



## **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](mailto:marketing@locomotiva.pl)  
lub bezpośrednio z managerem pod numerem tel. 516 056 057**

**DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

**Zupy – wybór 1**

Rosół tradycyjny z makaronem domowym  
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

**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  
Pasztet drobiowy z grzybami i tymiankiem  
Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami  
Pasztet wieprzowy klasyczny  
Baleron Białoruski

**Przekąski rybne (50g = 2 przekąski)**

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 Amerykańska z grillowanym kurczakiem, ananasem, pomidorami, cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana z prażonym sezamem i migdałami  
Sałatka z polędwiczką wieprzową na kolorowych sałatach z marynowanymi cebulkami i grillowana papryką z sosem balsamicznym  
Sałatka grecka z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą i oliwkami z sosem balsamicznym

**Dodatki:** Chleb , pikle

**Napoje:** kawa, herbata, woda niegazowana , soki owocowe (nielimitowane)

## **OFERTA KOMUNIJNA II - 219 PLN/OSOBA**

### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

#### **Zupy – wybór 1**

Krem z borowików z grzybową grzanką i parmezanem

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

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**

Sernik z gruszką na kuszonych herbatnikach z crumblami mlecznymi, musem z cytryny i sosem waniliowym

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym - lody własnego wyrobu!

#### **Przekąska gorąca – wybór 1**

Barszчыk czerwony z pasztecikiem

Bogracz węgierski na karkówce

### **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

Pasztet 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 cebulą i jabłkiem

#### **Deska serów – 40 g**

#### **Finger food:**

Melon zawinięty w podsuszaną szynkę 1sztuka/osoba

Bruschetta z grillowanym kurczakiem i curry 1sztuka/osoba

#### **Salatki (150gr = 2 sałatki)**

Salatka cesar z grillowanym kurczakiem, sałata lodowa i sosem czosnkowym podawana w liściu

Salatka z wędzonym łososiem, z marynowanym burakiem, z serem feta i karmelizowanymi orzechami włoskimi

Salatka z sałatą pekińską, ogórkiem, rzodkiewką, szynką, kukurydzą, rzodkiewką i sosem jogurtowo-koperkowym

**Dodatki:** Chleb, pikle

**Napoje:** kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe (nielimitowane)

## **OFERTA KOMUNIJNA III - 239 PLN/OSOBA**

### **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

#### **Zupy – wybór 1**

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

#### **Dania główne + zestaw surówek – wybór 1**

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**

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym- lody własnego wyrobu!  
Szarlotka z lodami na ciepło

#### **Danie ciepłe – wybór 1**

Pieczona kaczka nóżka ze smażonymi kopytkami i modrą czerwoną kapustą z rodzynekami  
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 łososia 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 Italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i makaronem z salami i sera żółtego z ziołowym vinegrettem

#### **Finger food:**

Placuszek z kaszy pęczak z guacamole 1 sztuka/osoba  
Roladka z szynką parmeńską, grillowana papryka 1 sztuka/osoba

**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 10 korzystający z menu dla dzieci 50% ceny menu głównego
- Ciasta bankietowe w cenie 15 zł osoba (100g)
- Napoje gazowane nielimitowane 10zł/os.

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