

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



MENU

Zupa (1 do wyboru):

Rosół z domowym makaronem

Krem ziemniaczano-porowy z kruszonym chipsem bekonowym

Krem z pomidorów z nutą śmietanowo-czosnkową

Krem z białych warzyw z oliwą truflową (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 porcji na osobę:

Kotlet de volaille

Filet z kurczaka zapiekany ze świeżymi pomidorami, bazylią i mozzarellą

Tradycyjny kotlet schabowy

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Zrazy wieprzowe w sosie własnym

Udko z kaczki confit podane 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) – maks. do 30 os.

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

Tatar wołowy z dodatkami

Schabik zawijany z musem chrzanowym

Rolada z kurczaka z sosem tatarskim

Pasztet własnego wyrobu z żurawiną



Roladki wieprzowe otulone boczkiem z sosem czosnkowym
Rolada wieprzowa z serem zielonym i brokułami
Deska wędlin regionalnych i mięs pieczystych, chutney z cebuli
Tymbaliki drobiowe
Tymbaliki wieprzowe
Rolada szpinakowa z łososiem
Śledzik po kaszubsku
Śledzik z cebulką w oleju
Tortille warzywne (vege)
Mini burgery (mięsne lub vege)
Carpaccio z pieczonego buraka na rukoli z wędzonym serem twarogowym i sosem winegret musztardowo-miodowym
Sałatka Nicejska z tuńczykiem, fasolką szparagową, jajkiem i sosem winegret
Sałatka jarzynowa tradycyjna
Sałatka grecka z fetą i oliwkami i sosem winegret
Mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem majonezowo-jogurtowym z czosnkiem
Pieczywo, masło

Napoje:

Woda niegazowana z cytryną – bez limitu
Sok owocowy: jabłkowy i pomarańczowy - 0,5 L/osobę
Napoje gorące: Kawa, herbata, dodatki – bez limitu

Propozycja menu w cenie 210 zł/os. (2026 rok) (czas trwania 5-6 godzin)

Dodatkowo płatne:

Tort okolicznościowy - 15 zł/os.
Napoje gazowane (Pepsi, 7up) – 15 zł/0,85l
Wino musujące – 50 zł/but.
Wino musujące Prosecco – 80 zł/but.
Wino domu białe/czerwone – 70 zł/but.
Wódka Wyborowa, Bocian, Stock – 80 zł/0,5l

Dodatkowe informacje:

- ✓ **Oferta dostępna dla min. 20 osób.**
- ✓ **Dzieci w wieku 0 – 2 lata gratis, 2 – 5 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.**
- ✓ **Uroczystość można przedłużyć maksymalnie o jedną godzinę, za co pobierana jest opłata w wysokości 500 PLN.**
- ✓ **Uroczystość organizowana jest maksymalnie do godziny 22:00.**

