



LOCOMOTIVA
— HOTEL RESTAURACJA —



Menu w cenie 120zł/osoba

Danie główne:

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

Przekąska gorąca:

Barszчыk czerwony z pasztecikiem

Przekąski zimne na stołach:

Przekąski mięsne (100gram/osoba)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie

Pasztet drobiowy z grzybami i tymiankiem

Przekąski rybne (2 przekąski= 80g)

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

Śledzie w kremie z curry

Sałatki (2 sałatki=200g)

Sałatka z polędwiczką wieprzową na sałacie z marynowanymi cebulkami i grillowana papryką

Sałatka z wędzonym łososiem, z marynowanym burakiem, śmietanowym serkiem, karmelizowanymi orzechami włoskimi i rucolą

Dodatki: chleb, pikle

Napoje: kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe



LOCOMOTIVA
HOTEL RESTAURACJA



Menu w cenie 135zł/osoba

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+ bukiet sałat

Przekąska gorąca

Peperonata

Przekąski zimne na stołach:

Przekąski mięsne

Mix pasztetów oraz mięs własnej produkcji z sosem żurawinowym-80g

Przekąski rybne (2 przekąski= 80g)

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

Sałatki (2 sałatki=150g)

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

Sałatka amerykańska z sałata lodową, grillownym kurczakiem, anasem, pomidorami, cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana dodatkowo z prażonym sezamem i migdałami

Bruschetta z pomidorem, czosnkiem i świeżą bazylią

1sztuka/osoba

Roladki z łososia marynowanego w kolendrze z serkiem chrzanowym i fenkułem 1sztuka/osoba

Dodatki: chleb, pikle

Napoje:

kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe



LOCOMOTIVA
— HOTEL RESTAURACJA —



Menu w cenie 155zł/osoba

Zupa : (do wyboru)

Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora i oliwą pietruszkową
Żurek tradycyjny na własnym zakwasie podany z jajkiem, kiebasą i boczkiem

Danie główne + bukiet sałat (do wyboru)

Kurczak w nasionach dyni i słonecznika serwowany z puree ziemniaczanym, karmelizowaną karotką i sosem kurkowym
Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami, bazylią, orzechami nerkowca i mozzarełą w podsuszanej szynce z puree ziemniaczanym z pesto tymniankowym i grillowaną cukinią

Deser: (do wyboru)

Lody Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym
Waniliowa panna cotta z karmelizowanymi truskawkami

Danie ciepłe I: (około 1:00)

Forszmak lubelski
Barszcz czerwony z pasztecikiem

Przekąski zimne na stołach:

Przekąski mięsne (3przekąski=80g)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie
Paszтет tradycyjny wieprzowo-wołowy

Przekąski rybne (2 przekąski= 80g)

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

Sałatki (2 sałatki= 150g)

Sałatka nicejska z tuńczykiem, pomidorem, ziemniakami, fasolką szparagową i sosem francuskim
Sałatka z polędwiczką wieprzową na kolorowych sałatach z marynowanymi cebulkami i grillowana papryka z sosem balsamicznym

Carpaccio: (2przekąski = 40g)

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, pikle

Napoje; kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe – nielimitowane



LOCOMOTIVA
— HOTEL RESTAURACJA —



Menu w cenie 185zł/osoba

Zupa : (do wyboru)

Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora i oliwą pietruszkową
Żurek tradycyjny na własnym zakwasie podany z jajkiem, kiebasą i boczkiem

Danie główne + bukiet sałat (do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa w płaszczku z boczku serwowana z puree ziemniaczanym z brokułami z wody lub karmelizowaną marchewką i sosem z zielonego pieprzu
Medaliony z polędwiczki wieprzowej z pieczonymi warzywami, podane z włoskimi gnocchami z pietruszką (lub pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem) i sosem tymiankowo-kurkowym

Deser: (do wyboru)

Lody Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym
Waniliowa panna cotta z karmelizowanymi truskawkami

Danie ciepłe I: (około 1:00)

Skwiercząca Locomotiva – mix pierogów i barszczyk podany w lokomotywie w podgrzewaczach

Przekąski zimne na stołach:

Przekąski mięsne (3przekąski=60g)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie
Paszтет tradycyjny wieprzowo-wołowy

Przekąski rybne (2 przekąski= 80g)

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

Sałatki (2 sałatki= 150g)

Sałatka nicejska z tuńczykiem, pomidorem, ziemniakami, fasolką szparagową i sosem francuskim
Sałatka z polędwiczką wieprzową na kolorowych sałatach z marynowanymi cebulkami i grillowana papryka z sosem balsamicznym

Carpaccio: (2przekąski = 50g)

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

Bruschetta z szarpaną wieprzowiną i sałatką z pikli

1sztuka/osoba

Roladka z szynką parmeńską, grillowana papryka

1sztuka/osoba

Dodatki; chleb, pikle

Napoje; kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe, napoje gazowane – nielimitowane



LOCOMOTIVA
— HOTEL RESTAURACJA —



Dodatkowo:

Alkohol:

WÓDKI:

Wyborowa 0,5l

60zł

Finlandia 0,5l

70zł

Baczewski 0,5l

80zł

Wino 0,7l

od 45zł

* Jest możliwość przyniesienia własnego alkoholu – 10zł/butelka

Stół słodko-owocowy – 200g/osoba / 15zł

Mix ciast bankietowych – np: szarlotka, sernik, tiramisu, snikers, rafaello,

Owoce sezonowe

LOCOMOTIVA
— HOTEL RESTAURACJA —
Przygotował:
Paweł Lubański
Tel 516 056 057
marketing@locomotiva.pl