



Oferta cateringowa z okazji Pierwszej Komunii Restauracja Locomotiva **Oferta 2019**

Proponujemy catering w dwóch wersjach.

Wersja bez obsługi kelnerskiej- obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłku

Wersja z obsługą kelnerską- obejmuje przygotowanie, dostarczenie posiłku wraz z serwisem kelnerskim

Dowóz na terenie miasta Lublina gratis.

W przypadku dojazdu poza granice Lublina dopłata*

*dopłata ustalana jest indywidualnie w zależności od odległości i ilości osób

Za dodatkową opłatą

- zastawa porcelanowa
- obrusy

Istnieje możliwość zamówienia samych przekąsek zimnych. W takim przypadku prosimy o ponowny kontakt, chętnie prześlemy inne oferty.

Prosimy o kontakt: tel. 81 44 11 999, marketing@locomotiva.pl lub bezpośrednio z Managerem pod numerem tel. 516 056 057 (Dorota Bęczkowska)

OFERTA I

Wersja bez obsługi kelnerskiej- 129zł

Wersja z obsługą kelnerską- 139zł

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Rosół tradycyjny z makaronem domowym
Krem z marchwi z imbirem i kwaśną śmietanką

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Kurczak nadziewany szpinakiem i serem feta podany z ryżem i sosem serowym
Roladki z piersi kurczaka faszerowane mozzarellą i suszonymi pomidorami podane z młodymi ziemniakami

Deser

Mix ciast bankietowych

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

Carpaccio (50gr= 2 przekąski)

Carpaccio z pomidora i polędwiczki wieprzowej sous-vide z oliwkami i kaparami
Carpaccio z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z szynką podsuszoną
Carpaccio wołowe z parmezanem i solą morską
Carpaccio z marynowanego buraka z serem kozim

Salatki (200gr = 2 lub 3 salatk)

Salata lodowa z grillowanym kurczakiem , ananasem, pomidorami, cebulka, przykryta puszystym majonezem z curry
serwowana z prażonym sezamem i migdałami
Salatka cesar z grillowanym kurczakiem, sałata lodowa i sosem czosnkowym podawana w liściu
Salatka grecka z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą i oliwkami
Salatka z pomidorków cherry i mozzarelli z pierzynką z rucoli

Dodatki: Chleb , masło, pikle

OFERTA II

Wersja bez obsługi kelnerskiej- 139zł

Wersja z obsługą kelnerską- 149zł

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Włoska zupa minestrone z makaronem

Rosół z domowym makaronem

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Polędwiczka w sosie kurkowym z młodymi ziemniakami z brokułami

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

Deser

Wykwintna mieszanka ciast bankietowych (100gr/osoba)

Przekąska gorąca-wyбір 1

Zupa węgierska polędwiczka

Peperonata- *gęsta zupa na bazie boczki i sałami*

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

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

Pasztet drobiowy z prażonymi orzechami nerkowca i suszonymi pomidorami

Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami

Pasztet wieprzowy klasyczny

Przekąski rybne (80gr = 2 przekąski)

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

Śledzie w sosie węgierskim

Ryba po grecku

Carpaccio (50gr= 2 przekąski)

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

Carpaccio z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z szynką podsuszaną

Carpaccio wołowe z parmezanem i sola morską

Carpaccio z marynowanego buraka z serem kozim

Sałatki (200gr = 2 sałatki)

Sałatka z polędwiczka wieprzową na sałacie z marynowanymi cebulkami i grillowana papryką

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

Dodatki: Chleb , masło, pikle