



Przyjęcia weselne/ obiady poślubne 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 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
- Specjalne menu dla dzieci
- Kącik zabaw dla dzieci oraz duży ogrodziny plac zabaw
- Bezpłatny monitorowany parking dla 40 aut
- Wyłącznieść na Restaurację Locomotiva (przy weselach powyżej 60 osób dorosłych)
- Maksymalna ilość gości -100 osób
- Możliwość zakwaterowania Gości weselnych w klimatyzowanych pokojach
W standardzie trzech gwiazdek, ze śniadaniem (wynajęcie całego Hotelu ***

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 obiadu poślubnego 195zł/osoba

Na powitanie:

Chleb dla nowożeńców

Wino musujące na powitanie dla nowożeńców i Gości

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupa

Krem pomidorowy z bazylią i ziołową oliwą

Danie główne+ zestaw surówek

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

Deser

Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym i czekoladowym

Danie ciepłe I

Skwiercząca lokomotywa

Mix opiekanych pierogów zaprezentowany na żeliwnej ciuchci (ruskie, z kapusta i grzybami, ze szpinakiem i mięsem)

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne (80g = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Boczek pikantny po węgiersku

Pasztet drobiowy z grzybami i tymiankiem

Przekąski rybne (80g = 2 przekąski)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą

Śledzie w kremie curry

Sałatki (200g = 2 sałatki)

Sałatka amerykańska z sałatą lodową, grillowanym kurczakiem, ananasem, pomidorami, czerwoną cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana dodatkowo z prażonym sezamem i migdałami

Sałatka z wędzonym łososiem, z marynowanym burakiem, śmietanowym serkiem, karmelizowanymi orzechami włoskimi i rucolą

Finger food:

Bruschetta z pomidorem, czosnkiem i świeżą bazylią

1sztuka/osoba

Bruschetta z szarpaną wieprzowiną i sałatką z pikli

1sztuka/osoba

Dodatki: Chleb , pikle

Napoje: Kawa, herbata, Woda niegazowana, soki owocowe

Oferta obiadu poślubnego 179zł/osoba

Na powitanie:

Chleb dla nowożeńców

Wino musujące na powitanie

Zupa

Rosół królewski z makaronem domowym

Danie główne+ zestaw surówek

Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami, bazylią, orzechami nerkowca i mozzarełą w podsuszanej szynce z p. uree ziemniaczanym z pesto tymnankowym i grillowaną cukinią

Deser

Waniliowa panna cotta z karmelizowanymi truskawkami

Przekąska gorąca

Forszmak

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone

(80g = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Baleron białoruski

Boczek pikantny po węgiersku

Przekąski rybne (80g = 2 przekąski)

Śledzie pod białą kremową pierzynką z cebulą

Śledzie w sosie węgierskim

Sałatki (150g= 2 sałatki)

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

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

Carpaccio (40gram/osoba)

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

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

Dodatki

Chleb, pikle

Napoje

kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe

A po weselu...

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

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

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 połową 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 12zł/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. Za dostarczenie własnego alkoholu pobierana jest jednorazowa opłata w wysokości 200zł za magazynowanie oraz schłodzenie. Nie pobieramy opłat za korkowe w przypadku wesel.

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. Miłym akcentem dla Pary Młodej jest podanie w czapkach konduktorskich oraz białych rękawiczkach.

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 12zł/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.

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 49zł
- Chemin de la Serre Blanc/ Rouge-Francja 49zł
- 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

