

OFERTA ŚWIĄTECZNA

Oferta dla grup
powyżej 25 osób

THE ROOF



BUFET ŚWIĄTECZNY I

BUFET ZIMNY (prosimy o wybór 8 przystawek)

Deska pieczonych mięs i swojskich wędlin z ćwikłą i piklami

Schab po warszawsku

Łosoś w galarecie po sarmacku z sosem koktajlowym

Ryba po grecku

Śledź pod pierzynką w oleju lnianym

Śledź w sosie tatarskim

Rolmopsy ze śledzia w pomidorach

Rolada z dorsza ze szpinakiem i musem z suszonych pomidorów

Pasztet z gęsi z musztardą figową i piklowaną dynią

Łosoś gravadlax z burakami i wiśniówką

Wegański tatar z dodatkami

Pasztet z fasoli z konfiturą z borówki i marynowanymi śliwkami

Śledzie z boczniaków

Salatka z buraków, rukoli i kandyzowanych orzechów włoskich

Salatka jarzynowa

Klasyczny tatar z piklowanymi warzywami





ZUPY
(prosimy o wybór 2 zup)

Świąteczny barszcz czerwony z uszkami lub z pasztecikiem z duszoną wieprzowiną

Staropolska zupa grzybowa ze śmietaną i domowymi kluskami

Kremowa zupa z pieczonej dyni z imbirem i mlekiem kokosowym

Zupa rybna po kaszubsku

BUFET GORĄCY
(prosimy o wybór 3 dań)

Filet z sandacza w sosie porowym

Polędwica z dorsza ze szpinakiem w cieście francuskim podany na duszonych porach

Pieczona kaczka w sosie borówkowo-żubrówkowym

Duszona wołowina w sosie pieprzowo- cebulowym

Pieczeń ze schabu karkowego w sosie borowikowym

Ragout z indyka z kurkami





DODATKI

(prosimy o wybór 5 dodatków)

Pierogi z kapustą i grzybami, ziołowa cebulka

Pierogi z serem i ziemniakami z suszoną śliwką i cebulką

Pierogi z mięsem z boczkiem i cebulką

Staropolski bigos świąteczny

Kapusta modra z rodzynkami

Puree ziemniaczane

Kopytka

Pilaw ryżowy

Ziemniaki opiekane

Kluski półfrancuskie

Buraczki zasmażane

Warzywa sezonowe

DESERY

Miodownik

Piernik świąteczny

Keks

Mini sernik krakowski

Świąteczny makowiec

Cena: 290 PLN netto od osoby

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





BUFET ŚWIĄTECZNY II

BUFET ZIMNY (prosimy o wybór 8 przystawek)

Deska pieczonych mięs i swojskich wędlin z ćwikłą i piklami

Schab po warszawsku

Łosoś w galarecie po sarmacku z sosem koktajlowym

Ryba po grecku

Vol-au-vent z musem z awokado z krewetkami

Śledź pod pierzynką w oleju lnianym

Śledź w sosie tatarskim

Rolmopsy ze śledzia w pomidorach

Carpaccio z wołowiny z sosem truflowym i płatkami sera Pecorino

Rolada z dorsza ze szpinakiem i musem z suszonych pomidorów

Pasztet z gęsi z musztardą figową i piklowaną dynią

Łosoś gravadlax z burakami i wiśniówką

Wegański tatar z dodatkami

Pasztet z fasoli z konfiturą z borówki i marynowanymi śliwkami

Śledzie z boczniaków

Sałatka z buraków, rukoli i kandyzowanych orzechów włoskich

Sałatka jarzynowa

Klasyczny tatar z piklowanymi warzywami





ZUPY

(prosimy o wybór 2 zup)

Świąteczny barszcz czerwony z uszkami lub z pasztecikiem z duszoną wieprzowiną

Staropolska zupa grzybowa ze śmietaną i domowymi kluskami

Kremowa zupa z pieczonej dyni z imbirem i mlekiem kokosowym

Zupa rybna po kaszubsku

Zupa z homara z owocami morza i świeżymi ziołami

STACJA NA ŻYWO

Smażone krewetki tygrysie z warzywami w lekkim sosie ziołowo czosnkowym

BUFET GORĄCY

(prosimy o wybór 3 dań)

