

URODZINY W LOCOMOTIVIE

PRZYKŁADOWE MENU – oferty można modyfikować

I. Oferta w cenie: 105zł/osoba

Dania serwowane przez obsługę:

Zupa:

Krem z białych warzyw z chrustem z batatów i oliwą pietruszkową

Danie główne:

Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami, bazylią, orzechami nerkowca i mozzarełą w podsuszanej szynce z puree ziemniaczanym z pesto tymnankowym i grillowaną cukinią

Deser:

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym – Lody własnej produkcji

Przekąski zimne na stole:

Przekąski mięsne (50gram/osoba)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie

Rolada z udźca indyjskiego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami.

Przekąski rybne (50gram/osoba)

śledzie w sosie węgierskim

Salatki (150gram/osoba)

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

Salatka cezara z sałatą lodową, grillowanym kurczakiem, chipsami z salami, grzankami i parmezanem

Finger food:

Bruschetta z szarpaną wieprzowiną i sałatką z pikli 1sztuka/osoba

Roladka z szynką parmeńską, grillowana papryka 1sztuka/osoba

Dodatki: Chleb, pikle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda, soki

II. Oferta w cenie: 125zł/osoba

Dania serwowane przez obsługę:

Zupa:

Krem z borowików z grzybową grzanka i parmezanem

Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa w płaszczyku z boczku serwowana z puree ziemniaczanym z brokułami z wody lub karmelizowaną marchewką i sosem z zielonego pieprzu

Deser:

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

Przekąski zimne na stole:

Przekąski mięsne (60gram/osoba)

Boczek pikantny po węgiersku

Baleron Białoruski z borowikiem

Paszтет drobiowy z prażonymi orzechami nerkowca i suszonymi pomidorami w boczku

Przekąski rybne (60gram/osoba)

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

Śledzie na słodko z rodzynkami, orzechami włoskimi i czerwona cebulką

Salatki (150gram/osoba)

Zielona sałatka ze szparagami, groszkiem zielonym i cukrowym, brokułami, grillowanym kurczakiem i wędzonym boczkiem, podawana z lekkim sosem czosnkowym

Sałatka Italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i makaronem z salami i sera żółtego z ziołowym vinegrettem

Carpaccio (40gram/osoba)

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, pickle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda, soki

III. Oferta w cenie 149zł/osoba

Dania serwowane przez obsługę:

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

Deser:

Markiza czekoladowa podana z dwoma słodkimi sosami – Lody własnej produkcji

Danie ciepłe:

Barszczyk z pasztecikiem

Przekąski zimne na stole:**Przekąski mięsne (80gram/osoba)**

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie

Pasztet tradycyjny wieprzowo-wołowy

Przekąski rybne: (60gram/osoba)

Śledzie w kremie z curry

Ryba po grecku klasyczna

Carpaccio (30gram/osoba)

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

Salatki (200gram/osoba)

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

Salatka z polędwiczką wieprzową na kolorowych sałatach z marynowanymi cebulkami i grillowana papryką z sosem balsmicznym

Finger food:

Bruschetta z pomidorem, czosnkiem i świeżą bazylią

1 sztuka/osoba

Bruschetta z tatarom z łososia kolendrowego

1 sztuka/osoba

Roladki z łososia marynowanego w kolendrze z serkiem chrzanowym i fenkułem

1 sztuka/osoba

Mini tataro wołowe z dodatkami

1 sztuka/osoba

Dodatki: chleb, pikle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda, soki

IV. Oferta w cenie: 175zł/osoba**Dania serwowane przez obsługę:****Zupa:**

Toskańska z warzywami

Danie główne:

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

Deser:

Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym i czekoladowym – Lody własnej produkcji

Danie ciepłe:

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

Przekąski zimne na stole:

Mix wędlin oraz paszтетów własnej produkcji – 80gram/osoba

Przekąski rybne: (60gram/osoba)

Śledzie pod białą kremową pierzynką z cebulą i jabłkiem Śledzie po japońsku z sałatką z kiszzonego ogórka z jabłkiem, zielonym groszkiem i jajkiem

Carpaccio (30gram/osoba)

Z łososia marynowanego w kolendrze, z imbirem, rzodkiewką i ogórkiem, z koperkiem i winnym dressingiem

Salatki: (200gram/osoba)

Salatka Waldorff z selerem naciowym i jabłkiem, grillowanym kurczakiem i sosem z sera cambozola
Salatka grecka z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą i oliwkami z sosem balsamicznym

Finger food:

Bruscheta z tapenade z czarnych oliwek, suszonych pomidorów i rukolą	1 sztuka/osoba
Koreczki z chorizo, serem i cebulką perłową	1 sztuka/osoba
Grillowane płatki bakłażana faszerowane serkiem ziołowym i konfiturą z czerwonej cebuli	1 sztuka/osoba
Melon zawinięty w podsuszaną szynkę	1 sztuka/osoba

Dodatki: chleb, pikle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane – nielimitowane

Menu dla dzieci:

Zupa pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

Pieczone kawałki kurczaka z purre ziemniaczanym lub frytkami i mizerią

Nuggetsy z kurczaka z purre ziemniaczanym lub frytkami i mizerią

Pulpety w sosie pomidorowym z ryżem lub purre ziemniaczanym

Spaghetti z sosem bolognese

Włoskie gnocchi z sosem pomidorowym

Naleśniki z serem lub jabłkami

Lody z owocami i słodkimi sosami

Dodatkowo można zamówić ciasta i owoce oraz tort

Mix ciast bankietowych 100gram/ 10zł osoba – np.: sernik, szarlotka, raffaello, browanie, tiramisu

Owoce sezonowe – 5zł/osoba

Cena tortu – 80zł za kilogram

Alkohole:

Wódki:

Wyborowa 0.5 – 45zł

Finlandia 0.5 – 55zł

Baczewski 0.5 – 65zł

Wina od 35zł/ za butelkę

***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: marketing@locomotiva.pl
lub bezpośrednio z Managerem pod numerem tel. 516 056 057