

KOMUNIA

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



MENU

Zupa:

Rosół z domowym makaronem

Danie główne (2,5 porcji na osobę):

Kotlet de volaille

Tradycyjny kotlet schabowy

Polędwica wieprzowa z pieczarkami

Zrazy wieprzowe w sosie własnym

Dodatki:

Ziemniaki z wody z koperkiem

Frytki

Zestaw surówek (3 rodzaje)

Bufet słodki:

Ciasta bankietowe (3 rodzaje), owoce – bez limitu

Tort komunijny, smak.....,
napis:.....

Zakąski zimne (3 porcje na osobę):

Roladki wieprzowe otulone boczkiem

Rolada z kurczaka nadziewana warzywami z sosem tatarskim

Pasztety własnego wyrobu z żurawiną

Gravlax z łososia na sałatach z sosem musztardowo-miodowym

Salatka grecka z fetą i oliwkami

Pieczyno/ masło

Danie ciepłe:

Barszcz z pasztecikiem

Pizza dla najmłodszych



Napoje:

Woda z miętą lub cytryną, sok owocowy, kawa i herbata – bez limitu
Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda) – bez limitu

Menu w cenie 270 zł/os. (2026r.)

Dodatkowo płatne:

Wino musujące – 40 zł/but.
Wino musujące Prosecco – 70 zł/but.
Wino domu białe/czerwone – 60 zł/but.
Wódka Wyborowa/Stock/Bocian – 70 zł/0,5l

- *Ostateczne menu zostanie ustalone najpóźniej na 21 dni przed uroczystością.
- *Istnieje możliwość zamówienia dania serwowanego wg. specjalnej diety, np. bez glutenu, bez laktozy, etc. *Lokal zapewnia dekoracje kwiatowe i okolicznościowe m.in. ściankę do zdjęć
- *Wszyscy uczestnicy przyjęcia samodzielnie siedzący przy stole płacą pełną cenę menu, czyli 270 zł/os.
- *Małe dzieci nie siedzące samodzielnie przy stole są gratis.
- *Lokal zapewnia dodatkowe atrakcje dla dzieci
- *Istnieje możliwość dzielenia sali podczas przyjęcia z innymi przyjęciami komunijnymi.
- *Ostateczna liczba Gości zostanie podana najpóźniej na 10 dni przed uroczystością. Zmniejszenie liczby osób nie będzie większe niż o 10% od liczby podanej w zamówieniu.
- * Zadek potwierdzający rezerwację wynosi 1000 zł (słownie: tysiąc złotych).

