

CHRZCINY

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



**Propozycja menu w cenie 160 zł/os. (2025)
(czas trwania do 3 godzin)**

Zupa (1 do wyboru):

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

**Danie główne (3 do wyboru) podane na półmiskach na stół
w ilości 2 porcje na osobę:**

Kotlet de volaille
Szyncel wieprzowy zapiekany z serem, szynką i bazyliowym pesto w kukurydzianej panierce
Filet z kurczaka zapiekany ze świeżymi pomidorami, bazylią i mozzarellą
Tradycyjny kotlet schabowy
Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
Zrazy wieprzowe w sosie własnym
Rolada z kaczki podana z modrą kapustą
Morszczuk zapiekany w cieście
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 por./os.
Lody rzemieślnicze (śmietanka, sorbet truskawkowy)



Napoje:

Woda niegazowana z cytryną – bez limitu

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

Napoje gazowane: Woda gazowana, Pepsi, 7up, Mirinda – 0,5 L/osobę

Napoje gorące: Kawa, herbata, dodatki – bez limitu

Dodatkowo płatne:

Tort okolicznościowy - 15 zł/os.

Wino musujące – 40 zł/but.

Wino musujące Prosecco – 70 zł/but.

Wino domu białe/czerwone – 60 zł/but.

Wódka Wyborowa – 70 zł/0,5l

Dodatkowe informacje:

✓ **Oferta dostępna dla min. 15 osób.**

✓ **Dzieci w wieku 0 – 2 lata gratis, 2 – 8 lat 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.**

