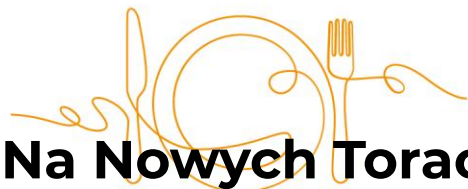


# WESELE

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



## Na Nowych Torach Życia

Hotel Przystanek Toruń\*\*\* to trzygwiazdkowy obiekt z historią, mający niepowtarzalny klimat. W murach XIX-wiecznego budynku stylizowanego na dawny dworzec kolejowy, powstało idealne miejsce na organizację wesel. Każdy detal wystroju i piękne otoczenie pozwalają naszym Gościom odbyć swoistą podróż w czasie.

Wyjątkowe dni wymagają wyjątkowej oprawy!

Tradycyjne powitanie chlebem i solą.

Toast powitalny dla wszystkich Gości – wino dostarczone przez organizatora lub zakupione w Hotelu.

## MENU

### Zupa (1 do wyboru):

Rosół z domowym makaronem

Krem ziemniaczano-porowy z kruszonym chipsem bekonowym

Krem ze świeżych pomidorów z bazylią

Krem z warzyw sezonowych (vege)

### Danie główne (4 porcje na osobę, 6 dań do wyboru):

Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem

Filet z kurczaka zapiekany ze świeżymi pomidorami, bazylią i mozzarellą

Kotlet de volaille

Filetowane udka drobiowe z farszem pieczarkowym

Udka z kaczki confit podane z modrą kapustą

Polędwica wieprzowa z pieczarkami

Polędwica wieprzowa zapiekana z boczkiem

Tradycyjny kotlet schabowy

Schab po hawajsku zapiekany z serem i ananasem

Schab zapiekany z serem, pieczarkami i pomidorami

Zrazy wieprzowe po polsku w sosie własnym

Zrazy wołowe w ciemnym sosie

Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

Golonka z kapustą zasmażaną



Sandacz duszony w sosie cytrynowym  
Morszczuk zapiekany w cieście piwnym  
Faszerowana cukinia lub bakłażan wg dostępności (vege)  
Kotleciki jaglano-buraczane (vege)  
Gołąbki wegańskie (vege)

**Dodatki skrobiowe (2 do wyboru):**

Ziemniaki z wody z koperkiem  
Ryż z warzywami  
Frytki  
Kluski śląskie

**Dodatki warzywne:**

Bukiet surówek skomponowany do wybranych dań głównych  
Warzywa gotowane na parze

**Zakąski zimne (8 do wyboru, 7 porcji na osobę):**

Zawijany schabik z musem chrzanowym  
Kaczka faszerowana z morelami  
Karkówka nadziewana porem  
Rolada wieprzowa z serem ziołowym i brokułami  
Pieczeń rzymska własnego wyrobu  
Paszтет szlachecki własnego wyrobu z sosem żurawinowym  
Półmisek mięs w galarecie: Filet z kurczaka z warzywami,  
Schab po warszawsku, Ruloniki z szynki ze szparagami  
Tymbaliki wieprzowe  
Tymbaliki drobiowe  
Cygara mięsne z sosami  
Klopsiki mięsne marynowane  
Rolada szpinakowa z łososiem  
Jajka dekorowane kawiozem  
Półmisek ryb w galarecie (pstrąg, łosoś)  
Ryba wędzona  
Ryba po grecku  
Ryba w marynacie z warzywami  
Tortille z warzywami (vege)  
Śledziki z cebulką w oleju  
Śledziki po kaszubsku  
Śledziki w sosie śmietanowo - musztardowym  
Sałatka tradycyjna jarzynowa  
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 bawarska z ziemniakami, boczkiem i cebulką  
Sałatka z makaronem farfalle z ananasem i kurczakiem curry  
Sałatka grecka z fetą i oliwkami i sosem winegret  
Mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym  
Pieczywo, masło



### **Pierwsza ciepła kolacja (1 danie do wyboru):**

Pieczeń z karkówki w sosie śmietanowo – grzybowym z kluskami śląskimi  
Żeberka na miodzie z pieczonymi ziemniakami

### **Druga ciepła kolacja:**

#### **Okolo godz. 1:00 wjazd „płonącej” Lokomotywy**

Udziec wieprzowy podawany z kaszą gryczaną i kapustą zasmażaną  
**lub** Pieczony indyk nadziewany kaszą jaglaną

### **Bufet wiejski (dostępny powyżej 60 osób):**

Kiełbasy i szynki wiejskie  
Wyroby podrobowe (salceson, kaszanka, pasztetowa)  
Smalec domowy z cebulką  
Marynaty z hotelowej spiżarni  
Chleb wiejski

### **Trzecia ciepła kolacja (1 danie do wyboru):**

Żur na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą  
Barszcz czerwony z pasztecikiem

### **Napoje serwowane w sposób ciągły:**

kawa, herbata z dodatkami, woda mineralna niegazowana z cytryną lub miętą,  
soki owocowe

### **Bufet deserowy, 4 porcje na osobę:**

Różne rodzaje ciasta do wyboru:  
Sernik, szarlotka, porzeczkowe, snikers, rafaello  
Babeczki owocowe  
Owoce

### **W cenie Wesela Para Młoda otrzymuje od nas:**

Pokrowce w kolorze białym na krzesła  
Dekoracje ze świeżych kwiatów na stoły Gości  
Świece i dodatkowe dekoracje Sali

## **Propozycja menu w cenie 420 zł/os. (2027) (czas trwania do 10 godzin)**

### **Informacje dodatkowe:**

\*Oferta skalkulowana dla min. 50 osób.

\*Opłata za dzieci: do 2 lat gratis, od 2 do 5 lat wynosi 50% ceny menu.

\*Opłata za Obsługę (podwykonawcy, tacy jak Zespół, DJ, Fotograf itp.) wynosi 50% ceny menu.

\*Za dostarczenie własnego alkoholu pobierana jest opłata za obsługę 5 zł/os.

\*Istnieje możliwość zamówienia alkoholu w promocyjnych cenach.

\*Istnieje możliwość zamówienia tortu weselnego (smak: rafaello, królewski, chrupiąca malina, cytrynowy, ananasowy, czekoladowy) w cenie 18 zł/os.

\*Chętnie zorganizujemy dla Państwa "drink bar weselny". Obsługa barmańska z dodatkami do drinków (z wyłączeniem alkoholu) w cenie 1800 zł do 70 os. lub 2200 zł powyżej 70 os. Obsługa barmana przewidziana jest od rozpoczęcia wesela do północy.



\*Para Młoda otrzymuje od nas pokój na noc poślubną ze śniadaniem GRATIS.

\*Goście Weselni otrzymują specjalną stawkę na nocleg w terminie wesela.

\*Parking jest bezpłatny.

\*Dla chętnych poprawiny w cenie 100 zł/os.

Zapraszamy!



Hotel Przystanek Toruń\*\*\* & Restauracja Lokomotywa  
ul. Chłopickiego 4 , 87-100 Toruń



tel. kom. + 48 665 818 188  
restauracja@przystanektorun.pl



[www.przystanektorun.pl](http://www.przystanektorun.pl)