



*Sala
Diamentowa*



*Sala
Kryształowa*



W ramach oferty przyjęcia weselnego zapewniamy Państwu:

Uroczyste powitanie chlebem i solą
Klimatyzowaną salę
Nielimitowane zimne napoje
Barek kawowy
Profesjonalną obsługę
Aranżację sali i podstawowe dekoracje stołów
Sejf do dyspozycji
W sali diamentowej apartament do dyspozycji
Kącik dla dzieci i pokój dla matek karmiących
50% zniżki dla dzieci do lat 7
bezpłatną obsługę dla dzieci do lat 3
Brak ukrytych opłat serwisowych "korkowe", "talerzykowe"

Co nas wyróżnia

GWARANCJA CENY
Nie pobieramy żadnych dodatkowych opłat.
Możliwość wyboru stolików prostokątnych lub okrągłych.
Specjalne menu dla wegetarian, wegan, osób na diecie.



JEST IDEALNYM MIEJSCEM DLA WSZYSTKICH, KTÓRZY
POSZUKUJĄ RELAKSUJĄCEGO KLIMATU, DOBREGO
TOWARZYSTWA, A PRZED E WSZYSTKIM SMACZNEJ KUCHNI

ul. Konarskiego 3
32-600 Oświęcim
tel. kom. 690 941 414
www.larossa.com.pl
imprezy@larossa.com.pl

fot. Andrzej Rudiak

La Rossa

Restaurant, Lounge Bar & Deli



Oferta Weselna

*"Człowiek szuka miłości, bo w głębi serca wie,
że tylko miłość może uczynić go szczęśliwym"*

/ Jan Paweł II /

Zestaw I

APERITIF

kieliszek wina musującego

ZUPA

rosół z kury i wołowiny / makaron / marchewka / zielona pietruszka

DANIE GŁÓWNE / 2 mięsa na osobę

tradycyjny kotlet schabowy / rolada wieprzowa /

kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki / marynowane udko luzowane

DODATKI

puree ziemniaczane / kluski śląskie

SURÓWKI

surówka z białej kapusty / tarte buraczki /

surówka z czerwonej kapusty / marchewka z selerem

SOS / jeden do wyboru

wołowy sos pieczeniowy

ZIMNA PŁYTA

selekcja swojskich wędlin, domowych pasztetów i serów /

tradycyjna sałatka jarzynowa / sałatka z kurczakiem / ryba opiekana po grecku /

tymbaliki drobiowo - warzywne z octem jabłkowym / pieczywo

KOLACJA I

karkówka marynowana w ziołach / kopytka z masłem /

sos tymiankowy z pieczarkami / sałatka z buraków

KOLACJA II

szaszłyk drobiowy / ryż z warzywami /

sos porowy z czarnuszką / kapusta pekińska z porem i brokułami

KOLACJA III

żurek na żytnim zakwasie / biała kielbasa / boczek wędzony

Zestaw II

APERITIF

kieliszek wina musującego

ZUPA

rosół z kury i wołowiny / makaron / marchewka / zielona pietruszka

krem z pomidorów / grzanki ziołowe / rukola

krem z leśnych grzybów / groszek ptysiowy / koperek

DANIE GŁÓWNE / 2 mięsa na osobę

tradycyjny kotlet schabowy / klasyczna rolada wołowa / kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki / marynowane udko luzowane

DODATKI

puree ziemniaczane / kluski śląskie / frytki

SURÓWKI

surówka z białej kapusty / tarte buraczki / surówka z czerwonej kapusty / mizeria

SOS / jeden do wyboru

wołowy sos pieczeniowy / sos borowikowy z rozmarynem

DESER

lody śmietankowe / mus owocowy / maślana kruszonka / bita śmietana

limonkowa panna cotta / kawior owocowy / sos malinowo - rozmarynowy / bita śmietana

mus czekoladowy / krem pomarańczowy z mascarpone / wiśnie w żelu / prażone płatki migdałowe

ZIMNA PŁYTA

selekcja swojskich wędlin, domowych pasztetów i serów / tradycyjna sałatka jarzynowa / sałatka z kurczakiem / ryba opiekana po grecku / ruloniki z tortilli / tymbalki drobiowo - warzywne z octem jabłkowym / pieczywo

KOLACJA I

roladka drobiowa faszerowana warzywami / gratin ziemniaczany z brokułami / sos serowy / roszonek

karkówka marynowana w ziołach / kopytka z masłem / sos tymiankowy z pieczarkami / sałatka z buraków

KOLACJA II

szynka pieczona / puree ziemniaczane z musztardą francuską / sos chrzanowy / kapusta zasmażana

szaszłyk drobiowy / ryż z warzywami / sos porowy z czarnuszką / kapusta pekińska z porem i brokułami

KOLACJA III

barszcz czerwony na wędzonce / krokiet z mięsem lub paszteciki z mięsem w cieście francuskim

żurek na żytnim zakwasie / biała kielbasa / boczek wędzony

Zestaw III

APERITIF

kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKA / jedna do wyboru

pasztet pieczony / żurawina z chrzanem / konfitura z czerwonej cebuli i wędzonej śliwki / tosty / rukola

sakiewka filo ze szpinakiem i papryką / krucha sałata / winegret sezamowy carpaccio z buraka / ser ricotta / zielona sałata / owoc granatu / orzechy / malinowy balsamico

ZUPA

rosół z kury i wołowiny / makaron / marchewka / zielona pietruszka

krem z pomidorów / grzanki ziołowe / rukola

krem z leśnych grzybów / groszek ptysiowy / koperek

DANIE GŁÓWNE / 3 mięsa na osobę

tradycyjny kotlet schabowy / klasyczna rolada wołowa / kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki / marynowane udko luzowane

DODATKI

puree ziemniaczane / kluski śląskie / frytki

SURÓWKI

surówka z białej kapusty / tarte buraczki / surówka z czerwonej kapusty / mizeria

SOS / jeden do wyboru

wołowy sos pieczeniowy / sos borowikowy z rozmarynem

DESER / jeden do wyboru

lody śmietankowe / mus owocowy / maślana kruszonka / bita śmietana limonkowa panna cotta / kawior owocowy / sos malinowo-rozmarynowy / bita śmietana mus czekoladowy / krem pomarańczowy z mascarpone / wiśnie w żelu / prażone płatki migdałowe

ZIMNA PŁYTA

selekcja swojskich wędlin, domowych pasztetów i serów / tradycyjna sałatka jarzynowa / sałatka z kurczakiem / ryba opiekana po grecku / ruloniki z tortilli / tymbaliki drobiowo - warzywne z octem jabłkowym / śledzie w oleju z cebulką / pieczywo

KOLACJA I

roladka drobiowa faszerowana warzywami / gratin ziemniaczany z brokułami / sos serowy / roszonek

filet z dorsza z kruszonką ziołową / puree z selera / warzywa duszone na maśle

KOLACJA II

połędwiczka wieprzowa / kasza kuskus z palonym masłem / sos rozmarynowo - pietruszkowy / bukiet sałat

szynka pieczona / puree ziemniaczane z musztardą francuską / sos chrzanowy / kapusta zasmażana

KOLACJA III

szaszłyk drobiowy / ryż z warzywami / sos porowy z czarnuszką / kapusta pekińska z porem i brokułami

faszerowane zrazy z mięsa mielonego / kasza z warzywami / sos tymiankowy z pieczarkami / sałatka z ogórków

KOLACJA IV

barszcz czerwony na wędzonce / krokiet z mięsem lub paszteciki z mięsem w cieście francuskim

żurek na żytnim zakwasie / biała kielbasa / boczek wędzony