



## **Przyjęcie z okazji Pierwszej Komunii w Restauracji Hotelu \*\*\*Locomotiva Oferta 2025**

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 14 osób) stanowi integralną część sali restauracyjnej, przekształcony zostaje w zależności od Państwa potrzeb w kącik zabaw dla dzieci, szatnię, kącik słodkości.

Sala udostępniana na wyłączność dla minimum 40 osób.

### **Sala Barowa**

Klimatyzowana salka naprzeciw baru idealna do 25 osób.

Sala udostępniana na wyłączność dla minimum 15 osób.

### **Sala Kawiarniana**

Duża i widna, mieszcząca do 45 osób znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia.

Sala udostępniana na wyłączność 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

pokoje hotelowe dla gości przyjęcia z 10% 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 - 210 PLN/OSOBA**

### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

#### **Zupy – wybór 1**

Rosół tradycyjny z makaronem domowym

Krem z białych warzyw z chrustem z batatów i oliwą pietruszkową

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

Pierś z kurczaka z grilla serwowana z szyszkami ziemniaczanymi, fasolką szparagową i sosem serowym

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

#### **Deser – wybór 1**

Markiza czekoladowa podana z sosami waniliowym i truskawkowym- lody własnego wyrobu!

Sernik domowy na czekoladowym spodzie z puree jagodowym

### **PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH**

#### **Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (80g = 3 przekąski)**

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie

Terina drobiowa z borowikiem

Boczek na ostro na sposób węgierski

Rolada serowa z kurczakiem i kolorową papryką

Pasztet drobiowo-wieprzowy z żurawiną, grzybami i orzechami

Baleron Białoruski z boczkiem i marchewką

Boczek rolowany z musztardą francuską

#### **Przekąski rybne (50g = 3 przekąski)**

Trio śledziowe ( śledzie tradycyjne, w śmietanie, w pomidorach )

#### **Carpaccio (30g = 2 przekąski)**

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

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

#### **Sałatki (150g = 2 sałatki)**

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

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)

**DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

**Zupy – wybór 1**

Krem z borowików z grzybową grzanka i parmezanem  
Krem pomidorowy z bazylią i ziołowa oliwą

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

Polędwiczka wieprzowa w płaszczyku z boczku serwowana z puree ziemniaczanym z karmelizowaną marchewką i sosem z zielonego pieprzu  
Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami, bazylią, orzechami nerkowca i mozzarellą w podsuszanej szynce z puree ziemniaczanym z pesto tymiankowym i grillowaną cukinią

**Deser – wybór 1**

Sernik domowy na czekoladowym spodzie z puree jagodowym  
Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym - lody własnego wyrobu!

**Przekąska gorąca – wybór 1**

Barszczyk czerwony z pasztecikiem  
Bogracz węgierski na karkówce

**PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH**

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

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą  
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie  
Terina drobiowa z borowikiem  
Boczek na ostro na sposób węgierski  
Rolada serowa z kurczakiem i kolorową papryką  
Paszтет drobiowo-wieprzowy z żurawiną, grzybami i orzechami  
Baleron Białoruski z boczkiem i marchewką  
Boczek rolowany z musztardą francuską

**Przekąski rybne (50g = 3 przekąski)**

Trio śledziowe ( śledzie tradycyjne, w śmietanie, w pomidorach )

**Deska serów – 40 gram/osoba**

**Finger food:**

Gruszka z gorgonzolą w szynce parmeńskiej skropiona pesto z rukoli	1 sztuka/osoba
Bruschetta z grillowanym kurczakiem i curry	1 sztuka/osoba

**Sałatki (150gr = 2 sałatki)**

Sałatka z wędzonym łososiem, z marynowanym burakiem, z serem feta i karmelizowanymi orzechami włoskimi  
Sałatka Gyros

**Dodatki:** Chleb , pikle

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

## OFERTA KOMUNIJNA III - 249 PLN/OSOBA

### DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

#### **Zupy – wybór 1**

Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora i oliwą pietruszkową  
Rosół królewski z makaronem domowym i warzywami

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

Medaliony z polędwiczki wieprzowej podana z włoskimi gnocchami z pietruszką, puree z marchwki i sosem borowikowym

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

#### **Deser – wybór 1**

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym- lody własnego wyrobu!  
Kawowy creme brulee z karmelizowanym brązowym cukrem i owocami

#### **Danie ciepłe – wybór 1**

Pieczona kaczka nóżka z szpinakowymi gnocchi i modrą czerwoną kapustą z rodzynkami  
Roladka drobiowa z udka z kurczaka podana z plackami ziemniaczanymi i surówką z pora

### PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

#### **Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (80g = 4 przekąski)**

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą  
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie  
Terina drobiowa z borowikiem  
Boczek na ostro na sposób węgierski  
Rolada serowa z kurczakiem i kolorową papryką  
Paszтет drobiowo-wieprzowy z żurawiną, grzybami i orzechami  
Baleron Białoruski z boczkiem i marchewką  
Boczek rolowany z musztardą francuską

#### **Carpaccio (40g = 2 przekąski)**

Carpaccio z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z podsuszaną szynką i rucolą  
Carpaccio z wędzonym łososiem, cytrusami i rukolą

#### **Sałatki (150gr = 2 sałatki)**

Sałatka z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, cebulkami balsamicznymi, mixem sałat, serem gorgonzola i sosem musztardowo-miodowym  
Sałatka z polędwiczką wieprzową na sałacie z marynowanymi cebulkami i grillowana papryką  
Sałatka Italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i makaronem z salami i sera żółtego z ziołowym vinegrettem

#### **Finger food:**

Tartaletki z kurczakiem curry i ananasem 1 sztuka/osoba  
Roladka z szynką parmeńską, grillowana papryka 1 sztuka/osoba

**Dodatki:** Chleb , pikle

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

## **Menu dla dzieci:**

### **Zupa:**

Zupa pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

### **Danie główne:**

Pieczone kawałki kurczaka z puree ziemniaczanym lub frytkami i mizerią (bez panierki)

Nuggetsy z kurczaka z puree ziemniaczanym lub frytkami i mizerią

Filecik z dorsza z puree ziemniaczanym i surówką

Spaghetti z sosem bolognese

### **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

### **Dodatkowo można zamówić ciasta i owoce oraz tort**

Mix ciast bankietowych 100gram/ 15zł osoba – np.: sernik, szarlotka, raffaello, brownie, tiramisu

Owoce sezonowe – 10zł/osoba

Cena tortu – 100zł za kilogram

### **Alkohol na przyjęcia:**

#### **Wina:**

Rocca Antica Bianco/Rosso – Włochy 50zł

Verduzzo Veneto – Włochy 50zł

Chemin de la Serre Blanc/ Rouge – Francja 50zł

Terra Musa Pinot Grigio Classico – Włochy 65zł

Conde Valdemar Tempranillo – Hiszpania 65zł

Prosecco Ca'tullio 65zł

Riesling Kabinett Konigswingert Pfalz – Niemcy 79zł

Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc – Nowa Zelandia 79zł

Sammarco Primitivo Passonero – Włochy 79zł

#### **Wódki:**

Wódka Wyborowa 0,5l – 70zł

Wódka Finlandia 0,5l – 80zł

Wódka Baczewski 0,5l – 90zł

### **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 500 zł na poczet kosztów imprezy
- Dzieci do lat 10 korzystający z menu dla dzieci 50% ceny menu głównego
- Ciasta bankietowe w cenie 15 zł osoba (100g)
- Napoje gazowane nielimitowane 15zł/os.

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