

MENU RESTAURACJI

Restauracja Rosa - przyjęcia, catering, wesela, chrzciny

Modlińska 121, 03-186 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
150

KATEGORII
21

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

WESELE - PAKIETY

5

Wariant I

110 zł / osoba

Przyjęcie 3–4 godziny; Zupa do wyboru; II danie do wyboru; Deser lub ciasto; Kawa, herbata, woda bez limitu; Soki — 0,5 l/os.

Wariant III

228 zł / osoba

Przyjęcie 5–6 godzin; Zupa + II danie + dodatkowa zupa; 4 przekąski + 2 sałatki; Deser i owoce filetowane; Napoje bez limitu

Wariant V

276 zł / osoba

Przyjęcie 6–7 godzin; Zupa + 2 dania główne (dodatkowa zupa); 6 przekąsek + 3 sałatki; Deser, owoce, ciasta; Napoje bez limitu (kawa, soki, woda, napoje)

Wariant II

208 zł / osoba

Przyjęcie 4–5 godzin; Zupa + II danie; 3 przekąski do wyboru; 2 sałatki; Pieczywo, masło, marynaty; Deser, napoje bez limitu

Wariant IV

246 zł / osoba

Przyjęcie 5–6 godzin; Zupa + 2 dania główne; 5 przekąsek + 2 sałatki; Deser, owoce, ciasta; Napoje bez limitu

PRZYSTAWKI		15
Carpaccio wołowe na rukoli z oliwą truflową	Półmiski mięs pieczonych i wędlin	
Różyczki łososia z musem serowo-chrzanowym	Tatar wołowy serwowany podczas przyjęcia	
Deska serów z winogronami i orzechami	Schab po warszawsku w galarecie	
Półmiski mięs pieczonych i wędlin	Różyczki łososia z musem serowo-chrzanowym	
Tymbaliki z kurczaka	Nuggetsy z sosami (hit u dzieci)	
Półmiski mięs pieczonych i wędlin	Łosoś w galarecie	
Sałatka grecka	Sałatka jarzynowa	
Pieczyno, masło, marynaty		

ZUPY		18
Rosół z domowym makaronem	Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem	
Krem z pomidorów z bazylią	Flaki wołowe	
Krem z dyni	Esencjonalny rosół z domowym makaronem	
Żurek staropolski z kiełbaską i jajkiem	Krem z pomidorów ze świeżą bazylią	
Krem z grzybów leśnych	Krem z zielonego groszku	
Rosół z makaronem	Żurek staropolski	
Krem z pomidorów z bazylią	Krem z dyni	
Rosół z makaronem	Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem	
Flaki wołowe	Węgierska zupa gulaszowa	

KOMUNIA - PAKIETY		1
Menu komunijne Pełne przyjęcie ~5 godzin; Zupa (dwie do wyboru); Dwa dania główne (450 g/os.); 4 przekąski do wyboru (250 g/os.); Dwie sałatki, pieczywo, marynaty; Desery + owoce filetowane; Kawa, herbata, soki, napoje, woda — bez limitu	248 zł / osoba	

SAŁATKI		15
Cezar	Grecka z fetą	
Biesiadna z jajkiem i szynką	Z rukoli z suszonymi pomidorami i bekonem	
Jarzynowa	Grecka z fetą	
Cezar	Jarzynowa	
Nicejska z fasolką i jajkami przepiórczymi	Z rukoli i bekonu	
Cezar	Grecka	
Jarzynowa	Z rukoli, suszonych pomidorów i bekonu	
Sałatka z tuńczyka		

DANIA GŁÓWNE

18

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem	Noga z kaczki z jabłkami i żurawiną
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym	Roladki ze schabu z suszonymi pomidorami
Kotlet de volaille	Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem
Pierś z indyka z mozzarellą w sosie pomidorowym	Kieszonka ze schabu w sosie grzybowym
Ćwiartka kaczki z jabłkami i żurawiną	Filet z dorsza w panierce / w śmietanie
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem	Roladki ze schabu w sosie grzybowym
Pieczeń z indyka z żurawiną	Filet z dorsza w śmietanie
Schab pieczony w sosie własnym	Pieczeń z indyka z żurawiną
Pierś z kurczaka w sosie grzybowym	Ziemniaki, kasza, surówki

CHRZCINY - PAKIETY

5

Wariant I **110 zł / osoba**
 Przyjęcie 3–4 godziny; Zupa do wyboru; II danie do wyboru; Deser lub ciasto; Kawa, herbata, woda bez limitu; Soki — 0,5 l/os.

Wariant III **228 zł / osoba**
 Przyjęcie 5–6 godzin; Zupa + II danie + dodatkowa zupa; 4 przekąski + 2 sałatki; Deser i owoce filetowane; Napoje bez limitu

Wariant V **276 zł / osoba**
 Przyjęcie 6–7 godzin; Zupa + 2 dania główne (dodatkowa zupa); 6 przekąsek + 3 sałatki; Deser, owoce, ciasta; Napoje bez limitu (kawa, soki, woda, napoje)

Wariant II **208 zł / osoba**
 Przyjęcie 4–5 godzin; Zupa + II danie; 3 przekąski do wyboru; 2 sałatki; Pieczywo, masło, marynaty; Deser, napoje bez limitu

Wariant IV **246 zł / osoba**
 Przyjęcie 5–6 godzin; Zupa + 2 dania główne; 5 przekąsek + 2 sałatki; Deser, owoce, ciasta; Napoje bez limitu

DESERY

14

Panna cotta z sosem malinowym

Tiramisu w pucharku

Szarlotka na ciepło z lodami

Ciasta domowe mix

Owoce filetowane

Ciasta domowe (sernik, szarlotka, makowiec)

Panna cotta z gorącym sosem malinowym

Tiramisu w pucharku

Pucharek lodowy z owocami

Owoce filetowane na platerach

Ciasta domowe mix

Panna cotta

Owoce filetowane

Tort chrzcinowy (na zamówienie)

NAPOJE

6

Soki owocowe, napoje gazowane, woda w dzbankach

Kawa, herbata Lipton

Wino, prosecco, wódka — do dokupienia

Soki, napoje gazowane, woda w dzbankach

Kawa, herbata Lipton

Wino i alkohol — do dokupienia

JUBILEUSZE - PAKIETY

5

Wariant I

110 zł / osoba

Przyjęcie 3–4 godziny; Zupa do wyboru; II danie do wyboru; Deser lub ciasto; Kawa, herbata, woda bez limitu; Soki — 0,5 l/os.

