



**Oferta w cenie 119zł/osoba**

### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

#### **Zupy – wybór 1**

Rosół królewski z makaronem domowym

Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora

Żurek tradycyjny na własnym zakwasie podany z jajkiem, kiełbasą i boczkiem

#### **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

Filet z kurczaka z puree ziemniaczanym, brokułem i sosem truflowo orzechowym

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

#### **Deser – wybór 1**

Sernik domowy z gruszką – własnej produkcji

Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym i czekoladowym *lody własnej produkcji*

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym- *lody własnej produkcji*

### **PRZEKĄSKI ZIMNE NA STOŁACH:**

#### **Przekąski mięsne własnego wyrobu ( 3 przekąski=60gr)**

Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Pasztet tradycyjny wieprzowo-wołowy

#### **Przekąska rybna ( 2 przekąski= 60gr)**

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

Śledzie w kremie z curry

śledzie w sosie węgierskim

#### **Salatki (200gr = 2 salatk)**

Salatka italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i makaronem z salami i sera żółtego

Salatka amerykańska z sałata lodową, grillowanym kurczakiem, ananasem, pomidorami, cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana dodatkowo z prażonym sezamem i migdałami

#### **Carpaccio (1przekąska=30g)**

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

**Dodatki:** Chleb, pikle

**Serwis kawowy:** Kawa, herbata, woda, soki

## **Oferta w cenie 134zł/osoba**

### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

#### **Zupy – wybór 1**

Krem z borowików z grzybową grzanką i parmezanem

Krem z groszku zielonego z serem brie i orzechami

Zupa toskańska z kurczakiem i warzywami

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

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

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

Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane z włoskimi gnocchi z pietruszką, smażonym szpinakiem z czosnkiem i gałką muszkatołową i sosem tymiankowo-kurkowym

#### **Deser – wybór 1**

Markiza czekoladowa podana z dwoma słodkimi sosami- *lody własnej produkcji*

Waniliowa panna cotta z karmelizowanymi truskawkami

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym- *lody własnej produkcji*

### **PRZEKĄSKI ZIMNE NA STOŁACH:**

#### **Deska mięs własnego wyrobu- (3 przekąski=80gr)**

Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami.

Pasztet drobiowy z grzybami i tymiankiem

Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie

#### **Przekąska rybna ( 2 przekąski= 60gr)**

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

Śledzie pod białą kremową pierzynką z cebulą i jabłkiem

Śledzie po japońsku z sałatką z kiszzonego ogórka z jabłkiem, zielonym groszkiem i jajkiem

#### **Sałatki ( 2 sałatki= 200gr)**

Mozzarella przykryta kremową pierzynką z cebulą z sałatką z pomidorków koktajlowych i rukoli w sosie balsamicznym

Sałatka cezara, z sałata lodową, grillowanym kurczakiem, chipsami salami, grzankami, parmezanem

#### **Carpaccio (1przekąska=30g)**

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

**Dodatki:** Chleb, pikle

**Serwis kawowy:** Kawa, herbata, woda, soki

**Dodatkowo :**

**Słodko-owocowy stół- ok 200 gr /osoba- 15zł**

Mix wyselekcjonowanych ciast bankietowych, owoce ( winogrona, arbuza, ananas, mandarynki- dostępne w zależności od sezonu)

**Alkohole:**

Wino bankietowe od 35zł/butelka

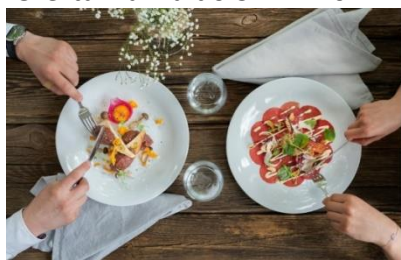
Wódka Finlandia 0,5l-55zł

Wódka Wyborowa 0,5l-45zł

\*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.com.pl](mailto:marketing@locomotiva.com.pl)  
lub bezpośrednio z działem sprzedaży pod numerem tel. 516 056 057

Oferta ważna do 31.12.2021



**LOCOMOTIVA**  
— HOTEL RESTAURACJA —



81 44 11 999



[marketing@locomotiva.pl](mailto:marketing@locomotiva.pl)

