



Przyjęcie z okazji Pierwszej Komunii w Restauracji Hotelu *Locomotiva Oferta 2025**

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

Sala Restauracyjna

Duża elegancka Sala Restauracyjna mieszcząca do 60 osób.

Niewielki VIP ROOM (mieszczący maksymalnie 14 osób) stanowi integralną część sali restauracyjnej, przekształcony zostaje w zależności od Państwa potrzeb w kącik zabaw dla dzieci, szatnię, kącik słodkości.

Sala udostępniana na wyłączność dla minimum 40 osób.

Sala Barowa

Klimatyzowana salka naprzeciw baru idealna do 25 osób.

Sala udostępniana na wyłączność dla minimum 15 osób.

Sala Kawiarniana

Duża i widna, mieszcząca do 45 osób znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia.

Sala udostępniana na wyłączność dla minimum 28 osób.

Z naszej strony zapewniamy:

odrębną salę na komunię

dekorację stołów – obrusy, świece, serwety

zamknięty i monitorowany, bezpłatny parking

plac zabaw dla dzieci

obsługę kelnerską i barmańską przez cały czas trwania przyjęcia

pokoje hotelowe dla gości przyjęcia z 10% rabatem

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

OFERTA KOMUNIJNA I - 210 PLN/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 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 – wybór 1

Markiza czekoladowa podana z sosami waniliowym i truskawkowym- lody własnego wyrobu!

Lodowe tiramisu z duetem sosów waniliowym i czekoladowym - lody własnego wyrobu!

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (80g = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych

Boczek po staropolsku z majerankiem

Pasztet drobiowy z grzybami i tymiankiem

Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami

Pasztet wieprzowy klasyczny

Baleron Białoruski

Przekąski rybne (50g = 2 przekąski)

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

Śledzie w kremie z curry

Carpaccio (30g = 2 przekąski)

Carpaccio z pomidora i polędwiczki wieprzowej sous-vide, czarnymi oliwkami, kaparami i parmezanem

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

Salatki (150g = 2 salatk)

Salata Amerykańska z grillowanym kurczakiem, ananasem, pomidorami, cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana z prażonym sezamem i migdałami

Salatka z polędwiczką wieprzową na kolorowych sałatach z marynowanymi cebulkami i grillowana papryką z sosem balsamicznym

Dodatki: Chleb , pickle

Napoje: kawa, herbata, woda niegazowana , soki owocowe (nielimitowane)

OFERTA KOMUNIJNA II - 229 PLN/OSOBA

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Krem z borowików z grzybową grzanką i parmezanem

Krem pomidorowy z bazylią i ziołowa oliwą

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

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

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

Deser – wybór 1

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

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym - lody własnego wyrobu!

Przekąska gorąca – wybór 1

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Bogracz węgierski na karkówce

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (80g = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych

Boczek po staropolsku z majerankiem

Pasztet drobiowy z grzybami i tymiankiem

Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami

Baleron Białoruski

Przekąski rybne (50g = 2 przekąski)

Śledzie w sosie węgierskim

Śledzie pod białą kremową pierzynką z cebulą i jabłkiem

Deska serów – 40 gram/osoba

Finger food:

Melon zawinięty w podsuszaną szynkę 1 sztuka/osoba

Bruschetta z grillowanym kurczakiem i curry 1 sztuka/osoba

Sałatki (150gr = 2 sałatki)

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

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

Dodatki: Chleb, pikle

Napoje: kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe (nielimitowane)

OFERTA KOMUNIJNA III - 249 PLN/OSOBA

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

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

Dania główne + zestaw surówek – wybór 1

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z pieczonymi warzywami, podane z włoskimi gnocchami z pietruszką (lub pieczonymi ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem) i sosem tymiankowo kurkowym
Polędwiczka wieprzowa nadziewana grzybami zawinięta w boczek z purée ziemniaczanym, karmelizowana marchewka lub brokułami z wody i sosem z zielonego pieprzu.

Deser – wybór 1

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym- lody własnego wyrobu!
Szarlotka z lodami na ciepło

Danie ciepłe – wybór 1

Pieczona kaczka nóżka ze smażonymi kopytkami i modrą czerwoną kapustą z rodzynekami
Podudzie drobiowe na zasmażanej kapuście włoskiej podawane na placku ziemniaczanym
Sztuka mięsa (plastry pieczonej szynki) z kluskami śląskimi, surówka z marchwi i sosem z leśnych grzybów

PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone i wędliny własnego wyrobu (80g = 4 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 indyjskiego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami
Paszтет wieprzowy klasyczny
Baleron Białoruski

Carpaccio (40g = 2 przekąski)

Carpaccio z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z podsuszaną szynką i ruccolą
Carpaccio z łososia marynowanego w kolendrze, z fenkułem, rzodkiewką i ogórkiem, z koperkiem i winnym dressingiem

Sałatki (150gr = 2 sałatki)

Zielona sałatka ze szparagami, groszkiem zielonym i cukrowym, brokułami, grillowanym kurczakiem i wędzonym boczkiem, podawana z lekkim sosem czosnkowym
Sałatka z polędwiczką wieprzową na sałacie z marynowanymi cebulkami i grillowaną papryką
Sałatka Italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i makaronem z salami i sera żółtego z ziołowym vinegrettem

Finger food:

Placuszek z kaszy pęczak z guacamole 1 sztuka/osoba
Roladka z szynką parmeńską, grillowana papryka 1 sztuka/osoba

Dodatki: Chleb , pikle

Napoje: kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe, napoje gazowane – nielimitowane

Menu dla dzieci:

Zupa:

Zupa pomidorowa z makaronem
Rosół z makaronem

Danie główne:

Pieczone kawałki kurczaka z purre ziemniaczanym lub frytkami i mizerią
Nuggetsy 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

Deser:

Naleśniki z serem lub jabłkami
Lody z owocami i słodkimi sosami
Łabędź z kremem waniliowym i lodami czekoladowymi na słodkich sosach- tylko na przyjęcia komunijne

Dodatkowo można zamówić ciasta i owoce oraz tort

Mix ciast bankietowych 100gram/ 15zł osoba – np.: sernik, szarlotka, raffaello, brownie, tiramisu
Owoce sezonowe – 10zł/osoba
Cena tortu – 100zł za kilogram

Alkohol na przyjęcia:

Wina:

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

Wódki:

Wódka Wyborowa 0,5l – 60zł
Wódka Finlandia 0,5l – 70zł
Wódka Baczewski 0,5l – 80zł

Informacje dodatkowe:

- Istnieje możliwość dostarczenia wyrobów cukierniczych za okazaniem dowodu zakupu. Prosimy o pokrojenie ciasta (w przeciwnym razie pobieramy opłatę za porcjowanie w wysokości 10zł/os.)
- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł na poczet kosztów imprezy
- Dzieci do lat 10 korzystający z menu dla dzieci 50% ceny menu głównego
- Ciasta bankietowe w cenie 15 zł osoba (100g)
- Napoje gazowane nielimitowane 10zł/os.

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