

LA  ROSA
FOOD WINE & FRIENDS

Oferta weselna



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 weselne

POWITANIE MŁODEJ PARY

Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz kieliszkiem prosecco dla wszystkich Gości.

PRZYSTAWKI

(1 do wyboru)

- Caprese z prażonym słonecznikiem i kremem balsamico
- Vol-au-vent z szynką wolno pieczoną z musem szczypiorkowym

ZUPY

(1 do wyboru)

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

DANIA GŁÓWNE

(5 rodzajów do wyboru, 2,5 sztuki na osobę, serwowane platerowo w stołach gości)

- Pierś z kurczaka zagrodowego nadziewana suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Klasyczny kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- Pieczeń z karczku wieprzowego w sosie myśliwskim z podgrzybkami
- Wolno pieczona łopatka wołowa z rozmarynowym sosem demi glace
- Filet z karmazyna smażony na maśle tymiankowym z koprem włoski i beurre blanc
- Pieczona polędwica z dorsza z cytrynową emulsją i sezonowymi warzywami
- Stek z bakłażana na ratatouille warzywnym ze świeżymi ziołami
- Klopsiki warzywne w sosie curry z mlekiem kokosowym i świeżą kolendrą

DODATKI DO DAŃ

(wszystkie rodzaje)

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

DESER

(1 do wyboru)

- Panna cotta waniliowa z musem truskawkowym i paloną białą czekoladą
- Klasyczne włoskie tiramisu z chrupiącymi biszkoptami i owocami sezonowymi

BUFET SŁODKI

(3 rodzaje do wyboru, 3 kawałki na osobę)

- Puszysty Sernik z czekoladową kruszonką
- Szarlotka z cynamonem i maślaną kruszonką
- Ciasto czekoladowe z przekładane musem wiśniowym
- Domowe ciasto z owocami truskawkami
- Ciasto malinowe z kremem jogurtowym

ZIMNE ZAKĄSKI

(5 rodzajów do wyboru, 5 porcji na osobę)

- Łosoś wędzony ze szpinakiem i twarożkiem oraz świeżymi ziołami
- Wolno gotowany schab wieprzowy z musem chrzanowym i szczypiorkiem
- Tatar wołowy z marynowanymi borowikami i cebulką
- Śledź holenderski w na sałatce królewskiej
- Kark wieprzowy pieczony w niskiej temperaturze z marynowanymi warzywami korzeniowymi
- Wolno pieczona łopatka wieprzowa z sosem tatarskim i duxelle grzybowym
- Sałata z grillowanym kurczakiem zagrodowym i sosem malinowym
- Sałatka grecka z kremową fetą i oliwkami
- Tortilla wegańska z marynowanym w sosie teriyaki grillowanym serem tofu

KOLACJA NA CIEPŁO

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

- Barszcz czerwony z kiszonych buraków
- Rolada z kurczaka zagrodowego w szynce parmeńskiej z pieczonymi ziemniakami w rozmarynie
- Grillowany kark wieprzowy marynowany w whisky Jack Daniels, sos tzatzyki

ŚNIADANIE

(do wyboru)

- Regionalny żurek kujawski z białą kiełbasą własnej produkcji
- Klasyczna zupa gulaszowa z pieczarką brunatną

Oferta weselna

DODATKOWO W KAŻDYM PAKIECIE NASZE PARY MŁODE OTRZYMUJĄ:

- Kompleksowe wsparcie profesjonalistów na każdym etapie organizacji wesela
- Apartament dla Pary Młodej Gratis
- 2 vouchery (po 100 zł) do wykorzystania w jednej z wybranych restauracji:
Gdańska 14 / Cesky Port / La Rosa
- Romantyczną kolację rocznicową w jednej z trzech restauracji:
Gdańska 14 / Cesky Port / La Rosa
- Małżeńskie śniadanie do pokoju
- Klimatyzowaną, wybraną przestrzeń weselną na wyłączność
- Brak opłaty korkowej
- Standardowa dekoracja stołów
- Sztaluga pod tablicę powitalną
- Obsługę kelnerską na wyłączność
- Koszyczki ratunkowe do łazienek

DZIECI DO 3 R.Ż. GRATIS / DZIECI DO 10 R.Ż. 50% CENY / OB-
SŁUGA TECHNICZNA 50% CENY / POKOJE HOTELOWE DLA
GOŚCI W SPECJALNEJ CENIE

