



LOCOMOTIVA

— HOTEL RESTAURACJA —

URODZINY W LOCOMOTIVIE

PRZYKŁADOWE MENU – oferty można modyfikować

I. Oferta w cenie: 145zł/osoba

Dania serwowane przez obsługę:

Zupa:

Krem z białych warzyw z chrustem z batatów i oliwą pietruszkową

Danie główne:

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

Deser:

Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym – Lody własnej produkcji

Przekąski zimne na stole:

Przekąski mięsne (60gram/osoba)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie

Rolada serowa z kurczakiem i kolorową papryką

Przekąski rybne (50gram/osoba)

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

Salatki (150gram/osoba)

Salatka z wędzonym łososiem, z marynowanym burakiem, śmietanowym serkiem, karmelizowanymi orzechami włoskimi i rucolą

Salatka cezara z sałatą lodową, grillowanym kurczakiem, chipsami z salami, grzankami i parmezanem

Finger food:

Bruschetta z pomidorem, czosnkiem i świeżą bazylią

1sztuka/osoba

Roladka z szynką parmeńską, grillowana papryką

1sztuka/osoba

Dodatki: Chleb, pikle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda, soki

II. Oferta w cenie: 165zł/osoba

Dania serwowane przez obsługę:

Zupa:

Krem z borowików z grzybową grzanka i parmezanem

Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa w płaszczku z boczku serwowana z puree ziemniaczanym z karmelizowaną marchewką i sosem z zielonego pieprzu

Deser:

Sernik domowy na czekoladowym spodzie z puree jagodowym

Przekąski zimne na stole:

Przekąski mięsne (60gram/osoba)

Pasztet drobiowo-wieprzowy z żurawiną, grzybami i orzechami

Baleron Białoruski z boczkiem i marchewką

Boczek rolowany z musztardą francuską

Przekąski rybne (60gram/osoba)

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

Salatki (150gram/osoba)

Salatka z wędzonym pstrągiem, ziemniakami, kiszonym ogórkiem, marchewką, rzodkiewką, szczypiorkiem, piklowaną cebulką, pestkami słonecznika, musztardą francuską, sosem majonezowym
Salatka Italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i makaronem z salami i sera żółtego z ziołowym vinegrettem

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, pickle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda, soki

III. Oferta w cenie 185zł/osoba

Dania serwowane przez obsługę:

Zupa:

Krem pomidorowy z bazylią i ziołową oliwą

Danie główne:

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

Deser:

Markiza czekoladowa podana z musem miętowym – Lody własnej produkcji

Danie ciepłe:

Barszczyk z pasztecikiem

Przekąski zimne na stole:

Przekąski mięsne (80gram/osoba)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą
Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie
Boczek na ostro na sposób węgierski

Przekąski rybne: (60gram/osoba)

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

Carpaccio (25gram/osoba)

Carpaccio z wędzonym łososiem, cytrusami i rukolą

Salatki (150gram/osoba)

Salatka z wędzonym łososiem, z marynowanym burakiem, śmietanowym serkiem, karmelizowanymi orzechami włoskimi i rukolą
Salatka z polędwiczką wieprzową na kolorowych sałatach z marynowanymi cebulkami i grillowana papryką z sosem balsamicznym

Finger food:

Bruschetta z grillowanym kurczakiem i curry 1sztuka/osoba
Roladki z łososia marynowanego w kolendrze z serkiem chrzanowym i fenkułem 1sztuka/osoba

Mini tatar wołowe z dodatkami

1sztuka/osoba

Dodatki: chleb, pikle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda, soki

IV. Oferta w cenie: 199zł/osoba

Dania serwowane przez obsługę:

Zupa:

Zupa serowa z chipsem z boczku i pieczonym brokułem

Danie główne:

Medaliony z polędwiczki w orzechach podawane na risotto z grzybami, grillowanymi szalotkami i sosem z koniaku

Deser:

Kawowy creme brulee z karmelizowym brązowym cukrem i owocami

Danie ciepłe:

Pieczona kaczka nóżka z szpinakowymi gnocchi i modrą czerwoną kapustą z rodzynkami

Przekąski zimne na stole:

Mix wędlin oraz pasztetów własnej produkcji – 80gram/osoba

Przekąski rybne: (60gram/osoba)

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

Carpaccio (25gram/osoba)

Carpaccio wołowe z suszonymi pomidorami, rukolą, oliwkami, kaparami i parmezanem

Salatki: (150gram/osoba)

Salatka Gyros

Salatka grecka z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą i oliwkami z sosem balsamicznym

Finger food:

Bruscheta z pasztetem i konfiturą z czerwonej cebuli

1 sztuka/osoba

Koreczki z chorizo, serem i cebulką perłową

1 sztuka/osoba

Grillowane płatki bakłażana faszerowane serkiem ziołowym i konfiturą z czerwonej cebuli

1 sztuka/osoba

Gruszka z gorgonzolą w szynce parmeńskiej skropiona pesto z rukoli

1 sztuka/osoba

Dodatki: chleb, pikle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane – nielimitowane

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

Filecik z dorsza z puree ziemniaczanym i surówką

Spaghetti z sosem bolognese

Naleśniki z serem lub jabłkami

Lody z owocami i słodkimi sosami

Dodatkowo można zamówić ciasta i owoce oraz tort

Mix ciast bankietowych 100gram/ 15zł osoba – np.: sernik, szarlotka, raffaello, browanie, tiramisu

Owoce sezonowe – 10zł/osoba

Cena tortu – 100zł za kilogram

Alkohole:

Wódki:

Wyborowa 0.5 – 70zł

Finlandia 0.5 – 80zł

Baczewski 0.5 – 90zł

Wina od 50zł/ za butelkę

*** Jest możliwość przyniesienia własnego alkoholu – 10zł/butelka**

***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

