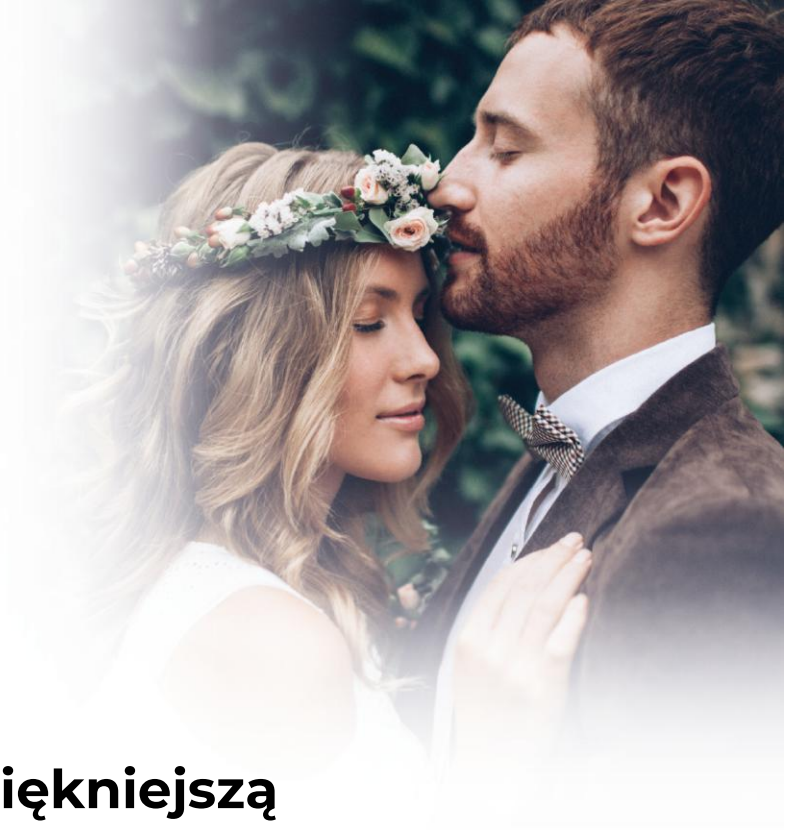
WESELE

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



Wyrusz z nami w najpiękniejszą podróż życia!

Są chwile, które pamięta się przez całe życie. Pierwszy taniec, wzruszenie najbliższych, wspólny toast i noc pełną muzyki, rozmów i radości.
Nowa sala bankietowa **Grand Lokomotywa** to wyjątkowe miejsce stworzone właśnie dla takich chwil.

Elegancka, pełna blasku sala w stylu glamour, wyjątkowa oprawa, dopracowana kuchnia i troska o każdy szczegół tworzą przestrzeń, w której Wasze wesele będzie niezapomnianym wydarzeniem.

Łączymy elegancję z gościnnością, tradycję z nowoczesnością, a nasze wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć z zupełnie nową odsłoną wesel w **Grand Lokomotywie.**

Bo każda wielka historia ma swój początek.
Niech wasza rozpocznie się właśnie tutaj w **Grand Lokomotywie.**

RESTAURACJA LOKOMOTYWA
HOTEL*** PRZYSTANEK TORUŃ

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

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

www.przystanektorun.pl

MENU

Tradycyjne powitanie chlebem i solą.
Toast powitalny dla wszystkich Gości – wino dostarczone przez organizatora lub zakupione w Hotelu.

Zupa (1 do wyboru):
Rosół z domowym makaronem z trzech rodzajów mięsa
Krem ze świeżych pomidorów z bazylią
Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Danie główne (3 porcje na osobę/ok. 400g, 5 dań do wyboru):
Poliki wieprzowe w sosie własnym
Polędwica wieprzowa wolno gotowana z sosem grzybowym
Polędwica wieprzowa zapiekana z boczkiem z sosem pieczarkowym
Golonka zapiekana z kapustą zasmażaną
Tradycyjny kotlet schabowy
Schab zapiekany z serem, pieczarkami i pomidorami
Zrazy wieprzowe po polsku w sosie własnym
Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim
Kotlet de volaille
Filet supreme z kurczaka zagrodowego z sosem maślanym
Bitki wołowe w ciemnym sosie z suszonymi grzybami
Udko z kaczki confit z modrą kapustą i pieczonym jabłkiem
Sandacz smażony podany na sosie cytrynowym
Łosoś zapiekany pod kruszonką ziołową z serem dojrzewającym
Faszerowana cukinia
Gołąbki wegańskie

Dodatki skrobiowe (2 do wyboru):
Ziemniaki z wody z koperkiem
Frytki
Ręcznie wyrabiane kopytka
Kluski śląskie

Dodatki warzywne
Bukiet surówek skomponowany do wybranych dań głównych

Zakąski zimne podane w bufecie (8 do wyboru, 6 porcji na osobę):
Zawijany schabik z musem chrzanowym
Rolada wieprzowa z serem ziołowym i brokułami
Pieczeń rzymska własnego wyrobu
Pasztet szlachecki własnego wyrobu z sosem żurawinowym
Roladki wieprzowe otulone boczkiem z sosem czosnkowym
Klopsiki mięsne marynowane
Tymbaliki wieprzowe
Tymbaliki drobiowe
Roladka z kurczaka z pesto bazyliowym
Kaczka faszerowana z morelami
Rolada szpinakowa z łososiem

