

CHRZCINY

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



**Propozycja menu w cenie 160 zł/osobę
(czas trwania do 5 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
Szyncel wieprzowy zapiekany z serem, szynką i bazyliowym pesto w kukurydzianej panierce
Tradycyjny kotlet schabowy
Południczka 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 różne rodzaje 2,5 por./os.
Lody waniliowe z owocami



Zakąski na półmiskach podane na stół (6 do wyboru):

Schabik zawijany z musem chrzanowym
Rolada z kurczaka z sosem tatarskim
Paszтет 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

Napoje:

Woda niegazowana z cytryną - serwis ciągły,
Sok owocowy: jabłkowy i pomarańczowy - 0,5 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 – 60 zł/but.
Wino domu białe/czerwone – 50 zł/but.
Wódka Wyborowa – 60 zł/0,5l

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

