

LA ROSA
FOOD WINE & FRIENDS

Menu okolicznościowe



Szymon Górecki
Kierownik sprzedaży MICE
s.gorecki@focushotels.pl
tel.:+ 48 695 260 006



ul. Plac Kościeleckich 3
85-033 Bydgoszcz
eventk3@larosarestaurant.pl



Menu okolicznościowe

150 ZŁ / OSOBE

ZUPA

1 do wyboru przed realizacją

Rosół drobiowo-wołowy z kluseczkami i pietruszką
Krem z pieczonych pomidorów z pesto bazyliowym
Krem z leśnych grzybów z łazankami i truflową oliwą

DANIA GŁÓWNE

(do wyboru przed Uroczystością : 5 rodz. / 3 sztuki na osobę)

Kotlet de volaille z emulsją maślaną w chrupiącej panierce	120g
Udko z kaczki confit na modrej kapuście z morelami i rodzynkami	120g
Pieczeń z karczku wieprzowego w sosie myśliwskim	120g
Pierś kurczaka zagrodowego nadziewana suszonymi pomidorami i mozzarellą	120g
Pieczony dorsz na warzywnym ratatouille	120g
Filet z pstrąga łososiowego z „Zielenicy” marynowany w ziołach z sosem limonkowym	120g
Wolno pieczone poliki wołowe w czerwonym winie i warzywach	120g
Klopsiki warzywne w sosie curry (wegetariańskie)	120g

DODATKI DO DAŃ

(do wyboru przed uroczystością: 5 rodzajów do wyboru, 350 g na osobę)

Gotowane ziemniaki z emulsją maślaną i świeżym koperkiem
Kopytka zrumienione na palonym maśle
Chrupiące frytki domowe
Bukiet trzech surówek z warzyw sezonowych
Buraczki zasmażane

PAKIET NAPOI + 35 ZŁ ZA OSOBE

Bufet z kawą i herbatą
Woda gazowana, niegazowana, sok pomarańczowy oraz jabłkowy

CIASTO NA DESER

serwowane na platerach

Ciasto maślane z karmelizowanym jabłkiem i migdałami
Pleśniak domowy z wiśniami i bezową pianką
Sernik z kandyzowaną skórką pomarańczową

lub

SŁODKI POCZĘSTUNEK

1 deser do wyboru przed realizacją

Deser lodowy czekoladowy lub śmietankowy	120g
Sernik z musem z owoców leśnych	120g
Szarlotka z sosem waniliowym	120g

ZIMNE ZAKĄSKI + 60ZŁ ZA OSOBE

5 rodzajów do wyboru, 5 porcji na osobę

Wolno gotowany schab z musem chrzanowym i szczypiorkiem	60g
Polędwiczka wieprzowa z suszoną śliwką	60g
Klasyczny tatar wołowy z korniszonem i cebulką	60g
Rolada szpinakowa z łososem wędzonym i serkiem śmietankowym	60g
Łopatka wołowa gotowana 24h sous vide z sosem tatarskim	60g
Śledź po królewsku	60g

Tymbaliki z kurczaka zagrodowego i kolorowych warzyw
Sałatka grecka z marynowanym serem solankowym
Sałatka z panierowanym kurczakiem i sosem vinaigrette
pieczywo i masło gratis do wybranych zakąsek

KOLACJA NA CIEPŁO + 50 ZŁ ZA OSOBE

(barszcz + jedna porcja na osobę, wszystkie rodzaje, serwowana platerowo, 200g na osobę)

Barszcz czysty dla każdego	250ml
----------------------------	-------

Dania serwowane na platerach dwa do wyboru (1 porcja na osobę):

Golonka po bawarsku duszona w piwie na zasmażanej kapuście
Pieczona karkówka w sosie BBQ z kluskami z batatów
Filet z kurczaka na warzywnym ratatouille

Menu okolicznościowe

DODATKOWO W RAMACH MENU OFERUJEMY:

- Kompleksowe wsparcie profesjonalistów na każdym etapie organizacji uroczystości
- Stoły okrągłe lub podłużne z bieżnikiem oraz serwetkami w wybranej kolorystyce
- Sztaluga pod tablicę powitalną
- Obsługę kelnerską

DZIECI DO 3 R.Ż. GRATIS / DZIECI DO 10 R.Ż. 50% CENY

PAMIĘTAJ, ŻE...

1. Oferta nie stanowi rezerwacji terminu ani przestrzeni restauracji La Rosa.
 2. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do stosownej zmiany cen, jeżeli do chwili realizacji Umowy nastąpią istotne zmiany kosztów zgodne ze zmianami związanymi z inflacją.
- O tym fakcie Zleceniobiorca powiadomi Zleceniodawcę najpóźniej na miesiąc przed planowaną Uroczystością.

Zleceniodawca zastrzega sobie prawo stosownej zmiany ceny w przypadku zmiany warunków.

