

THEROOOF

OFERTA I

Oferta ważna dla grup do 25 osób.



MENU I

ZIMNE PRZEKĄSKI

Mozzarella burrata z pieczonymi burakami, krwistą pomarańczą, granatem i chrupiącymi orzechami

Poke bowl – sałatka z komosą ryżową, awokado, marynowanym imbirem, warzywami i kolendrą ze smażonym w cieście tofu

Hummus z warzywami i pitą

Tatar z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami, grzybami i rzemieślniczym pieczywem

Półmisek przekąsek: sery zagrodowe, kindziuk, fuet, marynowane oliwki

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią z kurczaka, sałatą rzymską, parmezanem, chrupiącym boczkiem, anchois i sosem Cezar

DESERY

Świeżo krojone owoce

Cannoli z kremem truskawkowym

Sernik czekoladowy z wiśniami

Cena: 159 pln netto za osobę.
Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 14,5% opłaty serwisowej.



MENU II

ZIMNE PRZEKĄSKI

Mozzarella burrata z pieczonymi burakami, krwistą pomarańczą, granatem i chrupiącymi orzechami

Poke bowl – sałatka z komosą ryżową, awokado, marynowanym imbirem, warzywami i kolendrą ze smażonym w cieście tofu

Hummus z warzywami i pitą

Tatar z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami, grzybami i rzemieślniczym pieczywem

Półmisek przekąsek: sery zagrodowe, kindziuk, fuet, marynowane oliwki

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią z kurczaka, sałatą rzymską, parmezanem, chrupiącym boczkiem, anchois i sosem Cezar

CIEPŁE PRZEKĄSKI

Zupa tom kha kai z kurczakiem, krewetkami, grzybami i kolendrą

Grillowane szaszłyki z kurczaka "Pibil" – udka z kurczaka marynowane w świeżej i cytrusowej marynacie pibil, glazurowane achiote

Tost maślany z szarpanym żeberkiem, sosem śliwko-imbirowym, kiszoną kapustą z musztardą francuską i frytkami

Frytki z polenty z truflowym aioli i parmezanem

DESERY

Świeżo krojone owoce

Cannoli z kremem truskawkowym

Sernik czekoladowy z wiśniami

Cena: 229 pln netto za osobę.

Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 14,5% opłaty serwisowej.



THEROOOF

OFERTA II

Oferta ważna dla grup powyżej 25 osób.



BUFET KOLACYJNY I

ZIMNE PRZEKĄSKI

Pieczony indyk w marynacie tikka masala, sałatka z mango i kolendry

Wołowina z salsą z oliwek i suszonych pomidorów

Szarpany łosoś teriyaki z warzywami z woka i pieczonym sezamem

Gotowana ośmiornica w stylu sycylijskim z suszonymi pomidorami i ziemniakami marynowanymi z koprem włoskim

