



Oferta cateringowa z okazji Pierwszej Komunii
Restauracja Locomotiva
Oferta 2023

Proponujemy catering w dwóch wersjach.

Wersja bez obsługi kelnerskiej- obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłku

Wersja z obsługą kelnerską- obejmuje przygotowanie, dostarczenie posiłku wraz z serwisem kelnerskim

Dowóz na terenie miasta Lublina gratis.

W przypadku dojazdu poza granice Lublina dopłata*

*dopłata ustalana jest indywidualnie w zależności od odległości i ilości osób

Za dodatkową opłatą

-obrussy

Istnieje możliwość zamówienia samych przekąsek zimnych. W takim przypadku prosimy o ponowny kontakt, chętnie prześlemy inne oferty.

Prosimy o kontakt: tel. 81 44 11 999, marketing@locomotiva.pl lub bezpośrednio z Managerem pod numerem tel. 516 056 057 (Paweł Lubański)

OFERTA I

Wersja bez obsługi kelnerskiej- 159zł/osoba

Wersja z obsługą kelnerską- 169zł/osoba

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Rosół tradycyjny z makaronem domowym
Krem z marchwi z imbirem i kwaśną śmietanką

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Kurczak nadziewany szpinakiem i serem feta podany z ryżem i sosem serowym
Roladki z piersi kurczaka faszerowane mozzarellą i suszonymi pomidorami podane z młodymi ziemniakami

Deser

Mix ciast bankietowych

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

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

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych
Boczek po staropolsku z majerankiem
Paszтет drobiowy z grzybami i tymiankiem
Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami
Paszтет wieprzowy klasyczny

Carpaccio (40gr= 2 przekąski)

Carpaccio z pomidora i polędwiczki wieprzowej sous-vide z oliwkami i kaparami
Carpaccio z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z szynką podsuszoną
Carpaccio wołowe z parmezanem i solą morską
Carpaccio z marynowanego buraka z serem kozim

Sałatki (200gr = 2 lub 3 sałatki)

Sałata lodowa z grillowanym kurczakiem, ananasem, pomidorami, cebulka, przykryta puszystym majonezem z curry
serwowana z prażonym sezamem i migdałami
Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem, sałata lodowa i sosem czosnkowym podawana w liściu
Sałatka grecka z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą i oliwkami
Sałatka z pomidorków cherry i mozzarelli z pierzynką z rucoli

OFERTA II

Wersja bez obsługi kelnerskiej- 169zł/osoba

Wersja z obsługą kelnerską- 179zł/osoba

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Krem z pomidrowa z bazylią i ziołową oliwą

Rosół z domowym makaronem

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Polędwiczka w sosie kurkowym z młodymi ziemniakami z brokułami

Roladka drobiowa nadziewana wątróbka drobiową z puree ziemniaczanym i sosem wiśniowym + bukiet sałat

Deser

Wykwintna mieszanka ciast bankietowych (100gr/osoba)

Przekąska gorąca-wyбір 1

Zupa węgierska polędwiczką

Peperonata- *gęsta zupa na bazie boczki i salami*

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (100gr = 4 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych

Pasztet drobiowy z grzybami i tymiankiem

Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami

Pasztet wieprzowy klasyczny

Przekąski rybne (80gr = 2 przekąski)

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

Śledzie w sosie węgierskim

Ryba po grecku

Carpaccio (40gr= 2 przekąski)

Carpaccio z pomidora i polędwiczki wieprzowej sous-vide z oliwkami i kaparami

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

Carpaccio wołowe z parmezanem i solą morską

Carpaccio z marynowanego buraka z serem kozim

Sałatki (200gr = 2 sałatki)

Sałatka z polędwiczką wieprzową na sałacie zmarynowanymi cebulkami i grillowana papryką

Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem, sałata lodowa i sosem czosnkowym podawana w liściu

Sałata grecka na sałacie lodowej z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą, oliwkami z sosem vinegret

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

Dodatki: Chleb