



**LOCOMOTIVA**  
— HOTEL RESTAURACJA —



## Menu w cenie 99zł/osoba

### **Danie główne:**

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

### **Przekąska gorąca:**

Barszчыk czerwony z pasztecikiem

### **Przekąski zimne na stołach:**

#### **Przekąski mięsne (100gram/osoba)**

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie

Pasztet drobiowy z prażonymi orzechami nerkowca i suszonymi pomidorami w boczku

#### **Przekąski rybne ( 2 przekąski= 80g)**

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

Śledzie w kremie z curry

#### **Sałatki ( 2 sałatki=200g)**

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

Sałatka z łososiem (sous vide) z marynowanym burakiem, śmietanowym serkiem, karmelizowanymi orzechami włoskimi i rucolą

**Dodatki:** chleb, pikle

**Napoje:** kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe



**LOCOMOTIVA**  
HOTEL RESTAURACJA



## Menu w cenie 115zł/osoba

### Zupa:

Krem pomidorowy z bazylią i ziołową oliwą

### Danie główne:

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

### Przekąska gorąca

Peperonata

### Przekąski zimne na stołach:

#### Przekąski mięsne

Mix pasztetów oraz mięs własnej produkcji z sosem żurawinowym-**80g**

#### Przekąski rybne ( 2 przekąski= 80g)

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

#### Sałatki ( 2 sałatki=150g)

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

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

Bruschetta z pomidorem, czosnkiem i świeżą bazylią

1sztuka/osoba

Roladki z łososia marynowanego w kolendrze z serkiem chrzanowym i fenkułem 1sztuka/osoba

**Dodatki:** chleb, pikle

### Napoje:

kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe



**LOCOMOTIVA**  
HOTEL RESTAURACJA



## Menu w cenie 135zł/osoba

### Zupa : (do wyboru)

Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora i oliwą pietruszkową  
Żurek tradycyjny na własnym zakwasie podany z jajkiem, kiebasą i boczkiem

### Danie główne + bukiet sałat ( do wyboru)

Kurczak w nasionach dyni i słonecznika serwowany z puree ziemniaczanym, karmelizowaną karotką i sosem kurkowym  
Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami, bazylią, orzechami nerkowca i mozzarełą w podsuszanej szynce z puree ziemniaczanym z pesto tymniankowym i grillowaną cukinią

### Deser: (do wyboru)

Lody Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym  
Waniliowa panna cotta z karmelizowanymi truskawkami

### Danie ciepłe I: (około 1:00)

Forszmak lubelski  
Barszcz czerwony z pasztecikiem

### Przekąski zimne na stołach:

#### Przekąski mięsne (3przekąski=100g)

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

#### Przekąski rybne (2 przekąski= 80g)

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

#### Sałatki ( 2 sałatki= 200g)

Sałatka nicejska z tuńczykiem, pomidorem, ziemniakami, fasolką szparagową i sosem francuskim  
Sałatka z polędwiczką wieprzową na kolorowych sałatach z marynowanymi cebulkami i grillowana papryka z sosem balsamicznym

#### Carpaccio: ( 2przekąski = 50g)

Z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z podsuszaną szynką i rucolą  
Z buraka marynowanego w cytrusach z serem kozim, karmelizowanym orzechem włoskim i ziołami

**Dodatki;** chleb, pikle

**Napoje;** kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe – nielimitowane



**LOCOMOTIVA**  
— HOTEL RESTAURACJA —



## Menu w cenie 155zł/osoba

### Zupa : (do wyboru)

Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora i oliwą pietruszkową  
Żurek tradycyjny na własnym zakwasie podany z jajkiem, kiebasą i boczkiem

### Danie główne + bukiet sałat ( do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa w płaszczku z boczku serwowana z puree ziemniaczanym z brokułami z wody lub karmelizowaną marchewką i sosem z zielonego pieprzu  
Medaliony z polędwiczki wieprzowej z pieczonymi warzywami, podane z włoskimi gnocchami z pietruszką (lub pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem) i sosem tymiankowo-kurkowym

### Deser: (do wyboru)

Lody Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym  
Waniliowa panna cotta z karmelizowanymi truskawkami

### Danie ciepłe I: (około 1:00)

Skwiercząca Locomotiva – mix pierogów i barszczyk podany w lokomotywie w podgrzewaczach

### Przekąski zimne na stołach:

#### Przekąski mięsne (3przekąski=60g)

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

#### Przekąski rybne (2 przekąski= 80g)

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

#### Sałatki ( 2 sałatki= 150g)

Sałatka nicejska z tuńczykiem, pomidorem, ziemniakami, fasolką szparagową i sosem francuskim  
Sałatka z polędwiczką wieprzową na kolorowych sałatach z marynowanymi cebulkami i grillowana papryka z sosem balsamicznym

#### Carpaccio: ( 2przekąski = 50g)

Z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z podsuszaną szynką i rucolą  
Z buraka marynowanego w cytrusach z serem kozim, karmelizowanym orzechem włoskim i ziołami

Bruschetta z szarpaną wieprzowiną i sałatką z pikli

1sztuka/osoba

Roladka z szynką parmeńską, grillowana papryka

1sztuka/osoba

**Dodatki;** chleb, pikle

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



LOCOMOTIVA  
HOTEL RESTAURACJA



*Dodatkowo:*

*Alkohol:*

**WÓDKI:**

Wyborowa 0,5l

45zł

Finlandia 0,5l

55zł

Baczewski 0,5l

65zł

Wino 0,7l

od 35zł

\*Opłata korkowego ————— 10zł/but

Oferta specjalna bez opłaty korkowego dla menu powyżej 90zł/osoba

Stół słodko-owocowy – 200g/osoba / 15zł

Mix ciast bankietowych – np: szarlotka, sernik, tiramisu, brownie

Owoce sezonowe

LOCOMOTIVA  
HOTEL RESTAURACJA

Przygotował:

Paweł Lubański

Tel 516 056 057

marketing@locomotiva.pl