

## URODZINY W LOCOMOTIVIE

PRZYKŁADOWE MENU – oferty można modyfikować

### I. Oferta w cenie: 115zł/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 (60gram/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 wędzonym łososiem, 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, pickle

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

## **II. Oferta w cenie: 139zł/osoba**

### **Dania serwowane przez obsługę:**

#### **Zupa:**

Krem z borowików z grzybową grzanka i parmezanem

#### **Danie główne:**

Polędwiczka wieprzowa w płaszczku 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

Pasztet drobiowy z grzybami i tymiankiem

#### **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 159zł/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 (25gram/osoba)**

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

**Salatki (150gram/osoba)**

Salatka z wędzonym łososiem, 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 balsamicznym

**Finger food:**

Bruschetta z pomidorem, czosnkiem i świeżą bazylią

1 sztuka/osoba

Roladki z łososia marynowanego w kolendrze z serkiem chrzanowym i fenkułem

1 sztuka/osoba

Mini tatary wołowe z dodatkami

1 sztuka/osoba

**Dodatki:** chleb, pickle

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

**IV. Oferta w cenie: 195zł/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 pasztetów 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 (25gram/osoba)**

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

**Salatki: (150gram/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  
Nugetsy 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](mailto:marketing@locomotiva.pl)  
lub bezpośrednio z Managerem pod numerem tel. 516 056 057