Filet z sandacza w sosie porowym

Polędwica z dorsza ze szpinakiem w cieście francuskim podany na duszonych porach

Filet z halibuta gotowany na parze w sosie kawiorowym

Pieczona kaczka w sosie borówkowo-cebulowym

Wolno duszone ossobuco cielęce

Pieczeń ze schabu karkowego w sosie borowikowym

Ragout z indyka z kurkami



DODATKI

(prosimy o wybór 5 dodatków)

Pierogi z kapustą i grzybami, ziołowa cebulka

Pieorgi z gęsiną i okrasą ziołową

Pierogi z mięsem z boczkiem i cebulką

Staropolski bigos świąteczny

Kapusta modra z rodzynkami

Puree ziemniaczane

Kopytka

Ziemniaki opiekane

Kluski półfrancuskie

Buraczki zasmażane

Warzywa sezonowe

DESERY

Miodownik

Piernik świąteczny

Keks

Mini sernik krakowski

Świąteczny makowiec

Cena: 350 PLN netto od osoby

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



OFERTA ŚWIĄTECZNA

Oferta dla grup
powyżej 25 osób

THE ROOF



BUFET ŚWIĄTECZNY I

BUFET ZIMNY (prosimy o wybór 8 przystawek)

Deska pieczonych mięs i swojskich wędlin z ćwikłą i piklami

Schab po warszawsku

Łosoś w galarecie po sarmacku z sosem koktajlowym

Ryba po grecku

Śledź pod pierzynką w oleju lnianym

Śledź w sosie tatarskim

Rolmopsy ze śledzia w pomidorach

Rolada z dorsza ze szpinakiem i musem z suszonych pomidorów

Pasztet z gęsi z musztardą figową i piklowaną dynią

Łosoś gravadlax z burakami i wiśniówką

Wegański tatar z dodatkami

Pasztet z fasoli z konfiturą z borówki i marynowanymi śliwkami

Śledzie z boczniaków

Salatka z buraków, rukoli i kandyzowanych orzechów włoskich

Salatka jarzynowa

Klasyczny tatar z piklowanymi warzywami





ZUPY
(prosimy o wybór 2 zup)

Świąteczny barszcz czerwony z uszkami lub z pasztecikiem z duszoną wieprzowiną

Staropolska zupa grzybowa ze śmietaną i domowymi kluskami

Kremowa zupa z pieczonej dyni z imbirem i mlekiem kokosowym

Zupa rybna po kaszubsku

BUFET GORĄCY
(prosimy o wybór 3 dań)

Filet z sandacza w sosie porowym

Polędwica z dorsza ze szpinakiem w cieście francuskim podany na duszonych porach

Pieczona kaczka w sosie borówkowo-żubrówkowym

Duszona wołowina w sosie pieprzowo- cebulowym

Pieczeń ze schabu karkowego w sosie borowikowym

Ragout z indyka z kurkami





DODATKI

(prosimy o wybór 5 dodatków)

Pierogi z kapustą i grzybami, ziołowa cebulka

Pierogi z serem i ziemniakami z suszoną śliwką i cebulką

Pierogi z mięsem z boczkiem i cebulką

Staropolski bigos świąteczny

Kapusta modra z rodzynkami

Puree ziemniaczane

Kopytka

Pilaw ryżowy

Ziemniaki opiekane

Kluski półfrancuskie

Buraczki zasmażane

Warzywa sezonowe

DESERY

Miodownik

Piernik świąteczny

Keks

Mini sernik krakowski

Świąteczny makowiec

Cena: 290 PLN netto od osoby

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





BUFET ŚWIĄTECZNY II

BUFET ZIMNY (prosimy o wybór 8 przystawek)

