



LOCOMOTIVA
HOTEL RESTAURACJA



Przyjęcia w Restauracji Locomotiva

Hotel i Restauracja Locomotiva oddają do dyspozycji klientów eleganckie, klimatyzowane sale. Sale umieszczone są na poziomie zero.

W każdej z ofert bezpłatnie zapewniamy:

- odrębna salę dostosowaną do liczby osób
- dekoracje kwiatowe na stołach
- kącik dziecięcy
- zewnętrzny plac zabaw
- specjalne menu dostosowane do wymagań mamy karmiącej
- oddzielne menu dla dzieci
- dzieci do lat 10 korzystające z menu dziecięcego 50% ceny wyjściowej
- pokój do przewinięcia, nakarmienia malucha
- podziękowania dla Gości

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

Naleśniki z serem lub jabłkami
Lody z owocami i słodkimi sosami

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



LOCOMOTIVA
HOTEL RESTAURACJA



Oferta w cenie 139zł

Zupa : (do wyboru- 1)

Rosół tradycyjny z makaronem domowym

Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora i oliwą pietruszkową

Danie główne: (do wyboru-1) + bukiet sałat

Pierś z kurczaka z grilla serwowana z kremem ziemniaczanym, szaszłykiem ze śliwek owiniętych wędzonym boczkiem i sosem z wina muscat+ bukiet sałat

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

Deser: (do wyboru-1)

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym – lody własnej produkcji

Waniliowa panna cotta z karmelizowanymi truskawkami

Przekąski na stołach;

Przekąski zimne

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą –

30gram/osoba

Bruschetta z szarpaną wieprzowiną i sałatką z pikli

1sztuka/osoba

Roladki z łososia z serkiem śmietanowym-

2sztuki/osoba

Placuszek z kaszy pęczak z musem z kurczaka

1sztuka/osoba

Przekąski rybne (2 przekąski= 60g)

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

śledzie w sosie węgierskim

Sałatki (2 sałatki= 150g)

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

Sałatka amerykańska z sałata lodową, grillowaną kurczakiem, anasem, pomidorami, cebulką,

przykryta puszystym majonezem z curry serwowana dodatkowo z prażonym sezamem i migdałami

Dodatki; chleb, pikle

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



LOCOMOTIVA
HOTEL RESTAURACJA



Oferta w cenie 159zł

Zupa : (do wyboru- 1)

Krem z borowików z grzybową grzanką i parmezanem

Krem pomidorowy z bazylią i ziołową oliwą

Danie główne: (do wyboru-1)

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z pieczonymi warzywami (marchewka, pietruszka, burak) podane z gnocchami i sosem tymiankowo-kurkowym

Polędwiczka wieprzowa w płaszczyku z boczku serwowana z puree ziemniaczanym z brokułami z wody lub karmelizowaną marchewką i sosem z zielonego pieprzu

Deser: (do wyboru-1)

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

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

Przekąska gorąca: (do wyboru-1)

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Bogracz węgierski na karkówce

Przekąski na stołach;

Przekąski mięsne własnej produkcji (3 przekąski= 80g)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Pasztet tradycyjny

Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych

Przekąski rybne (1 przekąska= 50g)

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

Śledzie w kremie z curry

śledzie w sosie węgierskim

Sałatki (2 sałatki= 150g)

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

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

Melon zawinięty w podsuszaną szynkę

1sztuka/osoba

Dodatki; chleb, pikle

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



LOCOMOTIVA
HOTEL RESTAURACJA



Oferta w cenie 179zł

Zupa : (do wyboru- 1)

Krem z brokuł z kwaśną śmietaną, prażonymi migdałami i krewetką koktajlową
Żurek tradycyjny na własnym zakwasie podany z jajkiem, kiełbasą i boczkiem

Danie główne: (do wyboru-1)

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

Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami, bazylią, orzechami nerkowca i mozzarellą w podsuszanej szynce z puree ziemniaczanym z pesto tymiankowym + bukiet sałat

Filet z morszczuka z pesto bazyliowym, migdałami na risotto z groszkiem zielonym, puree z marchewki i palonego masła z sosem z oliwy ziołowej

Deser: (do wyboru-1)

Markiza czekoladowa podana z dwoma słodkimi sosami – lody własnej produkcji
Szarlotka na ciepło z lodami

Danie ciepłe I: (do wyboru-1)

Karmazyn z talarkami i marchewką z groszkiem cukrowym i sosem tatarskim

Żeberka w sosie miodowo-musztardowym z babką ziemniaczaną i marchewką z groszkiem

Przekąski na stołach;

Przekąski mięsne własnej produkcji (3 przekąski= 60g)

Schab nadziewany morelą

Pasztet drobiowy z grzybami i tymiankiem

Baleron Biały

Przekąski rybne (2 przekąska= 60g)

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

śledzie w sosie węgierskim

Sałatki (2 sałatki= 150g)

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

Sałatka z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, cebulkami balsamicznymi, mixem sałat, serem gorgonzola i sosem musztardowo-miodowym

Carpaccio (30gram/osoba)

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

Dodatki; chleb, pikle

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

Dodatkowo :

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

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

Napoje gazowane nielimitowane- dodatkowa opłata 12zł/osoba

Alkohole:

Wykaz win:

45zł

Rocca Antica Bianco/Rosso- Włochy

Verduzzo Veneto- Włochy

Chemin de la Serre Blanc/ Rouge-Francja

59zł

Terra Musa Pinot Grigio Classico- Włochy

Senorio de Sarria Verdejo- Hiszpania

Conde Valdemar Tempranillo- Hiszpania

In Situ Reserva Carmenere- Chile

Prosecco Ca'tullio

74zł

Riesling Kabinett Konigswingert Pfalz-Niemcy

Chardonnay Langhe-Włochy

Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc-Nowa Zelandia

Sammarco Primitivo Passonero - Włochy

One Chain The Wrong'Un Shiraz Cabernet-Australia

99zł

Winnica Turnau Solaris- Polska

EL URU - Urugwaj

Conde Valdemar Reserva- Hiszpania

Wódka Wyborowa 0,5l- 60zł

Wódka Finlandia 0,5l- 70zł

Wódka Baczewski 0,5l – 80zł

* Jest możliwość przyniesienia własnego alkoholu – 10zł za każdą butelkę

Najczęściej zadawane pytania

Za co płacimy?

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

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 wskazanej w ofercie menu. Wszystkie przystawki pozostałe na stołach przekazywane są organizatorom.

Jakie napoje i w jakiej ilości są w cenie menu?

W cenie mają Państwo zagwarantowane napoje gorące bez ograniczeń to jest : kawę oraz herbatę. Napoje zimne przygotowane są wedle schematu oferty cenowej.

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

Powyższe produkty mogą zostać uwzględnione w cenie menu bądź rozliczone zgodnie z uzgodnieniem. Mogą one zostać również przez organizatorów, w takim przypadku należy dostarczyć dowody zakupu w/w produktów. Alkohol* oraz owoce powinny zostać dostarczone 1 dzień przed uroczystością.

Kiedy należy podać ostateczną liczbę gości?

Ostateczną liczbę gości oraz ostateczne menu należy podać na 3 dni przed imprezą.

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

Oferta ważna do 31.12.2024

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