



LOCOMOTIVA
HOTEL RESTAURACJA



Przyjęcia w Restauracji Locomotiva

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

W każdej z ofert bezpłatnie zapewniamy:

- odrębna salę dostosowaną do liczby osób
- dekoracje kwiatowe na stołach
- kącik dziecięcy
- zewnątrzny plac zabaw
- specjalne menu dostosowane do wymagań mamy karmiącej
- oddzielne menu dla dzieci
- dzieci do 5 roku życia bezpłatnie
- dzieci w wieku 5-12 lat korzystające z menu dziecięcego 50% ceny wyjściowej
- pokój do przewinięcia, nakarmienia malucha
- podziękowania dla Gości

Menu dla dzieci

Zupa pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

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

Naleśniki z serem lub jabłkami

Lody z owocami i słodkimi sosami

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



LOCOMOTIVA
HOTEL RESTAURACJA



Oferta w cenie 95zł

Zupa : (do wyboru- 1)

Rosół tradycyjny z makaronem domowym

Rosół królewski czysty z pulpecikami wieprzowo- wołowymi

Krem pomidorowy z bazylią i ziołową oliwą

Danie główne: (do wyboru-1)

Pierś z kurczaka z grilla serwowana z kremem ziemniaczanym, szaszłykiem ze śliwek owiniętych wędzonym boczkiem i sosem z wina muscat+ bukiet sałat

Roladka drobiowa nadziewana wątróbką drobiową z puree ziemniaczanym i sosem wiśniowym + bukiet sałat

Deser: (do wyboru-1)

Markiza czekoladowa podana z dwoma słodkimi sosami

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym

Przekąski na stołach;

Przekąski zimne

Jaja faszerowane musem drobiowym z koniakiem-1/2 jaja

Carpaccio z pomidora i polędwiczki wieprzowej sous-vide z oliwkami i kaparami-20gr

Roladki z łososia z serem śmietanowym-2/szt

Przekąski rybne (1 przekąska= 50gr)

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

Śledzie w kremie z curry

Śledzie w sosie węgierskim

Sałatki (2 sałatki= 200gr)

Sałatka italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i makaronem z salami i sera żółtego

Sałatka amerykańska z sałata lodową, grillowanym kurczakiem, anasem, pomidorami, cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana dodatkowo z prażonym sezamem i migdałami

Dodatki; chleb, pikle

Napoje; kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe- nielimitowane



LOCOMOTIVA
HOTEL RESTAURACJA



Oferta w cenie 119zł

Zupa : (do wyboru- 1)

Krem z duetu selerów

Krem z białych warzyw

Danie główne: (do wyboru-1)

Kurczak w nasionach dyni i słonecznika serwowany z puree ziemniaczanym, karmelizowaną karotką i sosem kurkowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z pieczonymi warzywami (marchewka, pietruszka, burak) podane z gnocchami i sosem tymiankowo-kurkowym

Deser: (do wyboru-1)

Pomarańczowa panna Cotta z sosem czekoladowym

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym

Przekąska gorąca: (do wyboru-1)

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Zupa toskańska z kurczakiem i warzywami

Przekąski na stołach;

Przekąski mięsne własnej produkcji (3 przekąski= 80gr)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Pasztet tradycyjny

Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych

Przekąski rybne (2 przekąska= 80gr)

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

Śledzie w kremie z curry

śledzie w sosie węgierskim

Sałatki (2 sałatki= 200gr)

Sałatka cezara, z sałata lodową, grillowanym kurczakiem, chipsami salami, grzankami, parmezanem

Mozzarella przykryta kremową pierzynką z cebuli z sałatką z pomidorków koktajlowych i rukoli w sosie balsamicznym

Dodatki; chleb, pikle

Napoje; kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe- nielimitowane



LOCOMOTIVA
HOTEL RESTAURACJA



Oferta w cenie 129zł

Zupa : (do wyboru- 1)

Krem z brokuł z kwaśną śmietaną, prażonymi migdałami i krewetką koktajlową
Zupa grzybowa z dzikim ryżem