Deska pieczonych mięs i swojskich wędlin z ćwikłą i piklami

Schab po warszawsku

Łosoś w galarecie po sarmacku z sosem koktajlowym

Ryba po grecku

Vol-au-vent z musem z awokado z krewetkami

Śledź pod pierzynką w oleju lnianym

Śledź w sosie tatarskim

Rolmopsy ze śledzia w pomidorach

Carpaccio z wołowiny z sosem truflowym i płatkami sera Pecorino

Rolada z dorsza ze szpinakiem i musem z suszonych pomidorów

Pasztet z gęsi z musztardą figową i piklowaną dynią

Łosoś gravadlax z burakami i wiśniówką

Wegański tatar z dodatkami

Pasztet z fasoli z konfiturą z borówki i marynowanymi śliwkami

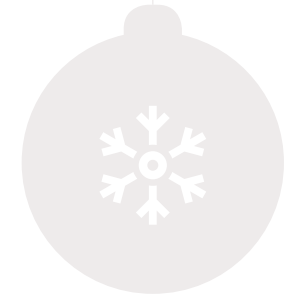
Śledzie z boczniaków

Salatka z buraków, rukoli i kandyzowanych orzechów włoskich

Salatka jarzynowa

Klasyczny tatar z piklowanymi warzywami





ZUPY

(prosimy o wybór 2 zup)

Świąteczny barszcz czerwony z uszkami lub z pasztecikiem z duszoną wieprzowiną

Staropolska zupa grzybowa ze śmietaną i domowymi kluskami

Kremowa zupa z pieczonej dyni z imbirem i mlekiem kokosowym

Zupa rybna po kaszubsku

Zupa z homara z owocami morza i świeżymi ziołami

STACJA NA ŻYWO

Smażone krewetki tygrysie z warzywami w lekkim sosie ziołowo czosnkowym

BUFET GORĄCY

(prosimy o wybór 3 dań)

Filet z sandacza w sosie porowym

Polędwica z dorsza ze szpinakiem w cieście francuskim podany na duszonych porach

Filet z halibuta gotowany na parze w sosie kawiorowym

Pieczona kaczka w sosie borówkowo-cebulowym

Wolno duszone ossobuco cielęce

Pieczeń ze schabu karkowego w sosie borowikowym

Ragout z indyka z kurkami



DODATKI

(prosimy o wybór 5 dodatków)

Pierogi z kapustą i grzybami, ziołowa cebulka

Pieorgi z gęsiną i okrasą ziołową

Pierogi z mięsem z boczkiem i cebulką

Staropolski bigos świąteczny

Kapusta modra z rodzynkami

Puree ziemniaczane

Kopytka

Ziemniaki opiekane

Kluski półfrancuskie

Buraczki zasmażane

Warzywa sezonowe

DESERY

Miodownik

Piernik świąteczny

Keks

Mini sernik krakowski

Świąteczny makowiec

Cena: 350 PLN netto od osoby

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





OPEN BAR

WELCOME COCKTAIL

Nv Chardonnay, Naughty Thomson & Scott, Organic, Vegan
England, (wino musujące bezalkoholowe)

25 pln netto / 125ml

2021 Prosecco Superiore Brut, Bepin De Eto
Docg Valdobbiadene, Italy

30 pln netto / 125ml

Nv Albarino Spumante Brut, Sensum, As Laxas, Methode Champenoise
D.O. Rias Baixas, Spain

35 pln netto / 125ml

Nv G.H. Mumm Cordon Rouge Brut
Aoc Champagne, Reims, France

75 pln netto / 125ml

Nv Perrier-Jouet Grand Brut, Aoc Champagne, Epernay, France

85 pln netto / 125ml

Cena nie zawiera podatku 23% VAT oraz 14,5% opłaty serwisowej.



OFERTA I

Piwo Amber Żywe, Pszenicznik

Wódka Ostoya

Wino białe / czerwone / musujące

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Kinley

Woda gazowana i niegazowana

Kawa i herbata

KOKTAJLE

Elderflower Collins

wódka / syrop kwiat bzu / cytryna / woda gazowana

Vodka Sour

wódka / syrop cukrowy / sok z cytryny / białko / Angostura

Kir

Crème de cassis / prosecco

Hawaiian Sea Breeze

wódka / sok żurawinowy / sok ananasowy / kordiał kokosowy

G&T 0% Mocktail

Gin bezalkoholowy / tonic / grejpfrut / rozmaryn

Cena: 180 pln netto za osobę.

Czas trwania: 4 godziny.

Cena nie zawiera podatku 23% VAT oraz 14,5% opłaty serwisowej.