Ryba po grecku
Ryba w marynacie z warzywami
Tortille z warzywami (vege)
Śledź z cebulką w oleju
Śledź po kaszubsku
Śledź z grzybami marynowanymi
Śledź w sosie musztardowym
Carpaccio z pieczonego buraka na rukoli z wędzonym serem twarogowym i sosem winegret musztardowo-miodowym
Sałatka tradycyjna jarzynowa
Sałatka Nicejska z tuńczykiem, fasolką szparagową, jajkiem i sosem winegret
Sałatka bawarska z ziemniakami, boczkiem i cebulką
Sałatka grecka z fetą i oliwkami i sosem winegret
Mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym
Dodatkowo:
Pieczywo, masło

Istnieje możliwość rozszerzenia oferty bufetu zimnego o dodatkowo płatne pozycje:

- **Łosoś gravlax** podany na rukoli, z granatem oraz sosem musztardowo-miodowym z koperkiem
- **Rostbef** pieczony w niskiej temperaturze, z marynowanym czosnkiem i rozmarynem

Pierwsza ciepła kolacja (1 danie do wyboru):
Pieczeń z karkówki w sosie śmietanowo – grzybowym z kluskami śląskimi
Żeberka na miodzie z pieczonymi ziemniakami
Strogonow wieprzowy z ogórkiem kiszonym i pieczarkami
Zupa gulaszowa z wieprzowiną

Druga ciepła kolacja:
Około godz. 1:00 Grand Live Cooking – wyjątkowy moment wieczoru, który łączy smak z prawdziwym widowiskiem
Uroczysty serwis płonącego udźca
Udziec wieprzowy podawany z opiekanymi ziemniaczkami i kapustą zasmażaną

Trzecia ciepła kolacja (1 danie do wyboru):
Żur na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Zupa klopsikowa z mięsem wieprzowym

Nowoczesny bufet wiejski:
Kiełbasy i szynki wiejskie
Mięsa pieczyste
Smalec domowy z cebulką
Marynaty z hotelowej spiżarni
Chleb wiejski

Napoje serwowane w sposób ciągły:
kawa, herbata z dodatkami, woda mineralna niegazowana z cytryną lub miętą, soki owocowe

danie wegańskie
danie bezglutenowe

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

Na życzenie Klienta istnieje możliwość rozszerzenia oferty menu weselnego o:

- ✓ **Peron słodkości – Candy Bar**
  Słodka chwila przyjemności dla naszych Gości, pełna różnorodnych smaków i pięknie podanych słodkości:
  4 rodzaje domowych ciast
  Babeczki i monoporcje
  Mini deserki
  Selekcję świeżych, sezonowych owoców
  Obowiązuje indywidualna wycena

- ✓ **Bufet japońskich specjałów**
  Sushi i ryby
  tradycyjne japońskie dodatki i marynaty wyeksponowane na dekoracyjnych, stylizowanych elementach zastawy, takich jak japońskie patery w kształcie statku, mostki oraz kamienne tace
  Cena wynosi 30 zł/os.

- ✓ **Bufet śródziemnomorski (vege bufet)**
  Deska serów, feta, burata
  kapary, oliwki marynowane, karczochy, suszone pomidory, melon, winogrona, orzechy włoskie, figi, papryczki marynowane, humus, sos tzatziki, pesto bazyliowe
  Kociołek zupy z czerwonej soczewicy, z pomidorami
  Cena wynosi od 25 zł/os.
  Bufet może być rozszerzony o dodatkowe przekąski mięsne:
  Szynka Prosciutto, salami piccante, chorizo
  Obowiązuje indywidualna wycena

- ✓ **Drink Bar weselny**
  To miejsce, gdzie można przystanąć, wybrać swój ulubiony drink i wznieść toast za szczęście Pary Młodej.
  Nasi barmani przygotują propozycję drinków łącząc klasyczne smaki z autorskimi kompozycjami.
  Cena wynosi 2500 zł/noc

- ✓ **Tort weselny**
  Na Państwa życzenie przygotujemy tort dopasowany do charakteru przyjęcia, indywidualnych upodobań oraz wybranej aranżacji weselnej, zarówno pod względem smaku, jak i formy oraz dekoracji.
  Szczegóły dotyczące dostępnych smaków oraz dekoracji ustalamy podczas konsultacji.
  Cena wynosi od 18 zł/os.

Informacje dodatkowe:
*Oferta skalkulowana dla min. 70 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 10 zł/os.
*Istnieje możliwość zamówienia alkoholu w promocyjnych cenach.
*Smaki tortu weselnego: rafaello, królewski, chrupiąca malina, cytrynowy, ananasowy, czekoladowy, ciasteczko) w cenie od 18 zł/os.
*Serwis tortu z zewnętrznej cukierni w cenie 8 zł/os.
*Nie ma możliwości użycia konfetti w lokalu na sali i na zewnątrz przed budynkiem.
* Ze względów bezpieczeństwa prosimy o nie wnoszenie i nieużywanie na terenie sali tradycyjnych, palących się świec oraz fontann iskier. Prosimy również o wcześniejsze uzgodnienie z obiektem wszelkich dodatkowych elementów dekoracyjnych wykorzystujących ogień lub wytwarzających iskry.
*Nocleg dla Pary Młodej gratis na dwie doby. Goście Weselni otrzymują specjalną cenę na nocleg w terminie wesela.
*Parking jest bezpłatny.
*Dla chętnych następnego dnia organizujemy wspólne śniadanie, brunch lub poprawiny. Wycena oraz menu są ustalane indywidualnie.

Zapraszamy!