

Co nas wyróżnia?

Restauracja Locomotiva w trzygwiazdkowym Hotelu na co dzień świadczy usługi na najwyższym poziomie, codziennie obsługujemy wymagających gości, a od prawie 5 lat jesteśmy specjalistami w organizacji eleganckich przyjęć okolicznościowych. Prowadzimy szkolenia naszych pracowników, zarówno kucharzy jak i kelnerów dzięki czemu zapoznają się z najnowszymi trendami obowiązującymi w świecie gastronomii.

Możecie być Państwo pewni, że na naszych stołach znajdują się dania świeże, własnego wyrobu, elegancko zaprezentowane, a obsługa zaserwuje je zawsze na czas.

Oferta w cenie 220zł/osoba

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Rosół królewski z makaronem domowym

Włoska zupa minestrone

Zupa cebulowa z grzanką

Dania główne+ zestaw surówek – wybór 1

Polędwiczka wieprzowa w płaszczku z boczku serwowana z puree ziemniaczanym z brokułami z wody i sosem z zielonego pieprzu i koniaku

Polędwiczka wieprzowa z gorącą sałatką ziemniaczaną, zielonym groszkiem i boczkiem serwowana z sosem borowikowym

Pierś z kurczaka z grilla serwowana z kremem ziemniaczanym, szaszłykiem ze śliwek owiniętych wędzonym boczkiem i sosem z wina muscat

Kurczak w nasionach dyni i słonecznika serwowany z puree ziemniaczanym, karmelizowaną karotką i sosem kurkowym

Panierowany schab z pieczonymi ziemniakami i sałatką z pomidorzków koktajlowych z sosem balsamicznym i rucolą

Dla wegetarian – Łosoś pieczony z kaszą pęczak gotowaną a'la risotto podawany z puree z zielonego proszku i malinowym vinegrettem

Deser – wybór 1

Waniliowa panna cotta z karmelizowanymi truskawkami

Markiza czekoladowa podana z sosami waniliowym i truskawkowym i świeżą truskawką

Mrożona piramida makowa z esencją rumu na couli malinowym

Lody z owocami w koszyczku z ciasta cygaretkowego

DANIA CIEPŁE – SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Danie ciepłe I

Krem śródziemnomorski

Krem z borowików

Krem z duetu selerów

Krem z brokuł

Danie ciepłe II – wybór 1

Forszmak (danie mięsne)

Peperonata (danie mięsno-warzywne)

Zupa węgierska

Danie Ciepłe III – wybór 1

Podudzie drobiowe na zasmażanej kapuście włoskiej podawane na placku ziemniaczanym

Zraziki schabowe z boczkiem i kiszonym ogórkiem podawane z kulkami ziemniaczanymi i sałatką Coleslaw

Plastry pieczonego karczku faszerowanego czosnkiem i rozmarynem podawane z ziemniaczanymi księżycami i sosem pieczeniowym

Danie IV

Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami: cebula, ogórek, grzyby marynowane (bez jajka)

Danie ciepłe V

Skwiercząca lokomotywa: mix pierogów oraz bigos staropolski podane na bufecie na żeltywnej ciuchci

Danie Ciepłe VI

Barszcz czerwony ze słonym krókietem



PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone (100gr = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Schab nadziewany śliwką

Schab nadziewany morelą

Boczek pikantny po węgiersku

Boczek po staropolsku z majerankiem

Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych

Przekąski mięsne – rolady i pasztety własnej produkcji (100gr = 2 pozycje)

Rolada z udźca jagnięcego nadziewana serem risotta i suszonymi pomidorami

Pasztet tradycyjny

Baleron białoruski

Pasztet wieprzowy klasyczny ze śliwkami

Przekąski mięsne wykwaszone - własnej produkcji (100gr = 2 pozycje)

Galantyna z kurczaka z borowikami

Pasztet z królika klasyczny

Pasztet wiejski

Rolada drobiowa z oczkiem szpinakowym

Przekąski rybne (200gr = 4 przekąski)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą pieprzem młotkowanym i mielonym liściem laurowym

Śledzie w kremie z curry

Śledzie pod białą kremową pierzynką

Śledzie w sosie węgierskim

Ryba po grecku

Salatki (400gr = 4 salatkę)

Salatka z młodymi ziemniakami w kremie chrzanowym, wędzonym łososiem serem żółtym, fasolką szparagową, selerem i jajkiem

Salata lodowa z grillowanym kurczakiem, ananasem, pomidorami, cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana z prażonym sezamem i migdałami

Salata grecka z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą, oliwkami panierowanymi

Salata cezara, z grillowanym marynowanym kurczakiem, chipsami salami, grzankami, parmezanem, sałatą sodową i dressingiem majonezowym

Salata mozzarellą z sosem balsamicznym i bazylią

Salatka z mozzarellą i pomidorami cherry w sosie czosnkowym

Salatka z polędwiczki wieprzowej, grillowaną papryką i marynowanymi cebulkami, zdobiona pomidorami cherry w sosie balsamicznym

Owoce

Stół owocowy: winogrona jasne, winogrona ciemne, arbuż, melon, pomarańcz, kiwi, mandarynki, morele, owoce sezonowe

Selekcja serów

Sery z różnych zakątków świata z dodatkami (orzechy, pomidorki koktajlowe, owoce)

Ciasta

Wykwintne torciki najwyższej jakości:

torcik wiśniowy, torcik karmelowy, torcik capuccino, torcik bananowy, torcik tirmisu, torcik brzoskwinia z marakują

Dodatki

Chleb, masło, pikle

Napoje (bez ograniczeń):

Kawa, herbata

Woda niegazowana, soki owocowe

Napoje gazowane

Na powitanie:

Chleb dla nowożeńców

Wino musujące na powitanie

SPECJALNIE DLA PAŃSTWA

- Apartament w trzygwiazdkowym Hotelu Locomotiva dla Nowożeńców

- specjalne menu dla dzieci

- kącek zabaw dla dzieci

- bezpłatny monitorowany Parking dla 40 aut

- wyłączność na Restaurację Locomotiva (przy weselach powyżej 50 osób dorosłych)

*- zakwaterowanie Gości weselnych w klimatyzowanych pokojach o standardzie trzech gwiazdek, ze śniadaniem (wynajęcie całego Hotelu *** - 26 miejsc noclegowych- w cenie 1800zł)*