Warzywne carpaccio z wiosennym winegretem

Kolorowe pomidory z grillowanym serem halloumi i pesto ze świeżej bazylii

SALAATKI

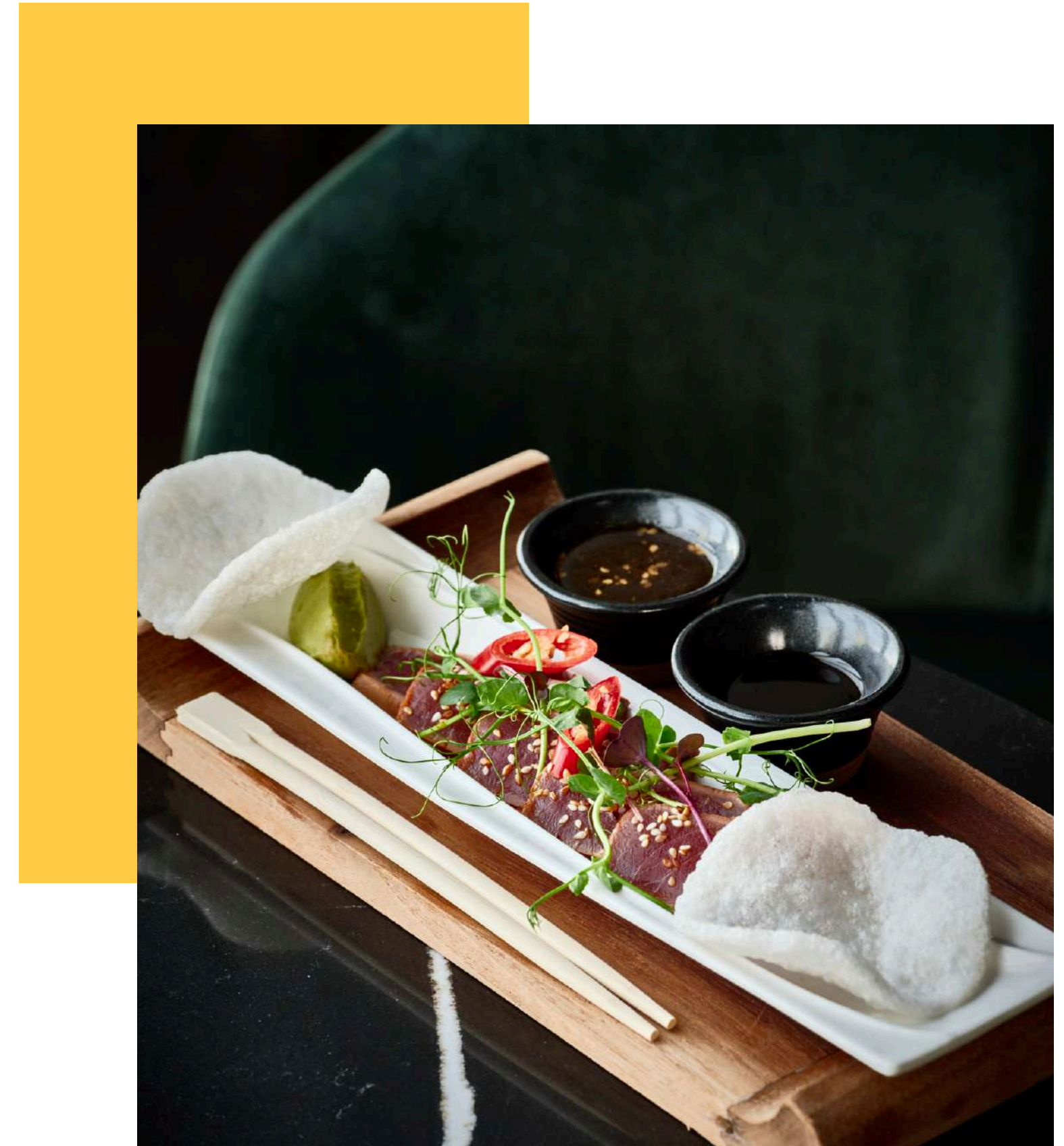
Sałatka z tuńczyka z pieczonymi warzywami, jajkiem i oliwkami

Tradycyjna sałatka szopska z marynowaną fetą

Sałatka z młodego szpinaku z pomarańczą, serem gorgonzola i sosem balsamicznym

Mix sałat z dodatkami – skomponuj własną sałatkę (bufet sałatkowy z sezonowymi warzywami i dodatkami)

Wybór pieczywa, masła, margaryny i dressingów





ZUPA

Toskańska zupa z pieczonych pomidorów z ziołami

DANIA GŁÓWNE

Coq au vin – tradycyjne danie burgundzkie

Medalion z polędwiczki wieprzowej w ziołowej marynacie

Polędwica z dorsza atlantyckiego w kremowym sosie kaparowym

Ryż smażony z krewetkami i kapustą pak choi

Warzywne praliny z salsą pomidorową

Puree z ziemniaków i pieczonej pietruszki

Kasza pęczak z soczewicą i bulgurem

DESERY

Tradycyjna szarlotka z prażonymi migdałami

Mini tartaletka z malinami i kremem waniliowym

Pudding z tapioki z mango

Pieczony sernik krakowski

Salatka owocowa

Mini mus marakuja

Cena: 205 pln netto za osobę.

Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 14,5% opłaty serwisowej.

