować specjalne menu dla wegetarian, wegan, alergików czy osób będących na diecie. Najważniejsze w takim przypadku jest poinformowanie o liczbie takich gości oraz miejscach przy stole. Specjalne wersje menu nie wpływają na cenę.

Czy przystawki są uzupełniane i w jakiej cenie?

Przekąski zimne, które są w cenie uzupełniane są do ilości 100g/osoba. Wszystkie przystawki pozostałe na stołach przekazywane są Młodej Parze

Jakie napoje i w jakiej ilości są w cenie menu?

W cenie mają Państwo zagwarantowane zimne napoje niegazowane oraz napoje gorące bez ograniczeń to jest : woda niegazowana z cytryną i miętą, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, sok grejpfrutowy, kawę oraz herbatę. Na Państwa życzenie możemy wprowadzić Nielimitowane napoje gazowane- za dodatkową opłatą.

Czy chleb na powitanie oraz wino musujące są w cenie ?

Powitanie chlebem oraz musującym winem są oczywiście w cenie. Państwo Młodzi przekazują informację obsłudze odnośnie szczegółów to jest: kto wita (rodzice, obsługa) czy powitanie jest przed wejściem czy na pierwszej sali itd.

Czy alkohol, ciasta oraz owoce zapewnia Locomotiva czy można dostarczyć samemu?

Powyższe produkty mogą zostać uwzględnione w cenie menu bądź rozliczone zgodnie z uzgodnieniem. Mogą one zostać również dostarczone bez dodatkowych opłat przez Państwa Młodych, w takim przypadku należy dostarczyć dowody zakupu w/w produktów. Alkohol oraz owoce powinny zostać dostarczone min 3 dni przed weselem.

Do której godziny może trwać wesele?

Przyjęcie weselne może trwać do rana to jest do godz 6:00 – 7:00.

Jak wygląda przybranie stołów i sali, czy jest dodatkowo płatne?

Dekoracje stołów są bezpłatne, składają się na nie kompozycje z żywych kwiatów a także świece. Dekoracja sali jest dodatkowo płatna.

Jakie atrakcje proponujecie Młodej Parze i w jakich cenach?

Dla dzieci przygotowaliśmy bezpłatnie kącik zabaw, gdzie mogą świętować pod okiem rodziców wśród pluszowych przyjaciół. Miłym akcentem dla Pary Młodej jest podanie dania głównego pod srebrnymi czaszami przez kelnerów w czapkach konduktorskich oraz białych rękawiczkach.

Pokój dla Młodej Pary

Za dodatkowa opłata proponujemy:

- przygotowanie pamiątek dla gości w postaci białych, złotych, srebrnych aniołków
 - dekoracyjną rzeźbę lodową (łabędzia)
 - fontannę czekoladową
 - stół wiejski serwowany na żeliwnej ciuchci
- gościńce dla gości ze słodkimi łakociami lub wiejskimi specjałami

Czy jest możliwość wynajmu pokoi i w jakich cenach?

Trzygwiazdkowy Hotel Locomotiva dysponuje 14 pokojami. Wszystkie pokoje wyposażone są w klimatyzację, odbiorniki LCD, bezprzewodowy internet oraz łazienki. W cenę każdego pokoju wliczone jest śniadanie oraz parking. dla gości weselnych przewidujemy rabat w wysokości 10% od aktualnych cen zamieszczonych na stronie WWW lub też cały obiekt hotelu (27 miejsc noclegowych w cenie 2500zł ze śniadaniem.

O której trzeba zwolnić pokoje? Czy obowiązuje standardowa doba hotelowa?

Doba hotelowa dla gości weselnych zostaje przedłużona do godziny 15:00. Śniadanie serwowane jest w godzinach 8:00 – 12:00

Czy jest możliwość zrobienia dostawek w pokojach i w jakich cenach?

Jak najbardziej jest możliwość dostawki w pokojach dwuosobowych w cenie 50zł. Max ilość 3 szt

Jakie są zasady rozliczeń za wesele?

Podstawa do rozliczeń jest podana 2 tygodnie przed impreza liczba gości oraz uzgodniona cena za menu. Połowę ceny należy wpłacić na tydzień przed weselem natomiast druga połowę najpóźniej w poniedziałek po weselu. W poniedziałek regulujemy również obciążenia naliczone za pokoje a także dodatkowe usługi uruchomione w trakcie wesela (np. napoje gazowane, piwo, wino, wódka).

Jak rozliczany jest alkohol?

Wszystkie produkty z tzw open baru w Hotelu Locomotiva (wódka, wino, piwo czy napoje gazowane)rozliczane są w poniedziałek po weselu. Podstawą rozliczenia jest liczba alkoholu który został wykorzystany podczas wesela. Pozostałe napoje zamówione w Locomotivie ale nie wykorzystane podlegają zwrotowi. Wszystkie niewykorzystane produkty dostarczone przez Młoda Parę to jest (wódka, wino, piwo) zostają zwrócone w poniedziałek po weselu.

Kiedy należy podać ostateczną liczbę gości?

Ostateczną liczbę gości oraz ostateczne menu należy podać na 1 tydzień przed weselem.

Czy istnieje możliwość oznaczenia miejsc dla gości?

Miejsca dla gości mogą zostać oznaczone imiennymi winietkami przygotowanymi przez personel Locomotivy lub dostarczonymi przez Państwa Młodych. Winietki wraz z listą gości oraz oznaczonym usadzeniem powinny zostać dostarczone do Locomotivy w piątek rano przed imprezą. Personel rozkłada winietki wg listy.

Mam nadzieję że chociaż trochę przybliżyłam Wam specyfikę miejsca jakim jest Restauracja Locomotiva. Temat wesel i przyjęć jest naprawdę niewyczerpany. Ile Młodych Par tyle pomysłów, większość z nich jesteśmy w stanie spełnić. W razie pytań, dzwońcie 516 056 057, piszcie marketing@locomotiva.pl

Przygotowała: Dorota Bęczkowska