OFERTA II

Piwo Amber Żywe, Pszenicznik

Wódka Ostoya

Whisky Jameson

Gin Beefeater

Rum Havana Club 3 YO

Wino białe / czerwone / musujące

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Kinley

Woda gazowana i niegazowana

Kawa i herbata

KOKTAJLE

Cuba Libre

rum / Coca-Cola / limonka

G&T

gin / tonic / grejpfrut / rozmaryn

Vodka Sour

wódka / syrop cukrowy / sok z cytryny / białko / Angostura

Whisky Sour

whisky / syrop cukrowy / sok z cytryny / białko / Angostura

Ginger Daiquiri

rum / syrop imbirowy / sok z limonki / bitters grejpfrutowy

Clover Club

gin / wytrawny wermut / syrop malinowy / sok z cytryny / białko

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

French 75 0%

gin bezalkoholowy / sok z cytryny / syrop cukrowy / prosecco bezalkoholowe

G&T 0%

gin bezalkoholowy / tonic / grejpfrut / rozmaryn

Venezian Spritz 0%

Giffard Bitter / woda gazowana / prosecco bezalkoholowe / pomarańcza

Cena: 210 pln netto za osobę.

Czas trwania: 4 godziny.

Cena nie zawiera podatku 23% VAT oraz 14,5% opłaty serwisowej.



OFERTA III

Piwo Amber Żywe, Pszenicznik

Wódka Ostoya

Whisky Jameson

Gin Beefeater

Rum Havana Club 3 YO

Wino białe / czerwone / musujące

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Kinley

Woda gazowana i niegazowana

Kawa i herbata





KOKTAJLE KLASYCZNE Z MENU THE ROOF

100 Year Old Cigar

rum / D.O.M. Benedictine / Cynar / Ardbeg 10YO / Turkish Tabacco Bitter /
Tessellis Absinthe Blanche

French Maid

koniak / Falernum / ogórek / mięta / limonka / Fever Tree Ginger Beer

Breakfast Martini

Malfy Arancia / Cointreau / Sour / marmolada gorzka pomarańcza

Peral Diver

rum / Merlet Crème de Melon / pomarańcza / Gardenia Mix / limonka

Amaretto Sour

Amaretto Adriatico / Bulleit Bourbon / Sour / muscavado / białko / Angostura

KOKTAJLE KLASYCZNE PREMIUM

Paloma

tequila / sok grejpfrutowy / syrop z agawy / sól / sok z cytryny / soda grejpfrutowa

Pornstar Martini

wódka infuzowana wanilią / likier marakuja / purée marakuja / sok z limonki / prosecco

Dark&Stormy

ciemny rum / sok z cytryny / syrop cukrowy / ginger beer / Angostura

Negroni

gin / Dolin Rouge / Campari

Manhattan

whisky / Dolin Rouge / Cointreau / Angostura

Espresso Martini

wódka / Kahlua / syrop waniliowy / espresso

French 75

gin / syrop cukrowy / sok z cytryny / prosecco

Vodka Sour

wódka / syrop cukrowy / sok z cytryny / białko / Angostura

Whisky Sour

whisky / syrop cukrowy / sok z cytryny / białko / Angostura

Kentucky Buck

whisky / syrop truskawkowy / sok z cytryny / ginger beer



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Venezian Spritz 0%

Giffard Bitter / woda gazowana / prosecco bezalkoholowe / pomarańcza

G&T 0%

gin bezalkoholowy / tonic / grejpfrut / rozmaryn

Hugo 0%

syrop kwiat bzu / woda gazowana / prosecco bezalkoholowe / mięta / cytrusy

Negroni 0%

gin bezalkoholowy / Giffard Bitter / Undone wermut

Clover Club 0%

gin bezalkoholowy / Martini Floreale / syrop malinowy / białko

Paloma 0%

tequila bezalkoholowa / sok grejpfrutowy / syrop z agawy / sól /
sok z cytryny / soda grejpfrutowa

Cena: 250 pln netto za osobę.

Czas trwania: 4 godziny.

Cena nie zawiera podatku 23% VAT oraz 14,5% opłaty serwisowej.



THEROOF

Crowne Plaza Warsaw - The HUB
Rondo Daszyńskiego 2
00-843 Warszawa

Tel: +48 881 974 144 | theroofskybar@ihg.com | theroofskybar.com