



## Wesela 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 oraz uszczegółowienie planu wieczoru 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
- Apartament w trzygwiazdkowym Hotelu Locomotiva dla Nowożeńców
- Specjalne menu dla dzieci
- Kącik zabaw dla dzieci oraz duży, ogrodzony plac zabaw
- Bezpłatny monitorowany parking dla 50 aut
- Wyłącznieść na Restaurację Locomotiva (przy weselach powyżej 60 osób dorosłych)
- Możliwość zakwaterowania Gości weselnych w klimatyzowanych pokojach w standardzie trzech gwiazdek, ze śniadaniem

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 I w cenie 230zł/os.**

**Tradycyjne powitanie chlebem i solą  
oraz kieliszek wina musującego**

**DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

**Zupa (1 pozycja)**

Rosół królewski z makaronem domowym  
i warzywami  
Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora i  
oliwą pietruszkową

**Danie główne (1 pozycja)**

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 do wyboru (1 pozycja)**

Markiza czekoladowa podana z dwoma słodkimi sosami  
Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem  
wiśniowym

**Danie ciepłe I (1 pozycja)**

Boeuf Stronogow  
Coq au vin z czosnkową bagietką

**Danie ciepłe II (1 pozycja)**

Skwiercząca lokomotywa - mix pierogów  
(soczewica, ruskie, kapusta i grzyby,)- podawane na  
lokomotywie w podgrzewaczach  
Sztuka mięsa (plastry pieczonej szynki)  
z kluskami śląskimi, surówka z marchwi i sosem z  
leśnych grzybów

**Przekąska gorąca**

Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Żurek po staropolsku

**Przekąski mięsne własnej produkcji  
(3 przekąski 80g/os.)**

Schab glazurowany miodem i musztardą  
z gorczycą  
Karczek marynowany po staropolsku  
w czosnku i rozmarynie  
Paszтет tradycyjny wieprzowo-wołowy

**Przekąski rybne (2 przekąski = 80g/os.)**

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą pieprzem  
młotkowanym i mielonym liściem laurowym  
Ryba po grecku klasyczna  
Śledzie w sosie węgierskim

**Sałatki ( 2 sałatki =160g/os.)**

Sałatka amerykańska z sałatą lodową, grillowanym  
kurczakiem, ananasem, pomidorami, czerwoną cebulką,  
przykryta puszystym majonezem z curry serwowana  
dodatkowo z prażonym sezamem i migdałami  
Mozzarella przykryta kremową pierzynką  
z cebuli z sałatką z pomidorków koktajlowych  
i rukoli w sosie balsamicznym  
Sałatka grecka z pomidorem, papryką, ogórkiem,  
czerwoną cebulą i oliwkami  
z sosem balsamicznym  
Sałatka Italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i  
makaronem z salami i sera żółtego z  
ziołowym vinegrettem

**Dodatki:** Chleb, pikle

**Serwis kawowy:** Kawa, herbata, woda niegazowana,  
soki – nielimitowane

## **Oferta II w cenie 259zł**

### **Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz kieliszek wina musującego**

#### **Zupa:**

Krem z borowików z grzybową grzanka i parmezanem  
Krem z duetu selerów z oliwą z salami  
i grzankami ziołowymi

#### **Danie główne (1 pozycja)**

Filet z morszczuka z pesto bazyliowym, migdałami na risotto z groszkiem zielonym, puree z marchewki i palonego masła z sosem z oliwy ziołowej  
Medaliony z polędwiczki wieprzowej podane z włoskimi gnocchi z pietruszką, smażonym szpinakiem z czosnkiem i gałką muszatołową i sosem tymiankowo-kurkowym

#### **Deser do wyboru (1 pozycja)**

Sernik z gruszką na kuszonych herbatnikach z crumblami mlecznymi, musem z cytryny i sosem waniliowym.  
Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym i czekoladowym

#### **Danie ciepłe I (1 pozycja)**

Żeberka wieprzowe z pieczonymi ziemniakami, sałatką z pomidora i czerwonej cebuli z sosem z maślaka  
Pieczona kaczka nóżka z włoskimi gnocchi z pietruszką i modrą czerwoną kapustą z rodzynkami

#### **Danie ciepłe II (1 pozycja)**

Schab z kością w korzennych przyprawach z pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem i ciepłymi warzywami (kapusta włoska, rzodkiewka, marchewka, salsefia)  
Karczek sous-vide z sałatką ziemniaczaną w sosie własnym z kiszonym ogórkiem

#### **Przekąska gorąca (1pozycja)**

Zupa toskańska z kurczakiem i warzywami w pomidorach na ostro  
Forszmak

#### **Przekąski zimne (4 przekąsek 80g/os.)**

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą  
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie  
Paszтет tradycyjny wieprzowo-wołowy  
Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami.  
Rolada z boczku wolno pieczona, faszerowana czosnkiem i majerankiem

#### **Przekąski rybne (2 przekąski = 80g/os.)**

Śledzie w kremie z curry  
Śledzie pod białą kremową pierzynką z cebulą i jabłkiem

#### **Sałatki ( 2 sałatki =160g/os.)**

Sałatka z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, cebulkami balsamicznymi, mixem sałat, serem gorgonzola i sosem musztardowo-miodowym  
Sałatka z wędzonym łososiem, z marynowanym burakiem, serem feta, karmelizowanymi orzechami włoskimi i rucolą  
Zielona sałatka ze szparagami, groszkiem zielonym i cukrowym, brokułami, grillowanym kurczakiem i wędzonym boczkiem, podawana z lekkim sosem czosnkowym.  
Sałatka z sałatą pekińską, ogórkiem, rzodkiewką, szynką, kukurydzą, rzodkiewką i sosem jogurtowo-koperkowym

**Dodatki:** Chleb, pikle

**Serwis kawowy:** Kawa, herbata, woda niegazowana, soki – nielimitowane

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

### **A po weselu...**

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



źródło; Internet

### **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 połowę 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 – 10zł/butelka korkowego

**Do której godziny może trwać wesele?**

Przyjęcie weselne może trwać do rana to jest do godz 4:00

**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 oraz duży ogrodzony plac zabaw na świeżym powietrzu

**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.

**O której trzeba zwolnić pokoje? Czy obowiązuje standardowa doba hotelowa?**

Doba hotelowa dla gości weselnych zostaje przedłużona do godziny 12:00. Śniadanie serwowane jest w godzinach 8:00 – 11:00

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

Mam nadzieję że chociaż trochę przybliżyłem Państwu specyfikę miejsca jakim jest Restauracja Locomotiva. Temat wesel i przyjęć jest naprawdę niewyczerpany.

Ile Młodych Par tyle pomysłów, większość z nich jesteśmy w stanie spełnić.

W razie pytań, dzwońcie 516 056 057, piszcie [marketing@locomotiva.pl](mailto:marketing@locomotiva.pl)