



Wesela w Locomotivie

Życie to podróż, czasem spokojna, czasem pełna przygód. A gdy dwa życia wsiadają do jednego wagonu, aby odbyć swoją wspólną drogę- to świetny powód, aby podróż stała się idealnym pomysłem na zorganizowanie wesela w Restauracji Locomotiva.

Wnętrze restauracji samo już nawiązuje do motywu podróżniczego. Wybrane starannie kolekcje starych walizek, grafiki lokomotyw nadają wyrazistego klimatu. Życie to podróż, a ślub to początek wspólnej drogi w wagonie codziennych chwil. Akcenty podróżnicze będą się wplatać w ten dzień.

Tak przygotowana sala, indywidualnie dobrane menu oraz uszczegółowienie planu wieczoru pozostanie w pamięci wszystkich Gości a Młodej Parze gwarantuje udany start w podróż wspólnego życia.

W każdej z powyższych opcji cenowych zapewniamy:

- Jedyny i wyjątkowy klimat Restauracji
- Chleb dla nowożeńców
- Wino musujące na powitanie dla Pary Młodej oraz wszystkich Gości
- Apartament w trzygwiazdkowym Hotelu Locomotiva dla Nowożeńców
- Specjalne menu dla dzieci
- Kącik zabaw dla dzieci oraz duży, ogrodzony plac zabaw
- Bezpłatny monitorowany parking dla 50 aut
- Wyłącznieść na Restaurację Locomotiva (przy weselach powyżej 60 osób dorosłych)
- Możliwość zakwaterowania Gości weselnych w klimatyzowanych pokojach w standardzie trzech gwiazdek, ze śniadaniem

Propozycje menu znajdziecie Państwo na następnej stronie.

Oferty wstępne oznaczają, że mogą podlegać modyfikacjom. Każde przyjęcie jest inne.

Zatem wspólnie możemy ułożyć Wasze indywidualne menu.

Oferta I w cenie 230zł/os.

**Tradycyjne powitanie chlebem i solą
oraz kieliszek wina musującego**

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupa (1 pozycja)

Rosół królewski z makaronem domowym
i warzywami
Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora i
oliwą pietruszkową

Danie główne (1 pozycja)

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

Deser do wyboru (1 pozycja)

Markiza czekoladowa podana z dwoma słodkimi sosami
Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem
wiśniowym

Danie ciepłe I (1 pozycja)

Boeuf Stronogow
Coq au vin z czosnkową bagietką

Danie ciepłe II (1 pozycja)

Skwiercząca lokomotywa - mix pierogów
(soczewica, ruskie, kapusta i grzyby,)- podawane na
lokomotywie w podgrzewaczach
Sztuka mięsa (plastry pieczonej szynki)
z kluskami śląskimi, surówka z marchwi i sosem z
leśnych grzybów

Przekąska gorąca

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Żurek po staropolsku

**Przekąski mięsne własnej produkcji
(3 przekąski 80g/os.)**

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

Przekąski rybne (2 przekąski = 80g/os.)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą pieprzem
młotkowanym i mielonym liściem laurowym
Ryba po grecku klasyczna
Śledzie w sosie węgierskim

Sałatki (2 sałatki =160g/os.)

Sałatka amerykańska z sałatą lodową, grillowanym
kurczakiem, ananasem, pomidorami, czerwoną cebulką,
przykryta puszystym majonezem z curry serwowana
dodatkowo z prażonym sezamem i migdałami
Mozzarella przykryta kremową pierzynką
z cebuli z sałatką z pomidorków koktajlowych
i rukoli w sosie balsamicznym
Sałatka grecka z pomidorem, papryką, ogórkiem,
czerwoną cebulą i oliwkami
z sosem balsamicznym
Sałatka Italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i
makaronem z salami i sera żółtego z
ziołowym vinegrettem

Dodatki: Chleb, pikle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda niegazowana,
soki – nielimitowane

Oferta II w cenie 259zł

Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz kieliszek wina musującego

Zupa:

Krem z borowików z grzybową grzanka i parmezanem
Krem z duetu selerów z oliwą z salami
i grzankami ziołowymi

Danie główne (1 pozycja)

Filet z morszczuka z pesto bazyliowym, migdałami na risotto z groszkiem zielonym, puree z marchewki i palonego masła z sosem z oliwy ziołowej
Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane z włoskimi gnocchi z pietruszką, smażonym szpinakiem z czosnkiem i gałką muszatołową i sosem tymiankowo-kurkowym