BUFET KOLACYJNY II

ZIMNE PRZEKĄSKI

Pieczony boczek w marynacie umami z ogórkiem w curry

Tatar z polskiej dojrzewającej wołowiny z piklowanymi warzywami i grzybami

Crostini z rilette z troci wędrownej i kawiozem tobico

Krewetki z kawałkami mango, zielonymi warzywami i kiełkami fasoli mung

Wiosenna tarta ze szpinakiem, burakami, kozim serem i marynowaną gruszką

Grillowane warzywa sezonowe z pesto ze świeżej bazylii

Jajka faszerowane musem z serka Philadelphia z truflami

SALATKI

Młode liście sałaty z grillowanym kurczakiem zagrodowym, granatem i prażonymi pestkami słonecznika

Marynowane brokuły z oliwkami, grzyby portobello i kiełki fasoli mung

Sałatka z owoców morza z suszonymi pomidorami i marynowane oliwki

Mix sałat z dodatkami – skomponuj własną sałatkę
(bufet sałatkowy z sezonowymi warzywami i dodatkami)

Wybór pieczywa, masła, margaryny oraz dressingów





ZUPA

Wegański krem warzywny z natką pietruszki i oliwą z awokado
Azjatycka zupa pho z wołowiną i kolendrą

DANIA GŁÓWNE

Korma z indykiem – tradycyjne indyjskie danie
Duszona wołowina w sosie rozmarynowym
Filet z morskczuka afrykańskiego w sosie krewetkowym
Kluski leniwe z twarogiem i słodką bułką
Pierogi z boczniakami i ziemniakami, ziołowa cebulka z suszoną śliwką
Ziemniaki gratin z topinamburem
Kasza gryczana z masłem klarowanym

DESERY

Tartaletki z owocami
Ptysie z kremem mascarpone
Nasiona chia w mleku kokosowym z owocami
Tarta cytrynowa
Sałatka owocowa
Tiramisu

Cena: 225 pln netto za osobę.
Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 14,5% opłaty serwisowej.

BUFET KOLACYJNY III

ZIMNE PRZEKĄSKI

Soczyste płatki pieczonej cielęciny podane z sosem Vitello

Wieprzowina sous vide w ziołach śródziemnomorskich z marynowanymi karczochami

Vol-au-vent z musem z gęsi, świeże figi

Roladka z wędzonego łososa z kremowym serem i świeżymi ziołami

Mięso kraba w majonezie estragonowym na tostowanym brioche

Grillowany bakłażan z hummusem libańskim z granatem

SAŁATKI

Sałatka ze słodkich ziemniaków i fasolki szparagowej z czerwoną papryką, czosnkiem, dymką i winegretem z czerwonego wina

Sałatka z pieczonych ziemniaków ze śledziem i marynowanymi burakami

Tradycyjna tajska sałatka z wołowiny, warzyw i kiełki fasoli mung

Sałatka z pieczonych brokułów z migdałami i suszone pomidory

Sałatka z młodego szpinaku z grzybami portobello, grillowaną papryką, płatkami sera grana padano

Mix sałat z dodatkami – skomponuj własną sałatkę (bufet sałatkowy z sezonowymi warzywami i dodatkami)

Wybór pieczywa, masła, margaryny oraz dressingów





ZUPA

Tom kha kai – orientalna zupa z kurczaka

Minestrone z bazyliowym pesto

DANIA GŁÓWNE

Wolno pieczone udko z kaczki z sosem żurawinowo – żubrówkowym

Ragout z dziczyzny z piwem i warzywami korzeniowymi

Filet z łososia w szafranowym sosie z oliwkami

Pierozki samosa z warzywami i sosem jogurtowym

Warzywne curry

Ziemniaki po cygańsku z pieczoną papryką

Ryż jaśminowy z trawą cytrynową

Pieczone sezonowe warzywa

DESERY

Beza z kremem mascarpone

Włoskie cannoli

Wegańskie ciasto bananowe

Mus czekoladowy z mango

Salatka owocowa

Pieczony sernik z białą czekoladą

Cena: 245 pln netto za osobę.

Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 14,5% opłaty serwisowej.

THEROOF

Rondo Daszyńskiego 2
00-843 Warszawa

theroofskybar@ihg.com
881-974-144

