

Co nas wyróżnia

DZIECI DO LAT 3 GOŚCIMI BEZPŁATNIE
DZIECI OD 3 DO 7 LAT GOŚCIMI ZA 50% CENY
NIE POBIERAMY ŻADNYCH DODATKOWYCH OPŁAT
BRAK OPŁATY KORKOWEJ W PRZYPADKU WŁASNEGO ALKOHOŁU
BRAK OPŁATY SERWISOWEJ W PRZYPADKU WŁASNEGO TORTU I CIAST
SPECJALNE MENU DLA WEGAN I OSÓB NA DIECIE
GWARANCJA NIEZMIENNOŚCI USTALONYCH CEN

Informacje

MOŻLIWOŚĆ OBEJRZENIA SALI OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU
W GODZINACH 11-17 LUB W WEEKENDY PO WCZEŚNIEJSZYM
UMÓWIENIU SIĘ

W SPRAWIE ORGANIZACJI, REZERWACJI I SZCZEGÓŁÓW PROSI-
MY O KONTAKT: tel. 690 941 414, email: imprezv@larossa.com.pl

Sala Diamentowa

Sala Kryształowa



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

La Rossa

Restaurant, Lounge Bar & Deli



Oferta

przyjęć okolicznościowych

www.larossa.com.pl

Tradycyjny obiad

Zupa jedna do wyboru

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

krem z pomidorów / grzanki ziołowe / rukola

krem z leśnych grzybów / groszek ptyśowy / koperek

Drugie danie / 2 mięsa na osobę

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

kluski śląskie / puree ziemniaczane

wołowy sos pieczeniowy

surówka z białej kapusty / tarte buraczki / surówka z czerwonej kapusty / marchewka z selerem

Zimna płyta

selekcja swojskich wędlin i domowych pasztetów oraz serów

sałatka Gyros z grillowanym kurczakiem

sałatka z pieczonego buraka

ryba opiekana na kwaśno

tymbaliki drobiowo-warzywne z octem jabłkowym

ruloniki z tortilli

pieczywo

Kolacja Wersja I jedna do wyboru

barszcz czerwony na wędzonce / krokiet z mięsem w chrupiącej panierce

barszcz czerwony na wędzonce / pasztecik z mięsem w cieście francuskim

żurek na żytnim zakwasie / biała kielbasa / ziemniaki

Kolacja Wersja II jedna do wyboru

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

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

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

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

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

morszczuk w panierce / cząstki ziemniaczane / colesław z koperkiem

Przystawka

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

Desery

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

Przekąski dodatkowo płatne (opcjonalnie)

tartinki

koreczki

nuggetsy z sosami

nadziewane rollsy z ciasta francuskiego

ruloniki z tortilli

Cennik tradycyjnego obiadu

tradycyjny obiad

tradycyjny obiad z zimną płytą

tradycyjny obiad z zimną płytą i kolacją wersja pierwsza

tradycyjny obiad z zimną płytą i kolacją wersja druga

tradycyjny obiad z zimną płytą i dwie kolacje

przekąski

napoje zimne liczone według zużycia:
sok
woda
pepsi

nielimitowany pakiet zimnych napojów gazowanych i niegazowanych

DO KAŻDEGO ZESTAWU BAREK KAWOWY W CENIE (kawa rozpuszczalna, parzona i herbata bez ograniczeń)

* Menu dostępne dla przyjęć powyżej 15 osób