



Oferta obiadu w cenie 79zł/osoba

Dania serwowane przez kelnerów:

Zupa:

Krem z borowików

Krem z brokuł i kwaśną śmietanką z groszkiem ptysiowym

Rosół królewski z makaronem domowym

Krem pomidorowy z bazylią i ziołową oliwą

Danie główne + zestaw surówek:

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

Kurczak nadziewany szpinakiem i serem feta podany z ryżem i sosem serowym

Pieczony filet z kurczaka z grillowanymi warzywami, kremem ziemniaczanym i pesto bazyliowym

Deser:

Sernik domowy

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym- *lody własnej produkcji*

Napoje;

Kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe

Oferta obiadu e cenie 84zł/osoba

Dania serwowane przez kelnerów:

Zupa:

Krem z duetu selerów z oliwa z salami i grzankami ziołowymi

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

Danie główne + zestaw surówek:

Polędwiczka wieprzowa w płaszczku z boczku serwowana z puree ziemniaczanym z brokułami z wody i sosem z zielonego pieprzu i koniaku

Pieczona polędwiczka wieprzowa podana z opiekаныmi ziemniakami, czerwoną kapustą z rodzynkami i sosem śliwkowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane z włoskimi gnocchami i sosem tymiankowo-kurkowym

Deser:

Waniliowa panna cotta z owocami

Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym i czekoladowym- *lody własnej produkcji*

Napoje;

Kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe

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

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

Oferta ważna do 31.12.2024

Przygotował:
Paweł Lubański
Tel 516 056 057



LOCOMOTIVA
— HOTEL RESTAURACJA —

 81 44 11 999

 marketing@locomotiva.pl