Danie główne: (do wyboru-1)

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 tymniankowym + bukiet sałat

Filet z pstrąga(2 FILETY) z puree ziemniaczanym aromatyzowanym fenkułem, białą rzepą, brukselką i sos z palonego masła

Deser: (do wyboru-1)

Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym i czekoladowym

Waniliowa panna cotta z karmelizowanymi truskawkami

Danie ciepłe I: (do wyboru-1)

Pieczony filet (1 szt) z pstrąga na zasmażanej kapuście, sliwka opiekana z boczkiem i sosem jałowcowym

Karczek sous-vide z sałatką ziemniaczaną w sosie własnym z kiszonym ogórkiem

Przekąski na stołach;

Przekąski mięsne własnej produkcji (3 przekąski= 80gr)

Schab nadziewany morelą

Pasztet drobiowy z prażonymi orzechami nerkowca i suszonymi pomidorami

Baleron Białoruski

Przekąski rybne (2 przekąska= 80gr)

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

Sałatki (2 sałatki= 200gr)

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

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

Dodatki; chleb, pikle

Napoje; kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe- nielimitowane, napoje gazowane nielimitowane

Dodatkowo :

Słodko-owocowy stół- ok 150 gr /osoba- 25zł

Mix wyselekcjonowanych ciast bankietowych, owoce (winogrona, arbuż, ananas, mandarynki- dostępne w zależności od sezonu)

Napoje gazowane nielimitowane- dodatkowa opłata 5zł/osoba

Alkohole:

Wino bankietowe od 29zł/butelka

Wykaz win:

29zł

Rocca Antica Bianco/Rosso- Włochy

35zł

Verduzzo Veneto- Włochy

Chemin de la Serre Blanc/ Rouge-Francja

49zł

Terra Musa Pinot Grigio Classico- Włochy

Senorio de Sarria Verdejo- Hiszpania

Conde Valdemar Tempranillo- Hiszpania

In Situ Reserva Carmenere- Chile

Prosecco Ca'tullio

64zł

Riesling Kabinett Konigswingert Pfalz-Niemcy

Chardonnay Langhe-Włochy

Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc-Nowa Zelandia

Sammarco Primitivo Passonero - Włochy

One Chain The Wrong'Un Shiraz Cabernet-Australia

89zł

Winnica Turnau Solaris- Polska

EL URU - Urugwaj

Conde Valdemar Reserva- Hiszpania

Wódka Wyborowa 0,5l-35zł

Wódka Finlandia 0,5l-45zł

Najczęściej zadawane pytania

Za co płacimy?

W wersji „podstawowej” płacą Państwo 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 6-12 lat liczone są połowę ceny.

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 wskazanej w ofercie menu. Wszystkie przystawki pozostałe na stołach przekazywane są organizatorom.

Jakie napoje i w jakiej ilości są w cenie menu?

W cenie mają Państwo zagwarantowane napoje gorące bez ograniczeń to jest : kawę oraz herbatę. Napoje zimne przygotowane są wedle schematu oferty cenowej.

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 przez organizatorów, w takim przypadku należy dostarczyć dowody zakupu w/w produktów. Alkohol* oraz owoce powinny zostać dostarczone 1 dzień przed uroczystością.

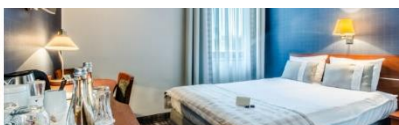
* w przypadku alkoholu liczona jest opłata korkowego 5zł/butelka (dotyczy menu poniżej 80zł/osoba)

Kiedy należy podać ostateczną liczbę gości?

Ostateczną liczbę gości oraz ostateczne menu należy podać na 7 dni przed imprezą.

***Powyższe menu może zawierać alergeny (zboża, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzechy, soję i pochodne, mleko oraz pochodne, seler, gorczycę, sezam oraz mięczaki).**

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



LOCOMOTIVA
— HOTEL RESTAURACJA —

81 44 11 999

marketing@locomotiva.pl