Deser do wyboru (1 pozycja)

Sernik z gruszką na kuszonych herbatnikach z crumblami mlecznymi, musem z cytryny i sosem waniliowym.
Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym i czekoladowym

Danie ciepłe I (1 pozycja)

Żeberka wieprzowe z pieczonymi ziemniakami, sałatką z pomidora i czerwonej cebuli z sosem z maślaka
Pieczona kaczka nóżka z włoskimi gnocchi z pietruszką i modrą czerwoną kapustą z rodzynkami

Danie ciepłe II (1 pozycja)

Schab z kością w korzennych przyprawach z pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem i ciepłymi warzywami (kapusta włoska, rzodkiewka, marchewka, salsefia)
Karczek sous-vide z sałatką ziemniaczaną w sosie własnym z kiszonym ogórkiem

Przekąska gorąca (1pozycja)

Zupa toskańska z kurczakiem i warzywami w pomidorach na ostro
Forszmak

Przekąski zimne (4 przekąsek 80g/os.)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie
Paszтет tradycyjny wieprzowo-wołowy
Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami.
Rolada z boczku wolno pieczona, faszerowana czosnkiem i majerankiem

Przekąski rybne (2 przekąski = 80g/os.)

Śledzie w kremie z curry
Śledzie pod białą kremową pierzynką z cebulą i jabłkiem

Sałatki (2 sałatki =160g/os.)

Sałatka z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, cebulkami balsamicznymi, mixem sałat, serem gorgonzola i sosem musztardowo-miodowym
Sałatka z wędzonym łososiem, z marynowanym burakiem, serem feta, karmelizowanymi orzechami włoskimi i rucolą
Zielona sałatka ze szparagami, groszkiem zielonym i cukrowym, brokułami, grillowanym kurczakiem i wędzonym boczkiem, podawana z lekkim sosem czosnkowym.
Sałatka z sałatą pekińską, ogórkiem, rzodkiewką, szynką, kukurydzą, rzodkiewką i sosem jogurtowo-koperkowym

Dodatki: Chleb, pikle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda niegazowana, soki – nielimitowane

**Powyższe menu może zawierać alergeny (zboża, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, orzechy, soję i pochodne, mleko oraz pochodne, seler, gorczycę, sezam oraz mięczaki).*

A po weselu...

Restauracja Locomotiva daje możliwość wypożyczenia stylizowanych walizek do sesji zdjęciowych dla Młodych Par.



źródło; Internet

Wesele w Hotelu* Locomotiva– najczęściej zadawane pytania**

Za co płacimy?

W wersji „podstawowej” Państwo Młodzi płacą cenę menu za osobę. Nie pobieramy dodatkowych opłat z tytułu wynajmu sali.

Jaki jest koszt w przypadku dzieci?

Menu dziecięce różni się od menu dorosłych. Dania dla dzieci w przedziale wiekowym 5-10 lat liczone są połowę ceny.

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

Bitki wieprzowe z purre ziemniaczanym i gotowaną marchewką lub mizerią

Spaghetti z sosem bolognese

Włoskie gnocchi z sosem pomidorowym

Naleśniki z serem lub jabłkami

Lody z owocami i słodkimi sosami

Jaki jest koszt zespołu/fotografa/innej obsługi? Czy mają oni inne menu czy to samo, co goście?

Menu dla obsługi zatrudnionej przez Państwa jest takie samo jak dla gości, dania główne serwowane są w takich samych porcjach natomiast ilość przekąsek jest zmniejszona wpływa to na koszt (50% ceny głównej). Jeśli życzą sobie Państwo oddzielne menu dla obsługi oczywiście dostosujemy się do Państwa wymagań.

Czy jest oddzielne menu dla wegetarian lub alergików?

Oczywiście możemy przygotować specjalne menu dla wegetarian, wegan, alergików czy osób będących na diecie. Najważniejsze w takim przypadku jest poinformowanie o liczbie takich gości oraz miejscach przy stole. Specjalne wersje menu nie wpływają na cenę.

Czy przystawki są uzupełniane i w jakiej cenie?

Przekąski zimne, które są w cenie uzupełniane są do ilości wskazanych w ofercie. Wszystkie przystawki pozostałe na stołach przekazywane są Młodej Parze bezpośrednio po zakończonej uroczystości.

Jakie napoje i w jakiej ilości są w cenie menu?

