

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



**Propozycja menu w cenie 220 zł/os. (2025 rok)
(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 rzemieślnicze (śmietanka, sorbet truskawkowy)

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 – bez limitu
Sok owocowy - 1 L/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, Bocian, Stock – 70 zł/0,5l

Dodatkowe informacje:

- ✓ **Oferta dostępna dla min. 30 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.**

