OBIAD WESELNY

RESTAURACJA LOKOMOTYWA



Na Nowych Torach Życia

Hotel Przystanek Toruń*** to trzygwiazdkowy obiekt z historią, mający niepowtarzalny klimat. W murach XIX-wiecznego budynku stylizowanego na dawny dworzec kolejowy, powstało idealne miejsce na organizację wesel. Każdy detal wystroju i piękne otoczenie pozwalają naszym Gościom odbyć swoistą podróż w czasie.
Wyjątkowe dni wymagają wyjątkowej oprawy!

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

MENU

Zupa (1 do wyboru):
Rosół z domowym makaronem
Krem ziemniaczano-porowy z kruszonym chipsem bekonowym
Krem z pomidorów z nutą śmietanowo-czosnkową
Krem z białych warzyw z oliwą truflową (vege)

Danie główne (4 rodzaje do wyboru, 3 porcje na osobę podane na półmiskach:
Kotlet de volaille
Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem
Filetowane udka drobiowe z farszem pieczarkowym
Tradycyjny kotlet schabowy
Polędwica wieprzowa zapiekana z boczkiem
Zrazy wieprzowe w sosie własnym
Udko z kaczki confit podane z modrą kapustą
Schab zapiekany z serem, pieczarkami i pomidorami
Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim
Morszczuk zapiekany w cieście piwnym
Sandacz duszony w sosie cytrynowym
Faszerowana cukinia lub bakłażan wg dostępności (vege)
Kotleciki jaglano-buraczane (vege)
Gołąbki wegańskie (vege)

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

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

www.przystanektorun.pl

Dodatki do dania głównego (2 do wyboru):
Gotowane ziemniaczki z koperkiem
Ręcznie wyrabiane kluski śląskie
Ryż z warzywami
Frytki

Dodatki warzywne:
Bukiet surówek skomponowany do wybranych dań głównych

Deser:
Ciasta domowe 3 rodzaje 2,5 por./os.

Zakąski na półmiskach podane na stół (7 do wyboru):
Schabik zawijany z musem chrzanowym
Rolada z kurczaka z sosem tatarskim
Pasztet własnego wyrobu z żurawiną
Roladki wieprzowe otulone boczkiem z sosem czosnkowym
Rolada wieprzowa z serem ziołowym i brokułami
Deska wędlin regionalnych i mięs pieczystych, chutney z cebuli
Tymbaliki drobiowe
Tymbaliki wieprzowe
Rolada szpinakowa z łososiem
Śledzik po kaszubsku
Śledzik z cebulką w oleju
Tortille warzywne (vege)
Mini burgery (mięsne lub vege)
Carpaccio z pieczonego buraka na rukoli z wędzonym serem twarogowym i sosem winegret musztardowo-miodowym
Sałatka Nicejska z tuńczykiem, fasolką szparagową, jajkiem i sosem winegret
Sałatka jarzynowa tradycyjna
Sałatka grecka z fetą i oliwkami i sosem winegret
Mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem majonezowo-jogurtowym z czosnkiem
Sałatka z makaronem farfale, kukurydzą, ananasem, szynką i majonezem
Pieczywo, masło

Danie ciepłe (1 do wyboru):
Zupa gulaszowa
Strogonow wieprzowy
Zupa gulaszowa z wieprzowiną
Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje:
Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe – bez limitu
Kawa, herbata, dodatki – bez limitu

Propozycja menu w cenie 280 zł/os. (2027 rok)
(czas trwania maks. 6 godzin)

Dodatkowo płatne:
Tort okolicznościowy – 17 zł/os. (smak do wyboru – królewski, czekoladowy, chrupiąca malina, cytrynowy, ananasowy)
Napoje gazowane (Pepsi, 7up) – 15 zł/0,85l
Wino musujące – 50 zł/but.
Wino musujące Prosecco – 80 zł/but.
Wino domu białe/czerwone – 70 zł/but.
Wódka Wyborowa, Bocian, Stock – 80 zł/0,5l

W cenie Para Młoda otrzymuje od nas:
- ✓ Pokrowce w kolorze białym na krzesła na dla wszystkich Gości
- ✓ Świece i dodatkowe dekoracje sali

Dodatkowe informacje:

- ✓ **Oferta dostępna od min. 20 osób do maks. 50 osób.**
- ✓ **Czas trwania uroczystości do 6 godzin, przy czym uroczystość organizowana jest maksymalnie do godziny 22.00.**
- ✓ **Uroczystość można przedłużyć maksymalnie o jedną godzinę.**
- ✓ **Opłata za przedłużenie wynosi 500 zł do 50 osób, 1000 zł powyżej 50 osób.**
- ✓ **Dzieci w wieku 0 – 2 lata gratis, 2 – 5 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.**
- ✓ **Opłata talerzykowa za dostarczenie własnych wyrobów cukierniczych wynosi 5 zł/os.**
- ✓ **Goście otrzymują preferencyjną stawkę noclegową w terminie przyjęcia.**
- ✓ **Parking jest bezpłatny.**