Wariant II

208 zł / osoba

Przyjęcie 4–5 godzin; Zupa + II danie; 3 przekąski do wyboru; 2 sałatki; Pieczywo, masło, marynaty; Deser, napoje bez limitu

Wariant III

228 zł / osoba

Przyjęcie 5–6 godzin; Zupa + II danie + dodatkowa zupa; 4 przekąski + 2 sałatki; Deser i owoce filetowe; Napoje bez limitu

Wariant IV

246 zł / osoba

Przyjęcie 5–6 godzin; Zupa + 2 dania główne; 5 przekąsek + 2 sałatki; Deser, owoce, ciasta; Napoje bez limitu

Wariant V

276 zł / osoba

Przyjęcie 6–7 godzin; Zupa + 2 dania główne (dodatkowa zupa); 6 przekąsek + 3 sałatki; Deser, owoce, ciasta; Napoje bez limitu (kawa, soki, woda, napoje)

ALKOHOLE

3

Tort - 1 kg

120 zł/kg

Korkowe za własny alkohol - osoba

15 zł/os.

Korkowe za własny alkohol - butelka

25 zł/butelkę

EVENTY FIRMOWE - PAKIETY

5

Wariant I

110 zł / osoba

Przyjęcie 3–4 godzin; Zupa do wyboru; II danie do wyboru; Deser lub ciasto; Kawa, herbata, woda bez limitu; Soki — 0,5 l/os.

Wariant III

228 zł / osoba

Przyjęcie 5–6 godzin; Zupa + II danie + dodatkowa zupa; 4 przekąski + 2 sałatki; Deser i owoce filetowane; Napoje bez limitu

Wariant V

276 zł / osoba

Przyjęcie 6–7 godzin; Zupa + 2 dania główne (dodatkowa zupa); 6 przekąsek + 3 sałatki; Deser, owoce, ciasta; Napoje bez limitu (kawa, soki, woda, napoje)

Wariant II

208 zł / osoba

Przyjęcie 4–5 godzin; Zupa + II danie; 3 przekąski do wyboru; 2 sałatki; Pieczywo, masło, marynaty; Deser, napoje bez limitu

Wariant IV

246 zł / osoba

Przyjęcie 5–6 godzin; Zupa + 2 dania główne; 5 przekąsek + 2 sałatki; Deser, owoce, ciasta; Napoje bez limitu

ALKOHOLE

6

Tort - 1 kg

135,00 zł/kg

Włoskie wino białe oraz czerwone - 0,7 l

75,00 zł/butelka

Wino musujące

40,00 zł/butelka

Wódka Wyborowa - 0,5 l

75,00 zł/butelka

Korkowe za własny alkohol - osoba

15,00 zł/os.

Korkowe za własny alkohol - butelka

25,00 zł/butelka

CATERING - ZAKĄSKI ZIMNE

6

Pomidory faszerowane musem z indyka / tuńczyka / twarogiem

Caprese — pomidory z mozzarellą na rukoli z oliwą

Półmisek ryb wędzonych

Łosoś w delikatnej galarecie

Tymbaliki z kurczaka

Carpaccio wołowe z parmezanem

CATERING - PÓŁMISKI MIĘSNE I SERY

5

Półmisek mięs pieczonych i wędlin wiejskich

Schab po warszawsku w galarecie

Roladki z kurczaka ze szpinakiem i fetą

Deska serów z winogronami, orzechami i krakersami

Półmisek antypasti

CATERING - DANIA CIEPŁE

5

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Pieczeń z indyka z sosem żurawinowym

Filet z dorsza w panierce

Pierogi domowe (ruskie, z mięsem, z kapustą)

ALKOHOLE

3

Tort - 1 kg

120 zł/kg

Korkowe za własny alkohol - osoba

15 zł/os.

Korkowe za własny alkohol - butelka

25 zł/butelkę

CATERING - SŁODKIE

4

Ciasta domowe (sernik, szarlotka, makowiec)

Mini deserki

Owoce filetowane na platerach

Tort na zamówienie

CATERING - DLA FIRM

4

Lunch boxy dla pracowników

Catering konferencyjny (przerwy kawowe, lunch)

Kolacje świąteczne

Finger food na eventy

STYPA / KONSOLACJA - PAKIETY

1

Menu konsolacyjne

85 zł / osoba

Spotkanie ~2–3 godziny; Zupa (dwie do wyboru — pół na pół); Danie główne z dodatkami; Ciasto domowe; Kawa, herbata, woda, soki

ALKOHOLE

6

Tort - 1 kg

120 zł/kg

Korkowe za własny alkohol - osoba

15 zł/os.

Korkowe za własny alkohol - butelka

25 zł/butelkę

Tort - 1 kg

120 zł/kg

Korkowe za własny alkohol - osoba

15 zł/os.

Korkowe za własny alkohol - butelka

25 zł/butelkę