



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
lub bezpośrednio z managerem pod numerem tel. 516 056 057**

OFERTA KOMUNIJNA I - 169 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 (150g = 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 cebula i jabłkiem

Deska serów – 40 g

Sałatki (150gr = 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 - 215 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 (150gr = 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, napoje gazowane – 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 45zł

Verduzzo Veneto – Włochy 45zł

Chemin de la Serre Blanc/ Rouge – Francja 45zł

Terra Musa Pinot Grigio Classico – Włochy 59zł

Conde Valdemar Tempranillo – Hiszpania 59zł

Prosecco Ca'tullio 59zł

Riesling Kabinett Konigswingert Pfalz – Niemcy 74zł

Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc – Nowa Zelandia 74zł

Sammarco Primitivo Passonero – Włochy 74zł

Wódki:

Wódka Wyborowa 0,5l – 60zł

Wódka Finlandia 0,5l – 70zł

Wódka Baczewski 0,5l – 80zł

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 10zł/os.

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