



## Przyjęcie z okazji Pierwszej Komunii w Restauracji Hotelu \*\*\*Locomotiva **Oferta 2018**

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

- 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 przyjęcia dla minimalnej liczby osób 30 dorosłych lub przy minimalnym zamówieniu na kwotę 3500zł brutto.**

**Salka VIP ROOM oddawana jest do dyspozycji Gości bezpłatnie.**

- Sala Barowa – klimatyzowana salka naprzeciw baru idealna na niewielkie obiady rodzinne do 22 osób.
- Sala Kawiarniana – duża i widna, mieszcząca do 35 osób znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia. Sala została wyposażona w rolety pozwalające odgrodzić ją od pozostałych części restauracji.

### 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](mailto: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**

### **Przekąska serwowana- wybór 1**

Pate z wędzonego pstrąga, bagietką i galaretką z czarnej porzeczki  
Łosoś marynowany w kolendrze z selerem w oleju lnianym, rzodkiewka i kalarepą  
Rillettes z kaczki

### **Zupy – wybór 1**

Rosół tradycyjny z makaronem domowym  
Zupa cebulowa z grzanką serową  
Krem z brokułów z kwaśną śmietaną i prażonymi migdałami  
Krem z marchwi z imbirem i kwaśną śmietanką

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

Pierś z kurczaka z grilla serwowana z kremem ziemniaczanym, szaszłykiem ze śliwek owiniętych wędzonym  
boczkem i sosem z wina muscat+ bukiet sałat  
Kurczak w nasionach dyni i słonecznika serwowany z puree ziemniaczanym, karmelizowaną karotką i sosem  
kurkowym  
Pierś z kurczaka sous-vide z soczewicą i puree z marchewki i sosem z zielonego pieprzu+bukiet sałat

### **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 (100gr = 4 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  
Paszтет wieprzowy klasyczny  
Baleron Białoruski

### **Sałatki (200gr = 2 sałatki)**

Sałata lodowa z grillowanym kurczakiem , ananase, pomidorami, cebulka, przykryta puszystym majonezem z curry  
serwowana z prażonym sezamem i migdałami  
Sałatka cezar 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 mozzarelli z pierzynką z rucoli

**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**

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

#### **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 wieprzowej z pieczonymi warzywami ( marchewka, pietruszka, burak) podane z gnocchami i sosem tymiankowo-kurkowym  
Łosoś pieczony z kaszą pęczak gotowaną a'la risotto podawany z puree z zielonego groszku i malinowym vinegrettem

#### **Deser – wybór 1**

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

#### **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 (100gr = 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 riccota, suszonymi pomidorami  
Paszтет wieprzowy klasyczny  
Baleron Białoruski

#### **Przekąski rybne (80gr = 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 cesar 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 mozarellą i pomidorkami cherry w sosie czosnkowym

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

**Dodatki:** Chleb , pikle

**Bufet słodki-** mix ciast bankietowych + owoce ( banany, winogrona)- 150gr

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

## **OFERTA III**

### **CENA 155 PLN/OSOBA**

#### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

##### **Zupy – wybór 1**

Krem z borowików z bruschettą grzybową

Krem z brokułów 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

Krem z groszku zielonego z bruschetta z orzechowym serkiem brie

##### **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 i koniaku

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

##### **Deser – wybór 1**

Pomarańczowa panna Cotta z sosem czekoladowym

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym

##### **Danie ciepłe – wybór 1**

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

Pieczony Halibut z zielonymi warzywami serwowany z sosem Grbisch

#### **PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH**

##### **Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (100gr = 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 (80gr = 2 przekąski)**

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

Śledzie w sosie węgierskim

Śledzie w kremie z curry

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

**Bufet słodki-** mix ciast bankietowych + owoce ( banany, winogrona)- 150gr

**Dodatki:** Chleb , pikle

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

**W przypadku pytań prosimy o kontakt: tel. 81 44 11 999, [marketing@locomotiva.pl](mailto:marketing@locomotiva.pl) lub bezpośrednio z Managerem pod numerem tel. 516 056 057 (Dorota Bęczkowska)**

