

LA  ROSA  
FOOD WINE & FRIENDS

*Studniówka*



Szymon Górecki  
Kierownik sprzedaży MICE  
[s.gorecki@focushotels.pl](mailto:s.gorecki@focushotels.pl)  
tel.:+ 48 695 260 006



ul. Plac Kościeleckich 3  
85-033 Bydgoszcz  
[eventk3@larosarestaurant.pl](mailto:eventk3@larosarestaurant.pl)



# Menu 1

220 ZŁ / OSOBE

## POWITANIE

Wino musujące dla wszystkich Gości.

## ZUPY

(1 do wyboru przed realizacją)

Rosół z wiejskiej kury z kluseczkami i lubczykiem

Toskański krem z pieczonych pomidorów z pesto (wege)

## DANIA GORAĆE

(serwowane na półmiskach, 2 porcje na osobę)

Kotlet de volaille z masłem w chrupiącej panierce

Polędwiczki wieprzowe na sosie borowikowym z tymiankiem

Polędwica z dorsza w sosie szpinakowym z pomidorkami confit

Gołąbki wegańskie z kaszą jaglaną, suszonymi pomidorami i oliwkami

## DODATKI DO DAŃ

(wszystkie rodzaje)

Ziemniaki z koperkiem

Frytki swojskie

Kopytka z palonym masłem i pietruszką

Sałatka z marynowaną w ziołach fetą

Surówki trzy rodzaje

## BUFET ZIMNY

(4 porcje na osobę)

Frankfurterki pieczone w cieście francuskim z ziołami

Mini burgery wołowe z bekonem i aioli

Tortille pszenne z grillowanymi warzywami i sosem czosnkowym

Mini bagietki zapiekane z grillowaną cukinią i suszonymi pomidorami

Sałatka caprese z marynowanymi oliwkami i bazyliowym pesto

Sałatka curry z ryżem i soczystym kurczakiem

Świeżo opiekane bułeczki i masło

## BUFET GORAĆY

(2 porcje na osobę)

Szaszłyki z kurczaka glazurowane sosem BBQ

Pomidorowa pepperonata z chilli i kolendrą

Krokiety ziemniaczane ze smażonymi pieczarkami i tymiankiem

## BUFET SŁODKI

(2 porcje na osobę)

Ciasto czekoladowe, z owocami i sernik

Kosze sezonowych owoców

## BUFET NAPOI NIELIMITOWANYCH

Kawa i herbata

Soki owocowe

Woda niegazowana z cytryną

DYREKCJA I WYCHOWAWCY KLAS: BEZPŁATNIE  
CENA DLA KADRY NAUCZYCIELSKIEJ: 150 ZŁ / OS

# Menu 2

190 ZŁ / OSOBĘ

## POWITANIE

Wino musujące dla wszystkich Gości.

## ZUPY

*(1 do wyboru przed realizacją)*

Rosół z wiejskiej kury z kluseczkami i lubczykiem

Toskański krem z pieczonych pomidorów z pesto (wege)

## DANIA GORĄCE

*(do wyboru przed realizacją spośród 2 propozycji, serwowane na talerzach)*

Kotlet de volaille z masłem w chrupiącej panierce

Frytki swojskie/ surówka colesław ze szczypiorkiem

lub

Gołąbki wegańskie z kaszą jaglaną, suszonymi pomidorami i oliwkami

Ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem/surówka z białej kapusty

## BUFET ZIMNY

*(4 porcje na osobę)*

Frankfurterki pieczone w cieście francuskim z ziołami

Mini burgery wołowe z bekonem i aiolii

Tortille pszenne z grillowanymi warzywami i sosem czosnkowym

Mini bagietki zapiekane z grillowaną cukinią i suszonymi pomidorami

Sałatka caprese z marynowanymi oliwkami i bazyliowym pesto

Sałatka curry z ryżem i soczystym kurczakiem

Świeżo opiekane bułeczki i masło

## BUFET GORĄCY

*(2 porcje na osobę)*

Szaszłyki z kurczaka glazurowane sosem BBQ

Pomidorowa pepperonata z chilli i kolendrą

Krokiety ziemniaczane ze smażonymi pieczarkami i tymiankiem

## BUFET SŁODKI

*(2 porcje na osobę)*

Ciasto czekoladowe, z owocami i sernik

Kosze sezonowych owoców

## BUFET NAPOI NIELIMITOWANYCH

Kawa i herbata

Soki owocowe

Woda niegazowana z cytryną

DYREKCJA I WYCHOWAWCY KLAS: BEZPŁATNIE  
CENA DLA KADRY NAUCZYCIELSKIEJ: 130 ZŁ / OS



#### **CENA ZAWIERA:**

- klimatyzowaną salę eventową na wyłączność;
- dostęp do szatni;
- obsługę kelnerską na wyłączność;
- stoły okrągłe z delikatną oprawą kwiatową, bieżnikiem i serwetkami flizelinowymi w wybranej kolorystyce

Oferta nie stanowi rezerwacji terminów ani przestrzeni/ sali.