



## 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 199zł/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**

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym

#### **Danie ciepłe I**

Skwiercząca lokomotywa

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

### **PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH**

#### **Przekąski mięsne (80g = 3 przekąski)**

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie

Terina drobiowa z borowikiem

#### **Przekąski rybne (80g = 3przekąski)**

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

#### **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 pomidorem, czosnkiem i świeżą bazylią

1sztuka/osoba

**Dodatki:** Chleb , pikle

**Napoje:** Kawa, herbata, Woda niegazowana, soki owocowe

## **Oferta obiadu poślubnego 185zł/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 puree ziemniaczanym z pesto tymnankowym i grillowaną cukinią

### **Deser**

Śmietankowa panna cotta z sosem truskawkowym i czekoladowym hummusem

### **Przekąska gorąca**

Forszmak lubelski

## **PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH**

### **Przekąski mięsne – mięsa pieczone (80g = 3 przekąski)**

Rolada serowa z kurczakiem i kolorową papryką

Pasztet drobiowo-wieprzowy z żurawiną, grzybami i orzechami

Baleron Białoruski z boczkiem i marchewką

### **Przekąski rybne (80g = 3 przekąski)**

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

### **Sałatki (150g= 2 sałatki)**

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

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, soje 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 1-10 lat liczone są połowę ceny.

### **Menu dla dzieci**

Zupa pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

Pieczone kawałki kurczaka z puree ziemniaczanym lub frytkami i mizerią (bez panierki)

Nugetsy z kurczaka z puree ziemniaczanym lub frytkami i mizerią

Filczyk z dorsza z puree ziemniaczanym i surówką

Spaghetti z sosem bolognese

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 15zł/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 15zł/os.
- piwo beczkowe perła 30l. – 350zł
- stół wiejski 25zł/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 50zł
- Verduzzo Veneto- Włochy 55zł
- Chemin de la Serre Blanc/ Rouge-Francja 55zł
- Terra Musa Pinot Grigio Classico- Włochy 65zł
- Conde Valdemar Tempranillo- Hiszpania 65zł
- Prosecco Ca'tullio 65zł
- Riesling Kabinett Konigswingert Pfalz-Niemcy 79zł
- Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc-Nowa Zelandia 79zł
- Sammarco Primitivo Passonero – Włochy 79zł
- Wódka Wyborowa 0,5l-70zł
- Wódka Finlandia 0,5l-80zł

### **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