



**Oferta w cenie 145zł/osoba**

**DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

**Zupy – wybór 1**

Rosół królewski z makaronem domowym  
Krem z białych warzyw z chrustem z palonego pora

**Dania główne+ zestaw surówek – wybór 1**

Pierś z kurczaka z grilla serwowana z szyszkami ziemniaczanymi, fasolką szparagową i sosem serowym  
Kurczak w nasionach dyni i słonecznika serwowany z puree ziemniaczanym, karmelizowaną karotką i sosem kurkowym

**Deser – wybór 1**

Markiza czekoladowa podana z dwoma słodkimi sosami- *lody własnej produkcji*  
Semifredo z kandyzowanymi owocami i sosem wiśniowym- *lody własnej produkcji*

PRZEKĄSKI ZIMNE NA STOŁACH:

**Przekąski mięsne własnego wyrobu ( 3 przekąski=60gr)**

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

**Przekąska rybna ( 3 przekąski = 50gr)**

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

**Sałatki (150gr = 2 sałatki)**

Sałatka italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i makaronem z salami i sera żółtego  
Sałatka amerykańska z sałata lodową, grillowanym kurczakiem, ananasem, pomidorami, cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana dodatkowo z prażonym sezamem i migdałami

**Dodatki:** Chleb, pickle

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

**Oferta w cenie 165zł/osoba**

## **DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

### **Zupy – wybór 1**

Krem z borowików z grzybową grzanką i parmezanem

Krem pomidorowy z bazylią i ziołową oliwą

### **Dania główne+ zestaw surówek – wybór 1**

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

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

### **Deser – wybór 1**

Sernik domowy na czekoladowym spodzie z puree jagodowym

Kawowy creme brulee z karmelizowanym brązowym cukrem i owocami

## **PRZEKĄSKI ZIMNE NA STOŁACH:**

### **Deska mięs własnego wyrobu (3 przekąski=80gr)**

Boczek na ostro na sposób węgierski

Rolada serowa z kurczakiem i kolorową papryką

Pasztet drobiowo-wieprzowy z żurawiną, grzybami i orzechami

### **Przekąska rybna ( 3 przekąski= 50gr)**

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

### **Salatki ( 2 sałatki= 200gr)**

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

Salatka z wędzonym pstrągiem, ziemniakami, kiszonym ogórkiem, marchewką, rzodkiewką, szczypiorkiem, piklowaną cebulką, pestkami słonecznika, musztardą francuską, sosem majonezowym

**Dodatki:** Chleb , masło, pikle

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

**Dodatkowo :**

**Słodko-owocowy stół- ok 200 gr /osoba- 20zł**

Mix wyselekcjonowanych ciast bankietowych, owoce ( winogrona, arbuż, ananas, mandarynki- dostępne w zależności od sezonu)

\* Napoje gazowane nielimitowane (coca-cola, fanta, spite) – 15zł/osoba

**Alkohole:**

Wino bankietowe od 50zł/butelka

Wódka Finlandia 0,5l-80zł

Wódka Wyborowa 0,5l-70zł

\*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](mailto:marketing@locomotiva.pl)  
lub bezpośrednio z działem sprzedaży pod numerem tel. 516 056 057

Oferta ważna do 31.12.2024



★ ★ ★  
**LOCOMOTIVA**  
— HOTEL RESTAURACJA —



81 44 11 999



[marketing@locomotiva.pl](mailto:marketing@locomotiva.pl)