W cenie mają Państwo zagwarantowane zimne napoje niegazowane oraz napoje gorące bez ograniczeń to jest : woda niegazowana z cytryną i miętą, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, sok grejpfrutowy, kawę oraz herbatę. Na Państwa życzenie możemy wprowadzić Nielimitowane napoje gazowane- za dodatkową opłatą 10zł/os

Czy chleb na powitanie oraz wino musujące są w cenie ?

Powitanie chlebem oraz musującym winem są oczywiście w cenie. Państwo Młodzi przekazują informację obsłudze odnośnie szczegółów to jest: kto wita (rodzice, obsługa) czy powitanie jest przed wejściem czy na pierwszej sali itd.

Czy alkohol, ciasta oraz owoce zapewnia Locomotiva czy można dostarczyć samemu?

Powyższe produkty mogą zostać uwzględnione w cenie menu bądź rozliczone zgodnie z uzgodnieniem. Istnieje możliwość dostarczenia wyrobów cukierniczych za okazaniem dowodu zakupu. Alkohol na uroczystość należy dostarczyć wraz z dowodem zakupu – 10zł/butelka korkowego

Do której godziny może trwać wesele?

Przyjęcie weselne może trwać do rana to jest do godz 4:00

Jak wygląda przybranie stołów i sali, czy jest dodatkowo płatne?

Dekoracje stołów są bezpłatne, składają się na nie kompozycje z żywych kwiatów a także świece. Dodatkowe dekoracje Para Młoda może dostarczyć i zaaranżować sama bez dodatkowych opłat

Jakie atrakcje proponujecie Młodej Parze i w jakich cenach?

Dla dzieci przygotowaliśmy bezpłatnie kącik zabaw, gdzie mogą świętować pod okiem rodziców wśród pluszowych przyjaciół oraz duży ogrodzony plac zabaw na świeżym powietrzu

Za dodatkowa opłata proponujemy:

- fontannę czekoladową z owocami – 900zł
- gościńce dla gości ze słodkimi łakociami lub wiejskimi specjałami
- open bar drinkowy w cenie 25zł/osoba
- ciasta bankietowe w cenie 15zł osoba (100g.)
- napoje gazowane Nielimitowane 10zł/os.
- piwo beczkowe perła 30l. – 350zł
- stół wiejski 20zł/os. (przy minimum 50os.)

Czy jest możliwość wynajmu pokoi i w jakich cenach?

Trzygwiazdkowy Hotel Locomotiva dysponuje 14 pokojami. Wszystkie pokoje wyposażone są w klimatyzację, odbiorniki LCD, bezprzewodowy internet oraz łazienki. W cenę każdego pokoju

wliczone jest śniadanie oraz parking. dla gości weselnych przewidujemy rabat w wysokości 10% od aktualnych cen zamieszczonych na stronie WWW lub też cały obiekt hotelu.

O której trzeba zwolnić pokoje? Czy obowiązuje standardowa doba hotelowa?

Doba hotelowa dla gości weselnych zostaje przedłużona do godziny 15:00. Śniadanie serwowane jest w godzinach 8:00 – 11:00

Czy jest możliwość zrobienia dostawek w pokojach i w jakich cenach?

Jak najbardziej jest możliwość dostawki w pokojach dwuosobowych w cenie 50zł. Max ilość 3 szt

Jakie są zasady rozliczeń za wesele?

Podstawa do rozliczeń jest podana 7 dni przed impreza liczba gości oraz uzgodniona cena za menu. Przy podpisaniu umowy wymagana jest wpłata zadatku. Resztę rozliczeń dokonujemy po uroczystości w ciągu 3 kolejnych dni roboczych.

Kiedy należy podać ostateczną liczbę gości?

Ostateczną liczbę gości oraz ostateczne menu należy podać na 1 tydzień przed weselem.

Oferta alkoholu na przyjęcia

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
Wódka Wyborowa 0,5l-	60zł
Wódka Finlandia 0,5l-	70zł

Informacje dodatkowe:

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500zł na poczet kosztów imprezy

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

Mam nadzieję że chociaż trochę przybliżyłem Państwu specyfikę miejsca jakim jest Restauracja Locomotiva. Temat wesel i przyjęć jest naprawdę niewyczerpany.

Ile Młodych Par tyle pomysłów, większość z nich jesteśmy w stanie spełnić.

W razie pytań, dzwońcie 516 056 057, piszcie marketing@locomotiva.pl