



LOCOMOTIVA
— HOTEL RESTAURACJA —



Wielkanoc to czas odrodzenia,
budzącego się życia,
rozwijającej się młodej zieleni.
I tak ma być na naszym stole.

Oferty cateringowe

Oferta I w cenie 39zł

Wybór mięs pieczystych—3 przekąski=100g

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie
Pasztet tradycyjny wieprzowo-wołowy

Półmisek roladek i bruschett wielkanocnych

Roladki z szynki z farszem chrzanowo- jajecznym 1 szt
Roladka z marynowanym łososiem i twarogiem 1 szt
Bruschetta z pastą jajeczną, szczypiorkiem i rzodkiewką 1 szt

Jaja przykryte sosem z tuńczyka, kaparami i cytryną ½ jaja
Jaja faszerowane z wędzoną makrelą ½ jaja

Sałatki 2 sałatki 150g

Sałatka wielkanocna z kolorowymi sałatami, młodym szpinakiem , świeżymi warzywami i vinegrettem ziołowym
Sałatka z brokułem, migdałami, wędzonym kurczakiem, oliwkami, jajkiem i sosem jogurtowym z czosnkiem

Oferta II w cenie 49zł

Na ciepło

Żurek wielkanocny klasyczny z boczkiem, kiełbaską i jajkiem

Jaja przykryte sosem z tuńczyka, kaparami i cytryną ½ jaja
Jaja faszerowane z wędzoną makrelą ½ jaja

Wybór mięs pieczystych—3 przekąski=100g

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie
Pasztet tradycyjny wieprzowo-wołowy

Sałatki 2 sałatki 200g

Sałatka wielkanocna z kolorowymi sałatami, młodym szpinakiem , świeżymi warzywami i vinegrettem ziołowym
Sałatka z wędzoną makrelą, młodymi ziemniakami w wiosennym sosie jogurtowym z ziołami, oliwkami, jajkiem i korniszonem



LOCOMOTIVA
— HOTEL RESTAURACJA —



Oferta III w cenie 55zł/osoba

Na ciepło;

Krem z chrzanu czysty na zakwasie

Mix babeczek i ciast wielkanocnych-120g

Pótmisek roladek wielkanocnych

Roladki z szynki z farszem chrzanowo- jajecznym 1 szt

Mostek wołowy zawinięty z pastą z tuńczyka 1 szt

Jajko zawinięte w plastry soczystego schabu 1 szt

Jaja przykryte z sosem tatarskim ½ jaja

Jaja faszerowane z musem grzybowym i pietruszką 1/2 jaja

Sałatki 2 sałatki=200g

Sałatka nicejska z ziemniakami, fasolą w sosie francuskim

Sałatka z marynowanym burakiem , łososiem gotowanym w buraku, fetą i karmelizowanymi orzechami włoskimi

Ceny zawierają naczynia jednorazowe, dowóz na terenie miasta Lublina przy min zamówieniu na kwotę 300zł

Jeśli nie znaleźliście Państwo idealnej oferty dla siebie prosimy o kontakt z działem sprzedaży i marketingu. Wykonamy personalizowaną ofertę wedle Państwa wytycznych

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

Oferta ważna do 31.12.2019

Kontakt: tel. 81 44 11 999, marketing@locomotiva.com.pl
lub bezpośrednio z działem sprzedaży pod numerem tel. 516 056 057