



**Przyjęcie z okazji Pierwszej Komunii w Restauracji Hotelu \*\*\*Locomotiva  
Oferta 2020**

Hotel i Restauracja Locomotiva oddają do dyspozycji Gości trzy eleganckie, klimatyzowane sale.  
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 słodkości.  
sala udostępniana na wyłączności dla minimum 40 osób

**Sala Barowa**

klimatyzowana salka naprzeciw baru idealna do 25 osób.  
sala udostępniana na wyłączności dla minimum 15 osób

**Sala Kawiarniana**

duża i widna, mieszcząca do 45 osób znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia.  
sala udostępniana na wyłączności dla minimum 28 osób

**Z naszej strony zapewniamy:**

odrębną salę na komunię  
dekorację stołów – obrusy, świece, serwety  
zamknięty i monitorowany, bezpłatny parking  
plac zabaw dla dzieci  
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: [marketing@locomotiva.pl](mailto:marketing@locomotiva.pl)  
lub bezpośrednio z managerem pod numerem tel. 516 056 057**

## **OFERTA KOMUNIJNA I -139 PLN/OSOBA**

### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

#### **Zupy – wybór 1**

Rosół tradycyjny z makaronem domowym

Włoska zupa minestrone z makaronem

Krem z duetu selerów z oliwą z salami i grzankami ziołowymi

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

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

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

Schab z kością w korzennych przyprawach z purre ziemniaczanym (lub z pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem) i ciepłymi warzywami (kapusta włoska, rzodkiewka, marchewka, salsefia) z oliwą rozmarynową

#### **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 (120g = 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 indyjskiego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami

Pasztet wieprzowy klasyczny

Baleron Białoruski

#### **Przekąski rybne (50g=1 przekąska)**

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

Śledzie w kremie z curry

#### **Carpaccio (30g=1 przekąska)**

Carpaccio z pomidora i polędwiczki wieprzowej sous-vide, czarnymi oliwkami, kaparami i parmezanem

Carpaccio z buraka marynowanego w cytrusach z serem kozim, karmelizowanym orzechem włoskim i ziołami

#### **Sałatki (200g = 2 sałatki)**

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

Sałatka z pomidorków cherry i mozzarelli z pierzynką z rucoli

Sałatka z polędwiczką wieprzową na kolorowych sałatach z marynowanymi cebulkami i grillowana papryką z sosem balsamicznym

**Dodatki:** Chleb, pikle

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

## **OFERTA KOMUNIJNA II- 159 PLN/OSOBA**

### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

#### **Zupy – wybór 1**

Rosół królewski z pulpecikami wieprzowo- wołowymi  
Krem z brokułów z kwaśną śmietaną i prażonymi migdałami  
Krem pomidorowy z bazylią i ziołowa oliwą

#### **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  
Żeberka wieprzowe z pieczonymi ziemniakami, sałatką z pomidora i czerwonej cebuli z sosem z maślaka  
Medaliony z polędwiczki wieprzowej z pieczonymi warzywami korzennymi (marchewka, pietruszka, burak) lub z podane z włoskimi gnocchami z pietruszką (lub pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem) i sosem tymiankowo-kurkowym

#### **Deser – wybór 1**

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

#### **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 (120g = 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 indyjskiego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami  
Baleron Białoruski

#### **Przekąski rybne (50g = 1 przekąska)**

Śledzie w sosie węgierskim  
Śledzie pod białą kremową pierzynką z cebulą i jabłkiem

#### **Deska serów-50g**

#### **Sałatki (200gr = 2 sałatki)**

Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem, sałata lodowa i sosem czosnkowym podawana w liściu  
Sałatka z mozzarellą 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 KOMUNIJNA III-169 PLN/OSOBA**

### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

#### **Zupy – wybór 1**

Krem z borowików z bruschettą grzybową

Krem z groszku zielonego z bruschetta z orzechowym serkiem brie

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

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

Łosoś pieczony z kaszą pęczak gotowaną a'la risotto podawany z puree z zielonego groszku i malinowym vinegrettem+ bukiet sałat

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

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

#### **Deser – wybór 1**

Pomarańczowa panna Cotta z sosem czekoladowym

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym- lody własnego wyrobu!

#### **Danie ciepłe – wybór 1**

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

Podudzie drobiowe na zasmażanej kapuście włoskiej podawane na placku ziemniaczanym

Sztuka mięsa (plastry pieczonej szynki) z kluskami śląskimi, surówka z marchwi i sosem z leśnych grzybów

### **PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH**

#### **Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (120g = 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

#### **Carpaccio (50g=2 przekąski)**

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

Carpaccio z łososia marynowanego w kolendrze, z fenkułem, rzodkiewką i ogórkiem, z koperkiem i winnym dressingiem

#### **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**

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- tylko na przyjęcia komunijne

### **Alkohol na przyjęcia:**

#### **Wina:**

Rocca Antica Bianco/Rosso- Włochy 29zł

Verduzzo Veneto- Włochy 35zł

Chemin de la Serre Blanc/ Rouge-Francja 35zł

Terra Musa Pinot Grigio Classico- Włochy 49zł

Conde Valdemar Tempranillo- Hiszpania 49zł

Prosecco Ca'tullio 49zł

Riesling Kabinett Konigswingert Pfalz-Niemcy 64zł

Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc-Nowa Zelandia 64zł

Sammarco Primitivo Passonero – Włochy 64zł

#### **Wódki:**

Wódka Wyborowa 0,5l-40zł

Wódka Finlandia 0,5l-49zł

Wódka Baczewski 0,5l – 65zł

### **Informacje dodatkowe:**

- Istnieje możliwość dostarczenia wyrobów cukierniczych za okazaniem dowodu zakupu. Prosimy o pokrojenie ciasta ( w przeciwnym razie pobieramy opłatę za porcjowanie w wysokości 10zł/os.)
- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500zł na poczet kosztów imprezy
- Dzieci do lat 5 korzystający z menu dla dzieci bezpłatnie. Dzieci 6-10 lat 50% ceny menu głównego
- Ciasta bankietowe w cenie 10zł osoba (100g.)
- Napoje gazowane nielimitowane 6zł/os.

W przypadku pytań prosimy o kontakt: [marketing@locomotiva.pl](mailto:marketing@locomotiva.pl) lub bezpośrednio z Managerem pod numerem tel. 516 056 057