



Przyjęcie z okazji Pierwszej Komunii w Restauracji Hotelu ***Locomotiva Oferta 2019

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

Sala Restauracyjna

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 słod-kości.

Sala Restauracyjna wynajmowana jest na wyłączność przy minimalnym zamówieniu na kwotę 4500zł brutto.

Salka VIP ROOM oddawana jest do dyspozycji Gości bezpłatnie.

Sala Barowa

klimatyzowana salka naprzeciw baru idealna na niewielkie obiady rodzinne do 25 osób
Sala Barowa wynajmowana jest na wyłączność przy minimalnym zamówieniu na kwotę 2000zł brutto.

Sala Kawiarniana

duża i widna, mieszcząca do 35 osób znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia.
Sala Kawiarniana wynajmowana jest na wyłączność przy minimalnym zamówieniu na kwotę 3300zł brutto.

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
lub bezpośrednio z Managerem pod numerem tel. 516 056 057 (Dorota Bęczkowska)**

**OFERTA KOMUNIJNA I
CENA 125 PLN/OSOBA**

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Rosół królewski z makaronem domowym i warzywami
Krem z duetu selerów z oliwą z salami i grzankami ziołowymi
Krem z borowików z grzybową grzanką i parmezanem

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Filet z kurczaka z puree ziemniaczanym, brokułem i sosem truflowo orzechowym

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

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

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!
Waniliowa panna cotta z karmelizowanymi truskawkami

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (100gr = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Paszтет drobiowy z prażonymi orzechami nerkowca i suszonymi pomidorami
Rolada z udźca indyjskiego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami
Baleron Biały

Sałatki (200gr = 2 sałatki)

Sałata lodowa z grillowanym kurczakiem, ananasem, pomidorami, cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana z prażonym sezamem i migdałami
Sałatka cesar 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

Przekąska rybna (2 przekąski= 80gr)

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

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

Krem pomidorowy z bazylią i ziołowa oliwą

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

Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora i oliwą pietruszkową

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z pieczonymi warzywami korzennymi (marchewka, pietruszka, burak) podane z włoskimi gnocchami z pietruszką (lub pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem) i sosem tymiankowo-kurkowym

Polędwiczka wieprzowa sous-vide zapiekana z ziołową posypką, podana z sosem ze świeżego rozmarynu, zapiekaną ziemniaczaną i grillowanymi warzywami

Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane z włoskimi gnocchi z pietruszką, smażonym szpinakiem z czosnkiem i gałką muszkatołową i sosem tymiankowo-kurkowym

Deser – wybór 1

Ananas sous-vide/eklerka nadziewaną kremem waniliowym/sos korzenny z tequila

Sernik z gruszką na kuszonych herbatnikach z crumblami mlecznymi, musem z cytryny i sosem waniliowym

Przekąska gorąca-wybór 1

Zupa toskańska z kurczakiem i warzywami w pomidorach na ostro

Barszcz czerwony z krokietem

Potrąka z ogonów wołowych, grillowanymi pampuchami, kwaśną śmietaną i pietruszką

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (100gr = 3 przekąski)

Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych

Boczek po staropolsku z majerankiem

Rolada z udźca indyjskiego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami

Pasztet wieprzowy klasyczny

Przekąski rybne (100gr = 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

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

OFERTA III

CENA 155 PLN/OSOBA

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Krem z groszku zielonego z serkiem brie i orzechami

Krem z pieczonego ziemniaka z wędzoną słoniną i oliwą rozmarynową

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

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

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

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 mozzarellą w podsuszanej szynce z puree ziemniaczanym z pesto tymnianskim i grillowaną cukinią

Roladka z kurczaka z bazylią i orzechami nerkowca owinięta szynką podsuszaną, podany z warzywną lasagne, sosem pomidorowym i grillowaną cukinią z bakłażanem

Deser – wybór 1

Pomarańczowa panna Cotta z sosem czekoladowym

Lody nugatowe z sosem toffi, kruszonym orzechem laskowym i musem z pomarańczy

Carpaccio z ananasa marynowanego w syropie z malibu z kandyzowanymi owocami, wiórkami kokoso-wymi i lodami ze słonego karmelu

Danie ciepłe – wybór 1

Pieczona kaczka nóżka z włoskimi gnocchi z pietruszką i modrą czerwoną kapustą z rodzynkami

Podudzie drobiowe na zasmażanej kapuście włoskiej podawane na placku ziemniaczanym
Zraziki schabowe z boczkiem i kiszonym ogórkiem podawane z kulkami ziemniaczanymi i sałatką Cole-sław

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (80gr = 3 przekąski)

Rolada z boczku wolno pieczona, faszerowana czosnkiem i majerankiem

Rolada z kurczaka z nadzieniem szpinakowym i serem feta

Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie

Przekąski rybne (80gr = 2 przekąski)

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

Śledzie w sosie węgierskim

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

Dodatki: Chleb , pikle

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

Menu dla dzieci:

Zupa:

Pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

Danie główne:

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

Deser:

Naleśniki z serem lub jabłkami

Lody z owocami i słodkimi sosami

Łabędź z kremem waniliowym i lodami czekoladowymi na słodkich sosach

*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.pl lub bezpośrednio

z Managerem pod numerem tel. 516 056 057 (Dorota Bęczkowska)