

UROCZYSTOŚĆ OKOLICZNOŚCIOWA

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



MENU

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 2,5 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 (7 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
Pieczywo, masło

Danie ciepłe (1 do wyboru):

Pieczeń z karkówki w sosie grzybowym z kluskami śląskimi
Strogonow wieprzowy
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 220 zł/os. (2025 rok) (czas trwania maks. 8 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. 30 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.**
- ✓ **Za każdą kolejną rozpoczętą godzinę przyjęcia pobierana jest opłata w wysokości 400 PLN. Po godzinie 24:00 opłata za przedłużenie wynosi 500 PLN za każdą godzinę.**

