

Egészség, Tudatosság Nyitottság

Tápláló fogások fenntarthatóan



Egészség

Az alapanyagok kiválasztásakor természetközeli látásmódunkra alapozva organikus és szezonális termékek felhasználását részesítjük előnyben.

Tudatosság

Gondosan figyelünk az alapanyagok teljeskörű felhasználására és a maradékok minimalizálására.

Lebomló vagy újrahasznosított anyagból készült táányérok, evőeszközöket és poharakat használunk. Porcelán, üveg, fém stb. eszközök esetén természetes tisztítószerekkel dolgozunk.

Nyitottság

Hiszünk benne, hogy minden esküvőnek megvan a saját személyisége, ezért készek vagyunk megalkotni a legmegfelelőbb ételsort.

A vegán, érzékeny és speciális étrendű fogásokra is azonos alázattal készülünk, hogy az étkezés feltételek nélküli élmény maradjon.



Welcome opciók



Welcome | *Pezsgős*

Standard

- Hungária Extra Dry 1 dl/fő
- Szezonális 100% gyümölcslé
- Kézműves pogácsa variációk (5 dkg/fő)

Middle

- Francois Brut Nature Nyerspezsgő 1 dl/fő
- Szezonális 100% gyümölcslé
- Kézműves pogácsa variációk (5 dkg/fő)

Top

- Kreinbacher Prestige Brut 1 dl/fő
- Szezonális 100% gyümölcslé
- Kézműves pogácsa variációk (5 dkg/fő)

*Teljeskörű italcsomag rendelése esetén a Welcome Pezsgő a mi ajándékunk.
Más típusú pezsgő kínálását egyedi ár alapján kérheted.*



Welcome falatok & crostinik

Standard (3 választható)

- Pogácsa variációk (5 dkg/vendég) (V)
- Szarvasgombás popcorn (VN, GM, LM)
- Szezonális gyümölcs hajócskák (VN, GM, LM)
- Caprese falatok (mozzarella, paradicsom, bazsalikom) (V, GM)
- Kovászos bagett crostini: padlizsánkrém, csíra vagy mikrozöld, gránátalma, szezámag (VN, LM)
- Kovászos bagett crostini: prosciutto, brie, szezonális lekvár

Middle (4 választható)

- Pogácsa variációk (5 dkg/vendég) (V)
- Humusz vagy padlizsánkrém poharacska zöldséghasábokkal (VN, GM, LM)
- Édesburgonya, kecskesajt, cseresznye chutney, rozsmaring (V, GM)
- Snack kolbászkák magos mustárral (GM, LM)
- Görögdinnye, feta, menta (V, GM) (szezonális)
- Mini burger: BBQ tépett malac, cole slaw
- Pirított brióson: brie, karamellizált balzsamecetes hagyma, kakukkfű (V)
- Kovászos bagett crostini: csirkemell, római saláta, caesar dressing, parmezán, bacon
- Kovászos bagett crostini: prosciutto, gorgonzola, körte

3 db/vendég



Welcome falatok & crostinik

Top (4 választható)

- Olivabogyó válogatás, diófélék és szójaszósos pirított mandula vegyesen (V, GM, LM)
- Sült cékla saláta, kecskesajt, koriander, áfonya, szezám-mag (GM, MT)
- Teriyaki marhahúsgolyók snidling, szezám-mag (GM, LM)
- Tatár beefsteak kosárka
- Sárgadinnye, prosciutto, bazsalikom (LM, GM) (szezonális)
- Prosciutto & mozzarella falatkák (GM)
- Mini burger: Kecskesajt, zöldalma saláta, kakukkfűes hagyma chutney (V)
- Mini burger: BBQ tépett malac, cole slaw
- Mini burger: Tépett kacsa, aioli, marinált lilahagyma (LM)
- Kovászos bagett crostini: burrata, házi pesto, házi szárított paradicsom (V)
- Kovászos bagett crostini: füstölt lazac, sajtkrém, kapribogyó, snidling
- Kovászos bagett crostini: padlizsánkrém, csíra vagy mikrozöld, gránátalma, szezám-mag (VN, LM)
- Rozskenyér crostini: dán lazactatár, kapribogyó, mikrozöld

3 db/vendég



Klasszikus Menük



I.

