

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 2,5 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 (7 do wyboru):

Tatar wołowy z dodatkami
Schabik zawijany z musem chrzanowym
Rolada z kurczaka z sosem tatarskim
Paszтет własnego wyrobu z żurawiną
Roladki wieprzowe otulone boczkiem z sosem czosnkowym
Rolada wieprzowa z serem ziołowym 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

Danie ciepłe (1 do wyboru):

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

Napoje:

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

Propozycja menu w cenie 240 zł/os. (2026 rok) (czas trwania maks. 8 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. 30 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.**
- ✓ **Opłata za przedłużenie wynosi 500 zł do 50 osób, 1000 zł powyżej 50 osób.**

