

OFERTA GRILLOWA

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



GRILL - PAKIET I

Propozycja menu w cenie 120 zł/os.

(czas trwania do 3 godzin – obsługa kucharza do 2 godzin)

***za każdą dodatkową rozpoczętą godzinę naliczana jest opłata w wysokości 400 zł.**

Dania grillowe w ilości 3 porcji na osobę:

Filet drobiowy z przyprawami
Kiełbasa grillowana
Kaszanka z cebulką
Ziemniaki grillowane
Warzywa grillowane

Dodatki:

Mix sałat ze świeżymi warzywami i sosem winegret
Pieczywo

Sosy (ketchup, musztarda)

Napoje:

Woda niegazowana z cytryną - serwis ciągły,
Sok owocowy: jabłkowy i pomarańczowy - 0,5 L/osobę

Dodatkowo płatne:

Tort okolicznościowy - 15 zł/os.
Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda) – 10 zł/0,85l
Wino musujące – 40 zł/but.
Wino musujące Prosecco – 70 zł/but.
Wino domu białe/czerwone – 60 zł/but.
Wódka Wyborowa, Stock, Bocian – 70 zł/0,5l
Whisky Ballantine's – 110 zł/0,5l
Whisky Jack Daniel's – 160 zł/0,5l

Dzieci w wieku 0 – 2 lata gratis, 2 – 8 lat 50% ceny



GRILL - PAKIET II

Propozycja menu w cenie 140 zł/os.

(czas trwania do 4 godzin – obsługa kucharza do 2,5 godziny)

***za każdą dodatkową rozpoczętą godzinę naliczana jest opłata w wysokości 400 zł.**

Zupa (1 do wyboru):

Chłodnik z młodej botwinki z jajkiem

Żurek staropolski z białą kiełbasą

Dania grillowe w ilości 3 porcji na osobę:

Karkówka marynowana

Szaszłyk drobiowy z boczkiem i przyprawami

Kiełbasa grillowana

Kaszanka z cebulką

Ziemniaki grillowane

Warzywa grillowane

Dodatki:

Mix sałat ze świeżymi warzywami i sosem winegret

Ogórki kiszzone i marynowane warzywa

Pieczycwo

Sosy (czosnkowy, ketchup, musztarda)

Napoje:

Woda niegazowana z cytryną - serwis ciągły,

Sok owocowy: jabłkowy i pomarańczowy - 0,5 L/osobę

Dodatkowo płatne:

Tort okolicznościowy - 15 zł/os.

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda) – 10 zł/0,85l

Wino musujące – 40 zł/but.

Wino musujące Prosecco – 70 zł/but.

Wino domu białe/czerwone – 60 zł/but.

Wódka Wyborowa, Stock, Bocian – 70 zł/0,5l

Whisky Ballantine's – 110 zł/0,5l

Whisky Jack Daniel's – 160 zł/0,5l

Dzieci w wieku 0 – 2 lata gratis, 2 – 8 lat 50% ceny



GRILL - PAKIET III

Propozycja menu w cenie 180 zł/os.

(czas trwania do 6 godzin – obsługa kucharza do 3 godzin)

***za każdą dodatkową rozpoczętą godzinę naliczana jest opłata w wysokości 400 zł.**

Zupa (1 do wyboru):

Chłodnik z młodej botwinki z jajkiem

Żurek staropolski z białą kiełbasą

Dania grillowe w ilości 3,5 porcji na osobę:

Karkówka marynowana

Szaszłyk drobiowy z boczkiem i przyprawami

Kiełbasa grillowana

Kaszanka z cebulką

Ziemniaki grillowane

Warzywa grillowane

Faszerowane pieczarki z tartym serem

Dodatki:

Mix sałat ze świeżymi warzywami i sosem winegret

Sałata wiosenna z świeżymi pomidorami, czerwoną cebulą i fetą

Ogórki kiszzone i marynowane warzywa

Pieczycwo

Sosy (czosnkowy, pomidorowy, ketchup, musztarda)

Bufet zimny:

Deska serów w winogronach

Pasztet własnego wyrobu z sosem chrzanowym

Śledź po kaszubsku

Bufet słodki:

Ciasto domowe

Napoje:

Woda niegazowana z cytryną - serwis ciągły,

Sok owocowy: jabłkowy i pomarańczowy - 0,5 L/osobę

Dodatkowo płatne:

Tort okolicznościowy - 15 zł/os.

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda) – 10 zł/0,85l

Wino musujące – 40 zł/but.

Wino musujące Prosecco – 70 zł/but.

Wino domu białe/czerwone – 60 zł/but.

Wódka Wyborowa, Stock, Bocian – 70 zł/0,5l

Whisky Ballantine's – 110 zł/0,5l

Whisky Jack Daniel's – 160 zł/0,5l

Dzieci w wieku 0 – 2 lata gratis, 2 – 8 lat 50% ceny

