



Oferta w cenie 135zł/osoba

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Rosół królewski z makaronem domowym

Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora

Żurek tradycyjny na własnym zakwasie podany z jajkiem, kiełbasą i boczkiem

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

Filet z kurczaka z purre ziemniaczanym, brokułem i sosem truflowo orzechowym

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

Deser – wybór 1

Sernik domowy z gruszką – własnej produkcji

Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym i czekoladowym *lody własnej produkcji*

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym- *lody własnej produkcji*

PRZEKĄSKI ZIMNE NA STOŁACH:

Przekąski mięsne własnego wyrobu (3 przekąski=60gr)

Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Pasztet tradycyjny wieprzowo-wołowy

Przekąska rybna (2 przekąski= 60gr)

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

Śledzie w kremie z curry

śledzie w sosie węgierskim

Salatki (150gr = 2 salatk)

Salatka italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i makaronem z salami i sera żółtego

Salatka amerykańska z sałata lodową, grillowanym kurczakiem, ananasem, pomidorami, cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana dodatkowo z prażonym sezamem i migdałami

Carpaccio (1przekąska=25g)

Z buraka marynowanego w cytrusach z serem kozim, karmelizowanym orzechem włoskim i ziołami

Dodatki: Chleb, pikle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda, soki

Oferta w cenie 149zł/osoba

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Krem z borowików z grzybową grzanką i parmezanem

Krem z groszku zielonego z serekiem brie i orzechami

Zupa toskańska z kurczakiem i warzywami

Dania główne+ zestaw surówek – wybór 1

Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami, bazylią, orzechami nerkowca i mozzarełą w podsuszanej szynce z puree ziemniaczanym z pesto tymiankowym i grillowaną cukinią

Medaliony z polędwiczki w orzechach podawane na risotto z grzybami, grillowanymi szalotkami i sosem z koniaku+ bukiet sałat

Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane z włoskimi gnocchi z pietruszką, smażonym szpinakiem z czosnkiem i gałką muszkatołową i sosem tymiankowo-kurkowym

Deser – wybór 1

Markiza czekoladowa podana z dwoma słodkimi sosami- *lody własnej produkcji*

Waniliowa panna cotta z karmelizowanymi truskawkami

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym- *lody własnej produkcji*

PRZEKĄSKI ZIMNE NA STOŁACH:

Deska mięs własnego wyrobu- (3 przekąski=80gr)

Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami.

Pasztet drobiowy z grzybami i tymiankiem

Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie

Przekąska rybna (2 przekąski= 60gr)

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

Śledzie pod białą kremową pierzynką z cebulą i jabłkiem

Śledzie po japońsku z sałatką z kiszonego ogórka z jabłkiem, zielonym groszkiem i jajkiem

Sałatki (2 sałatki= 200gr)

Sałatka z sałata pekińską, ogórkiem, rzodkiewką, szynką, kukurydzą, rzodkiewką i sosem jogurtowo-koperkowym

Sałatka cezara, z sałata lodową, grillowanym kurczakiem, chipsami salami, grzankami, parmezanem

Carpaccio (1przekąska=30g)

Z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z podsuszaną szynką i rucolą

Dodatki: Chleb, pikle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda, soki

Dodatkowo :

Słodko-owocowy stół- ok 200 gr /osoba- 20zł

Mix wyselekcjonowanych ciast bankietowych, owoce (winogrona, arbuż, ananas, mandarynki- dostępne w zależności od sezonu)

* Napoje gazowane nielimitowane (coca cola, fanta,sprite) – 10zł/osoba

Alkohole:

Wino bankietowe od 45zł/butelka

Wódka Finlandia 0,5l-70zł

Wódka Wyborowa 0,5l-60zł

* Jest możliwość przyniesienia własnego alkoholu – 10zł/butelka

*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.com.pl
lub bezpośrednio z działem sprzedaży pod numerem tel. 516 056 057

Oferta ważna do 31.12.2023



☆☆☆
LOCOMOTIVA
— HOTEL RESTAURACJA —



81 44 11 999



marketing@locomotiva.pl

