



### **Przyjęcia weselne/ obiady poślubne 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 przyjęcia 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.

Wiele par decyduje się na krótkie przyjęcie weselne ( tym mianem będę określać imprezę trwającą do 24.00) czy też krótki obiad poweselny z przystawkami ( tu czas trwania będę określać jako 4-5 godzin).

Wychodzę z założenia ,że wszystko w życiu da się zrobić i zorganizować. Nie ma rzeczy nie możliwych. Uważam, że nawet krótkie przyjęcie weselne może zapaść w pamięci i być wspaniałym początkiem podróży życia dwojga ludzi.

Poniżej przedstawiam wstępne oferty przyjęć weselnych oraz obiadów poweslnych z przy-  
stawkami.

**Każda oferta może podlegać modyfikacjom.**

## **Oferta obiadu poślubnego 105 zł/osoba**

### **Na powitanie:**

Chleb dla nowożeńców  
Wino musujące na powitanie dla nowożeńców  
i Gości

### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

#### **Zupa**

Krem pomidorowy z bazylią i ziołową oliwą

#### **Danie główne+ zestaw surówek**

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

#### **Deser**

Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym  
i czekoladowym

### **PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH**

#### **Przekąski mięsne (80gr = 3 przekąski)**

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą  
Boczek pikantny po węgiersku  
Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych

#### **Przekąski rybne (80gr = 2 przekąski)**

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą  
Śledzie w kremie curry

#### **Sałatki (200gr = 2 sałatki)**

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

Sałata z mozzarellą i pomidorkami cherry w sosie  
czosnkowym

**Dodatki:** Chleb , masło, pikle

**Napoje:** Kawa, herbata, Woda niegazowana, soki  
owocowe

# Oferta obiadu poślubnego

## 95zł/osoba

### Na powitanie:

Chleb dla nowożeńców  
Wino musujące na powitanie

### Zupa

Rosół królewski z makaronem domowym  
Zupa cebulową z grzanką serową

### Danie główne+ zestaw surówek

Pieczony filet z kurczaka z grillowanymi warzywami, kremem ziemniaczanym i pesto bazyliowym

### Deser

Markiza czekoladowa z dwoma słodkimi sosami

### PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone  
(100gr = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą  
Schab nadziewany śliwką  
Boczek pikantny po węgiersku

### Salatki (200gr = 2 salatkii)

Salata lodowa z grillowanym kurczakiem , ananase, pomidorami, cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana z prażonym sezamem i migdałami  
Salata grecka z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą, oliwkami panierowanymi

### Dodatki

Chleb , masło, pikle

### Napoje

kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe

# Oferta przyjęcia poślubnego

## 129 zł/osoba

### Na powitanie:

Chleb dla nowożeńców  
Wino musujące na powitanie dla Pary Młodej  
oraz wszystkich Gości

### DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

#### Zupy – wybór 1

Rosół tradycyjny z makaronem domowym  
Zupa grzybowa z dzikim ryżem

#### Dania główne+ zestaw surówek – wybór 1

Kurczak nadziewany szpinakiem i serem feta  
podany z ryżem i sosem serowym  
Pieczony filet z kurczaka z grillowanymi  
warzywami, kremem ziemniaczanym i pesto  
bazyliowym

#### Deser – wybór 1

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

### DANIA CIEPŁE – SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

#### Danie Ciepłe I – wybór 1

Pieczona kaczka nóżka ze smażonymi kopytkami  
i modrą czerwoną kapustą z rodzynkami  
Coq au vin z czosnkową bagietką

### PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

#### Przekąski mięsne (100gr = 3 przekąski)

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

#### 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  
Śledzie na słodko z rodzynkami, orzechami  
włoskimi i czerwona cebulką

#### Sałatki (200gr = 2 sałatki)

Sałatka waldorf z selerem naciowym, jabłkiem i  
sosem z sera cambozola  
Sałatka z wędzonym łososiem, ziemniakami,  
serem żółtym, fasolka szparagową, selerem, i  
jajkiem  
Zielona sałatka ze szparagami, groszkiem  
zielonym i cukrowym, brokułami, grillowanym  
kurczakiem i wędzonym boczkiem, podawana z  
lekkim sosem czosnkowym-podawana w lecie  
Sałatka z polędwiczką wieprzową na sałacie z  
marynowanymi cebulkami i grillowana papryką  
Sałatka grecka  
Sałata z mozarellą i pomidorkami cherry w sosie  
czosnkowym  
Nicejska z tuńczykiem i sosem francuskim

**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
- ✓ Kącik zabaw dla dzieci
- ✓ Bezpłatny monitorowany parking dla 40 aut
- ✓ Wyłącznieść na Restaurację Locomotiva (przy imprezach 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 podanych w ustalonym menu. 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 grejfrutowy, 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.

### **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**