



Menu w cenie 145 zł/osoba

Danie główne:

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

Przekąska gorąca:

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Przekąski zimne na stołach:

Przekąski mięsne (80gram/osoba)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie
Terina drobiowa z borowikiem

Przekąski rybne (3 przekąski= 80g)

Trio śledziowe (śledzie tradycyjne, w śmietanie, w pomidorach)

Sałatki (2 sałatki=160g)

Sałatka z polędwiczką wieprzową na sałacie z marynowanymi cebulkami i grillowana papryką
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 pasztetem i konfiturą z czerwonej cebuli	1sztuka/osoba

Dodatki: chleb, pikle

Napoje: kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe



Menu w cenie 160zł/osoba

Zupa:

Krem pomidorowy z bazylią i ziołową oliwą

Danie główne:

Pierś z kurczaka z grilla serwowana z szyszkami ziemniaczanymi, fasolką szparagową i sosem serowym

Przekąska gorąca

Bogracz węgierski na karkówce

Przekąski zimne na stołach:

Przekąski mięsne

Mix paszтетów oraz mięs własnej produkcji z sosem żurawinowym-80g

Przekąski rybne (2 przekąski= 80g)

Trio śledziowe (śledzie tradycyjne, w śmietanie, w pomidorach)

Sałatki (2 sałatki=150g)

Sałatka Italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i makaronem z salami i sera żółtego z ziołowym vinegrettem

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

Finger food:

Gruszka z gorgonzolą w szynce parmeńskiej skropionej pesto z rukoli 1sztuka/osoba

Roladki z łososia marynowanego w kolendrze z serkiem chrzanowym i fenkułem 1sztuka/osoba

Dodatki: chleb, pikle

Napoje:

kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe



Menu w cenie 179zł/osoba

Zupa : (do wyboru)

Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora i oliwą pietruszkową
Żurek tradycyjny na własnym zakwasie podany z jajkiem, kiebasą i boczkiem

Danie główne + bukiet sałat (do wyboru)

Pieczona polędwiczka wieprzowa w płaszczku z boczku serwowana z puree ziemniaczanym z 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: (do wyboru)

Lody Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym – lody własnej produkcji
Śmietankowa panna cotta z sosem truskawkowym i czekoladowym hummusem

Danie ciepłe I: (około 1:00)

Forszmak lubelski
Barszcz czerwony z pasztecikiem

Przekąski zimne na stołach:

Przekąski mięsne (3przekąski=80g)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie
Paszтет drobiowo-wieprzowy z żurawiną, grzybami i orzechami

Przekąski rybne (3 przekąski= 80g)

Trio śledziowe (śledzie tradycyjne, w śmietanie, w pomidorach)

Sałatki (2 sałatki= 150g)

Sałatka grecka z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą i oliwkami z sosem balsamicznym
Sałatka cezara z sałatą lodową, grillowanym kurczakiem, chipsami z salami, grzankami i parmezanem

Carpaccio: (2przekąski = 40g)

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 – nielimitowane



Menu w cenie 205zł/osoba

Zupa : (do wyboru)

Rosół królewski z makaronem domowym i warzywami
Krem z borowików z grzybową grzanką i parmezanem

Danie główne + bukiet sałat (do wyboru)

Schab z kością podany na chrzanowym musie ziemniaczanym, warzywami z grilla, sosem demi-glace i ziołową posypką
Stek z karczku wieprzowego podany na pęczotto buraczanym i kalafiolem romanesco

Deser: (do wyboru)

Markiza czekoladowa podana z dwoma słodkimi sosami – lody własnej produkcji
Kawowy creme brulee z karmelizowanym brązowym cukrem i owocami

Danie ciepłe I: (około 1:00)

Skwiercząca Locomotiva – mix pierogów i barszczyk podany w lokomotywie w podgrzewaczach

Przekąski zimne na stołach:

Przekąski mięsne (3przekąski=60g)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie
Boczek rolowany z musztardą francuską

Przekąski rybne (2 przekąski= 80g)

Trio śledziowe (śledzie tradycyjne, w śmietanie, w pomidorach)
Ryba po grecku klasyczna

Sałatki (2 sałatki= 150g)

Sałatka Gyros
Sałatka Italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i makaronem z salami i sera żółtego z ziołowym vinegrettem

Carpaccio: (2przekąski = 50g)

Z cukinii z pesto z suszonych pomidorów i z pestkami słonecznika
Z łososa marynowanego w kolendrze, z imbirem, rzodkiewką i ogórkiem, z koperkiem i winnym dressingiem.

Bruschetta z grillowanym kurczakiem i curry
Roladka z szynką parmeńską, grillowana papryka

1sztuka/osoba
1sztuka/osoba

Dodatki; chleb, pikle

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



Dodatkowo:

Alkohol:

WÓDKI:

Wyborowa 0,5l

70zł

Finlandia 0,5l

80zł

Baczewski 0,5l

90zł

Wino 0,7l

od 50zł

* Jest możliwość przyniesienia własnego alkoholu – 10zł/butelka

* możliwość zamówienia tortu – 100zł/kilogram

Napoje gazowane nielimitowane – 15zł/osoba

Stół słodko-owocowy – 200g/osoba / 20zł

Mix ciast bankietowych – np: szarlotka, sernik, tiramisu, snikers, rafaello,

Owoce sezonowe

Przygotował:
Paweł Lubański
Tel 516 056 057
marketing@locomotiva.pl

LOCOMOTIVA
HOTEL RESTAURACJA