



**Przyjęcie z okazji Pierwszej Komunii w Restauracji Hotelu \*\*\*Locomotiva  
Oferta 2022**

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 - 165 PLN/OSOBA**

### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

#### **Zupy – wybór 1**

Rosół tradycyjny z makaronem domowym  
Włoska zupa minestrone z makaronem  
Krem z duetu selerów z oliwą z salami i grzankami ziołowymi

#### **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  
Kurczak w nasionach dyni i słonecznika serwowany z puree ziemniaczanym, karmelizowaną karotką i sosem kurkowym  
Schab z kością w korzennych przyprawach z puree ziemniaczanym (lub z pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem) i ciepłymi warzywami (kapusta włoska, rzodkiewka, marchewka, salsefia) z oliwą rozmarynową

#### **Deser – wybór 1**

Markiza czekoladowa podana z sosami waniliowym i truskawkowym- lody własnego wyrobu!  
Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym i czekoladowym - lody własnego wyrobu!

### **PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH**

#### **Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (80g = 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  
Baleron Białoruski

#### **Przekąski rybne (50g = 1 przekąska)**

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

#### **Carpaccio (30g = 1 przekąska)**

Carpaccio z pomidora i polędwiczki wieprzowej sous-vide, czarnymi oliwkami, kaparami i parmezanem  
Carpaccio z buraka marynowanego w cytrusach z serem kozim, karmelizowanym orzechem włoskim i ziołami

#### **Sałatki (200g = 2 sałatki)**

Sałata lodowa z grillowanym kurczakiem, ananasem, pomidorami, cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana z prażonym sezamem i migdałami  
Sałatka z pomidorków cherry i mozarelli z pierzynką z rucoli  
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)

## **OFERTA KOMUNIJNA II - 179 PLN/OSOBA**

### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

#### **Zupy – wybór 1**

Rosół królewski z pulpecikami wieprzowo- wołowymi  
Krem z brokułów z kwaśną śmietaną i prażonymi migdałami  
Krem pomidorowy z bazylią i ziołowa oliwą

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

Polędwiczka wieprzowa w płaszczyku z boczku serwowana z puree ziemniaczanym z brokułami z wody lub karmelizowaną marchewką i sosem z zielonego pieprzu  
Żeberka wieprzowe z pieczonymi ziemniakami, sałatką z pomidora i czerwonej cebuli z sosem z maślaka  
Medaliony z polędwiczki wieprzowej z pieczonymi warzywami korzennymi (marchewka, pietruszka, burak) lub z podane z włoskimi gnocchi z pietruszką (lub pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem) i sosem tymiankowo-kurkowym

#### **Deser – wybór 1**

Markiza czekoladowa podana z sosami waniliowym i truskawkowym - lody własnego wyrobu!  
Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym - lody własnego wyrobu!

#### **Przekąska gorąca – wybór 1**

Zupa węgierska polędwiczką  
Peperonata- gęsta zupa na bazie boczki i salami  
Zupa Toskańska z warzywami i kurczakiem  
Barszczyk czerwony z pasztecikiem

### **PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH**

#### **Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (80g = 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  
Baleron Białoruski

#### **Przekąski rybne (50g = 1 przekąska)**

Śledzie w sosie węgierskim  
Śledzie pod białą kremową pierzynką z cebulą i jabłkiem

#### **Deska serów – 40 g**

#### **Sałatki (200gr = 2 sałatki)**

Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem, sałata lodowa i sosem czosnkowym podawana w liściu  
Sałatka z mozzarellą i pomidorkami cherry w sosie czosnkowym  
Sałatka z wędzonym łososiem, z marynowanym burakiem, z serem feta i karmelizowanymi orzechami włoskimi

**Dodatki:** Chleb , pikle

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

## **OFERTA KOMUNIJNA III - 194 PLN/OSOBA**

### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

#### **Zupy – wybór 1**

Krem z borowików z bruschettą grzybową  
Krem z groszku zielonego z bruschetta z orzechowym serkiem brie  
Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora i oliwą pietruszkową

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

Łosoś pieczony z kaszą pęczak gotowaną a'la risotto podawany z puree z zielonego groszku i malinowym vinegrettem + bukiet sałat  
Medaliony z polędwiczki w orzechach podawane na risotto z grzybami, grillowanymi szalotkami i sosem z koniaku+ bukiet sałat  
Polędwiczka wieprzowa nadziewana grzybami zawinięta w boczek z purre ziemniaczanym, karmelizowana marchewka lub brokułami z wody i sosem z zielonego pieprzu.

#### **Deser – wybór 1**

Pomarańczowa panna Cotta z sosem czekoladowym  
Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym- lody własnego wyrobu!

#### **Danie ciepłe – wybór 1**

Pieczona kaczka nóżka ze smażonymi kopytkami i modrą czerwoną kapustą z rodzynkami  
Podudzie drobiowe na zasmażanej kapuście włoskiej podawane na placku ziemniaczanym  
Sztuka mięsa (plastry pieczonej szynki) z kluskami śląskimi, surówka z marchwi i sosem z leśnych grzybów

### **PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH**

#### **Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (80g = 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  
Baleron Białoruski

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

Carpaccio z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z podsuszaną szynką i ruccolą  
Carpaccio z łososią marynowanego w kolendrze, z fenkułem, rzodkiewką i ogórkiem, z koperkiem i winnym dressingiem

#### **Sałatki (200gr = 2 sałatki)**

Zielona sałatka ze szparagami, groszkiem zielonym i cukrowym, brokułami, grillowanym kurczakiem i wędzonym boczkiem, podawana z lekkim sosem czosnkowym  
Sałatka z polędwiczką wieprzową na sałacie z marynowanymi cebulkami i grillowaną papryką  
Sałatka waldorf z selerem naciowym, jabłkiem i sosem z sera cambozola  
Sałatka z wędzonym łososiem, z marynowanym burakiem z serem feta i karmelizowanymi orzechami włoskimi

**Dodatki:** Chleb , pikle

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

## **Menu dla dzieci**

### **Zupa**

Zupa pomidorowa z makaronem  
Rosół z makaronem

### **Danie główne**

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  
Bitki wieprzowe z purre ziemniaczanym i gotowaną marchewką lub mizerią  
Spaghetti z sosem bolognese  
Włoskie gnocchi z sosem pomidorowym

### **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

### **Alkohol na przyjęcia:**

#### **Wina:**

Rocca Antica Bianco/Rosso – Włochy 35zł  
Verduzzo Veneto – Włochy 35zł  
Chemin de la Serre Blanc/ Rouge – Francja 35zł  
Terra Musa Pinot Grigio Classico – Włochy 49zł  
Conde Valdemar Tempranillo – Hiszpania 49zł  
Prosecco Ca'tullio 49zł  
Riesling Kabinett Konigswingert Pfalz – Niemcy 64zł  
Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc – Nowa Zelandia 64zł  
Sammarco Primitivo Passonero – Włochy 64zł

#### **Wódki:**

Wódka Wyborowa 0,5l – 45zł  
Wódka Finlandia 0,5l – 55zł  
Wódka Baczewski 0,5l – 65zł

### **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 5 korzystający z menu dla dzieci bezpłatnie. Dzieci 6-10 lat 50% ceny menu głównego
- Ciasta bankietowe w cenie 10 zł osoba (100g)
- Napoje gazowane nielimitowane 6zł/os.

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