



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

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

Deser – wybór 1

Śmietankowa panna cotta z sosem truskawkowym i czekoladowym hummusem

Sernik domowy na czekoladowym spodzie z puree jagodowym

Kawowy creme brulee z karmelizowanym brązowym cukrem i owocami

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

Pasztet drobiowo-wieprzowy z żurawiną, grzybami i orzechami

Przekąska rybna (3 przekąski= 60gr)

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

Salatki (150gr = 2 salatk)

Salatka italia z sałatą, pomidorem, ogórkiem, jajkiem i makaronem z salami i sera żółtego

Salatka amerykańska z sałata lodową, grillowanym kurczakiem, ananasem, pomidorami, cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana dodatkowo z prażonym sezamem i migdałami

Carpaccio (1przekąska=25g)

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

Dodatki: Chleb, pikle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda, soki

Oferta w cenie 165zł/osoba

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Krem z borowików z grzybową grzanką i parmezanem

Krem pomidorowy z bazylią, ziołową oliwą i grissini

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 tymnankowym i grillowaną cukinią

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

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:

Deska mięs własnego wyrobu- (3 przekąski=80gr)

Rolada z udźca indyczego nadziewana serem ricotta, suszonymi pomidorami.

Pasztet drobiowy z grzybami i tymiankiem

Karczek marynowany po staropolsku w czosnku i rozmarynie

Przekąska rybna (3 przekąski= 60gr)

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

Salatki (2 salatki= 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

Carpaccio (1przekąska=30g)

Z gruszką, serem pleśniowym i orzechem włoskim z podsuszaną szynką i rucolą

Dodatki: Chleb, pikle

Serwis kawowy: Kawa, herbata, woda, soki

Dodatkowo :

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

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

* Napoje gazowane nielimitowane (coca cola, fanta, sprite) – 15zł/osoba

Alkohole:

Wino bankietowe od 50zł/butelka

Wódka Finlandia 0,5l-80zł

Wódka Wyborowa 0,5l-70zł

* 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 działem sprzedaży pod numerem tel. 516 056 057

Oferta ważna do 31.12.2024



LOCOMOTIVA
— HOTEL RESTAURACJA —



81 44 11 999



marketing@locomotiva.pl

