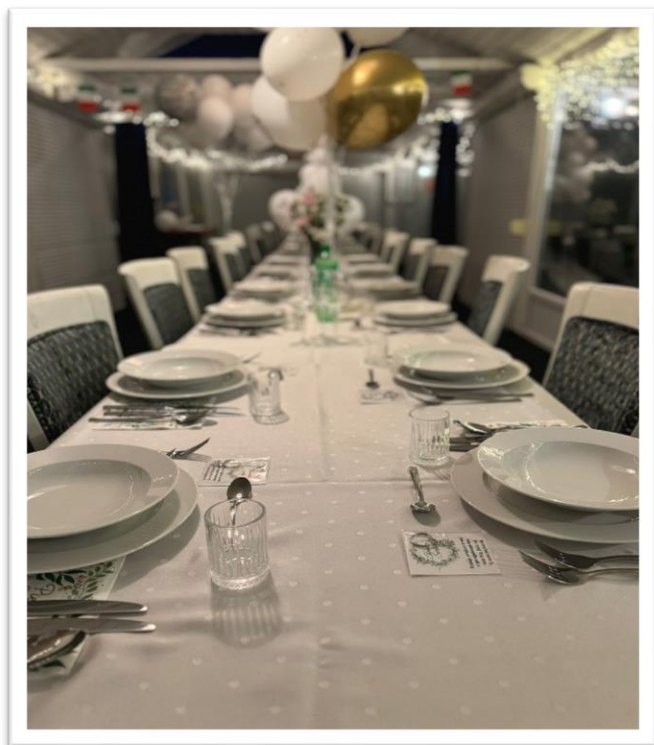


# LOCANDA

CUCINA E VINO  
ZŁOTNO, DOŻYŃKOWA 2/4



## OFERTA KOMUNIJNA 2025

280 zł /os SERWIS  
TALERZOWY (1 DANIE DO  
DO WYBORU)

300 zł /os SERWIS NA  
PÓLMISKACH (3 DANIA  
DO WYBORU – 3 MIĘSA,  
3 DODATKI SKROBIOWE,  
3 WITAMINOWE)

35 zł/os – pakiet open na  
napoje (kawa, herbata,  
napoje gazowane, soki,  
wody)

## ZUPY

Rosół Staropolski

Zupa gulaszowa na czerwonym winie

Krem pomidorowy z domowym pesto bazyliowym

Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą truflową

Zupa cebulowa podana z bruschettą zapieczoną serem mozzarella fior di latte

Krem pieczarkowy na białym winie z kruszonką parmezanową

## **DANIA GŁÓWNE**

### Mięsa

Karkówka długo pieczona z karmelizowaną cebulką  
Nogi z kaczki confit z sosem żurawinowym  
Połędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym  
Polik wołowy w sosie własnym z czerwonego wina  
Łosoś zapiekany w pesto z suszonych pomidorów  
Schab z kością w panierce parmezanowej  
Roladki z kurczaka z musem grzybowym  
Pierś z kurczaka w sosie parmezanowym

### Dodatki skrobiowe

Pieczone ziemniaki z czosnkiem i tymiankiem  
Gnocchi w maśle i ziołach  
Frytki  
Zapiekanka ziemniaczana z parmezanem i pancetta  
Maślane puree z ziemniaka  
Ziemniaki confit w koperku

### Dodatki witaminowe

Fasolka szparagowa w bułce tartej  
Mix sałat w glazurze balsamicznej  
Pieczone warzywa w parmezanie  
Kapusta zasmażana z pieczarkami  
Mix surówek  
Warzywa zapiekane w beszamelu (kalafior, brokuły)

### **Zimna płyta na stole po obiedzie (5 do wyboru)**

Deska włoskich wędlin (mortadela z pistacjami, prosciutto cotto, salami picante, prosciutto crudo)

Deska włoskich serów (gorgonzola picante, tallegio, scamorza, mozzarella)

Deska finger food (wrapy z kurczakiem i łososiem, kanapeczki z mozzarellą i prosciutto cotto, roladki z cukini nadziewane kozim serkiem)

Pasztet z konfiturą cebulową na czerwonym winie

Mozzarella buratta z winogronami, orzechami włoskimi i oliwą z oliwek

Sałata cezar z grillowaną pierśią kurczaka i parmezanem

Sałata z mozzarellą, suszonymi pomidorami i szynką parmeńska

Sałata z pierśią z kaczki, filetowanymi pomarańczami w dresingu z soku pomarańczy

Sałatka brokułowa z pomidorami, sosem aioli i pistacjami

Śledzie marynowane w koperku, cebuli i cytrynie podane z musem chrzanowym

Carpaccio z łososia atlantyckiego w vinegrecie z cytrusów i kaparami

Arancini z mozzarellą fior di latte na pieczonych pomidorach

### **Desery**

Brownie z sosem słony karmel i orzechami prażonymi

Panna cotta z białą czekoladą i owocami sezonowymi

Szarlotka z cynamonem i maślną kruszonką

Sernik z ricotty z pomarańczami

