

# UROCZYSTOŚĆ OKOLICZNOŚCIOWA

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



## **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 porcji na osobę:**

Kotlet de volaille

Filet z kurczaka zapiekany ze świeżymi pomidorami, bazylią i mozzarellą

Sznicel 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) – 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 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

Pieczyno, 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 190 zł/os. (2025 rok) (czas trwania 5-6 godzin)**

#### **Dodatkowo płatne:**

Tort okolicznościowy - 15 zł/os.

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda) – 10 zł/0,85l

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. 20 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.**
- ✓ **Uroczystość można przedłużyć maksymalnie o jedną godzinę, za co pobierana jest opłata w wysokości 400 PLN.**
- ✓ **Uroczystość organizowana jest maksymalnie do godziny 23:00.**

