



Oferta cateringowa z okazji Pierwszej Komunii
Restauracja Locomotiva
Oferta 2023

Proponujemy catering w dwóch wersjach.

Wersja bez obsługi kelnerskiej- obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłku

Wersja z obsługą kelnerską- obejmuje przygotowanie, dostarczenie posiłku wraz z serwisem kelnerskim

Dowóz na terenie miasta Lublina gratis.

W przypadku dojazdu poza granice Lublina dopłata*

*dopłata ustalana jest indywidualnie w zależności od odległości i ilości osób

Za dodatkową opłatą

-obrussy

Istnieje możliwość zamówienia samych przekąsek zimnych. W takim przypadku prosimy o ponowny kontakt, chętnie prześlemy inne oferty.

Prosimy o kontakt: tel. 81 44 11 999, marketing@locomotiva.pl lub bezpośrednio z Managerem pod numerem tel. 516 056 057 (Paweł Lubański)

OFERTA I

Wersja bez obsługi kelnerskiej- 189zł/osoba

Wersja z obsługą kelnerską- 199zł/osoba

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Rosół tradycyjny z makaronem domowym
Krem z białych warzyw z chrustem z batatów i oliwą pietruszkową

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Pierś z kurczaka z grilla serwowana z ziemniakami opiekаныmi, 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

Mix ciast bankietowych

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (80gr = 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

Carpaccio (40gr= 2 przekąski)

Carpaccio z pomidora i polędwiczki wieprzowej sous-vide z oliwkami i kaparami
Carpaccio z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z szynką podsuszaną
Carpaccio wołowe z parmezanem i solą morską
Carpaccio z marynowanego buraka z serem kozim

Sałatki (200gr = 2 lub 3 sałatki)

Sałata lodowa z grillowanym kurczakiem, ananase, pomidorami, cebulka, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana z prażonym sezamem i migdałami
Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem, sałata lodowa i sosem czosnkowym podawana w liściu
Sałatka grecka z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą i oliwkami
Sałatka z sałatą pekińską, ogórkiem, rzodkiewką, szynką, kukurydzą, rzodkiewką i sosem jogurtowo-koperkowym

Rybne: (80gram=2 przekąski)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą pieprzem młotkowanym i mielonym liściem laurowym
Śledzie w sosie węgierskim
Ryba po grecku klasyczna
Śledzie po japońsku z sałatką z kiszzonego ogórka z jabłkiem, zielonym groszkiem i jajkiem
Śledzie na słodko z rodzynkami, orzechami włoskimi i czerwoną cebulką

Dodatki:

Chleb

OFERTA II

Wersja bez obsługi kelnerskiej- 205zł/osoba

Wersja z obsługą kelnerską- 215zł/osoba

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Krem z borowików z grzybową grzanka i parmezanem

Rosół z domowym makaronem

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Polędwiczka w sosie kurkowym z młodymi ziemniakami z brokułami

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

Deser

Sernik domowy

Przekąska gorąca-wyбір 1

Bogracz węgierski na karkówce

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (80gr = 4 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych

Pasztet drobiowy z grzybami i tymiankiem

Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami

Pasztet wieprzowy klasyczny

Przekąski rybne (80gr = 2 przekąski)

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

Śledzie w sosie węgierskim

Ryba po grecku

Carpaccio (40gr= 2 przekąski)

Carpaccio z pomidora i polędwiczki wieprzowej sous-vide z oliwkami i kaparami

Carpaccio z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z szynką podsuszaną

Carpaccio wołowe z parmezanem i solą morską

Carpaccio z marynowanego buraka z serem kozim

Sałatki (150gr = 2 sałatki)

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

Sałatka z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, cebulkami balsamicznymi, mixem sałat, serem

gorgonzola i sosem musztardowo-miodowym

Sałata grecka na sałacie lodowej z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą, oliwkami z sosem vinegret

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

FINGR FOOD (1sztuka/osoba)

Bruschetta z pomidorem, czosnkiem i świeżą bazylią

Bruschetta z szarpaną wieprzowiną i sałatką z pikli

Roladka z szynką parmeńską, grillowana papryka

Roladki z łososiem marynowanym w kolendrze z serkiem chrzanowym i fenkułem

Dodatki: Chleb

