

# OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



**Propozycja menu w cenie 200 zł/os.  
(czas trwania maks. 8 godzin)**

**Zupa (1 do wyboru):**

Rosół z domowym makaronem  
Krem z pomidorów z nutą śmietanowo-czosnkową  
Krem z warzyw sezonowych (vege)

**Danie główne (3 rodzaje do wyboru do 25 os., 4 rodzaje do wyboru powyżej 25 os.,)  
podane na półmiskach na stół w ilości 2,5 porcji na osobę:**

Kotlet de volaille  
Filet z kurczaka zapiekany ze świeżymi pomidorami, bazylią i mozzarellą  
Sznycel wieprzowy zapiekany z serem, szynką i bazyliowym pesto w kukurydzianej panierce  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym  
Zrazy wieprzowe w sosie własnym  
Rolada z kaczki podana z modrą kapustą  
Morszczuk zapiekany w cieście  
Sandacz w sosie cytrynowym  
Faszerowana cukinia lub bakłażan wg dostępności (vege)  
Kotleciki jaglano-buraczane (vege)  
Gołąbki wegańskie (vege)

**Dodatki do dania głównego (2 skrobiowe do wyboru):**

Gotowane ziemniaczki z koperkiem  
Ręcznie wyrabiane kopytka lub kluski śląskie  
Frytki  
Zestaw surówek

**Deser (1 do wyboru):**

Ciasta domowe 3 rodzaje 2,5 por./os.  
Lody waniliowe z owocami

**Zakąski na półmiskach podane na stół (7 do wyboru):**

Tatar wołowy z dodatkami  
Schabik zawijany z musem chrzanowym  
Rolada z kurczaka z sosem tatarskim



Pasztet własnego wyrobu z sosem chrzanowym  
Cygara mięsne z sosami  
Patera swojskich wędlin  
Tymbaliki drobiowe  
Tymbaliki wieprzowe  
Rolada szpinakowa z łososiem  
Śledzik po kaszubsku  
Śledzik z cebulką w oleju  
Tortille warzywne (vege)  
Sałatka jarzynowa tradycyjna  
Sałatka grecka z fetą i oliwkami  
Mix sałat z grillowanym kurczakiem  
Pieczywo, masło

#### **Danie ciepłe (1 do wyboru):**

Pieczeń z karkówki w sosie grzybowym z kluskami śląskimi  
Strogonow wieprzowy  
Barszcz czerwony z pasztecikiem

#### **Napoje:**

Woda niegazowana z cytryną - serwis ciągły  
Sok owocowy - 1 L/osobę  
Napoje gorące: Kawa, herbata, dodatki – serwis ciągły

#### **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, Bocian, Stock – 70 zł/0,5l

#### **Dodatkowe informacje:**

- ✓ **Oferta dostępna dla min. 25 osób.**
- ✓ **Dzieci w wieku 0 – 2 lata gratis, 2 – 8 lat 50% ceny, obsługa (DJ, Fotograf) 50% ceny.**
- ✓ **ZLECENIODAWCA może zmniejszyć zamówienie i liczbę Gości najpóźniej do 7 dni przed uroczystością, ale nie więcej niż o 10%.**
- ✓ **Istnieje możliwość zamówienia dania serwowanego wg. specjalnej diety, np. bez glutenu, bez laktozy, etc.**
- ✓ **Wyboru menu należy dokonać najpóźniej na 14 dni kalendarzowych przed uroczystością.**
- ✓ **Na życzenie zapakujemy jedzenie pozostałe po uroczystości.**
- ✓ **Za każdą kolejną rozpoczętą godzinę przyjęcia pobierana jest opłata w wysokości 400 PLN. Po godzinie 24:00 opłata za przedłużenie wynosi 500 PLN za każdą godzinę.**