Couvert

- Házilag pirított szójaszószos mandula

Előétel *(1 választható/fő, felszolgálva)*

- Körte, gorgonzola, prosciutto, rukkola (GM) / *Szezonális: Sárgadinnye, prosciutto, friss bazsalikom (GM, LM) (június-szeptember)*
- Citrusos ricotta grillezett zsenge cukkini, bagett chips (Vegán, LM)

Leves *(10 fős tálakban, asztalon tálalva)*

- Tárkonyos pulykaragu leves (GM)
- Bazsalikomos paradicsomleves (Vegán, GM, LM) házi bagett krutonnal

Főételek *(büféasztalon tálalva)*

- Házi bazsalikom pesztós csirkecombfilé, reszelt parmezán, sült paradicsom (GM, MT)
- Sous vide barbecue sertésoldalas rozmaringos vörösfonya szósszal (LM)
- Bőréen sült lazac steak, fokhagymás parajos mártásban
- Osso bucco - lassan sült észak-olasz borjúragu, gremolátával (GM, LM)
- Rakott paradicsomos padlizsán (Vegán, LM)

Köretetek, saláták *(büféasztalon tálalva)*

- Grillezett zöldségek mediterrán fűszerezéssel (Vegán, GM, LM)
- Fűszeres steak burgonya gerezdek (Vegán, GM, LM)
- Krémes vajas, parmezános polenta (V, GM)
- Roppanós római saláta, házi caesar öntet, parmezán, borsócsíra (V)
- Friss kevert saláta balzsamecettel, extra szűz olívaolajjal



II.

Couvert

- Házilag marinált olivabogyó válogatás, diófélék, magvak vegyesen

Előétel *(1 választható/fő, felszolgálva)*

- Grazing tál: prosciutto, spianata szalámi, marinált mozzarella, házi bazsalikom pesto, szezonális zöldség és gyümölcs, bagett chips
- Házi vegán krémek: muhammara, padlizsánkrém, humusz, szezonális zöldség és gyümölcs, kemencés ciabatta szeletek

Leves *(10 fős tálakban, asztalon tálalva)*

- Marhahúsleves gyökérzöldségekkel (GM, LM) cérnametéllel
- Zöldspárga krémleves, pirított spárga rügyekkel (Vegán, GM, LM) pirított magvakkal (MT)

Főételek *(büféasztalon tálalva)*

- Zöldfűszeres sajtkrémmel töltött, baconbe göngyölt csirkemellfilé (GM)
- Sous vide sertésszűz korongok zöldbors mártással, sült almával (LM)
- Pirított garnélarák selymes pikáns paradicsommártásban (GM)
- Teriyaki marha hátszín, pirított brokkolirózsa, friss újhagyma, szezámag (LM)
- Vajbabos erdei gombaragu, szárított paradicsom, bébispenót, rizstejszín, friss zöld fűszernövények (Vegán, GM, LM)

Köreték, saláták *(büféasztalon tálalva)*

- Édesburgonya püré karamellizált hagymával (Vegán, GM, LM)
- Szarvasgombás kemencés burgonya gratin, reszelt pecorino (V, GM)
- Kardamomos párolt basmati rizs (Vegán, GM, LM)
- Friss kevert saláta balzsamecettel, extra szűz olívaolajjal



III.

Couvert

- Kakukkfűves fetakrém kovászos bagettel
- Vegán opció: Házi humusz tahinivel, kovászos bagettel

Gluténmentes pékáru +350 ft/fő)

Előétel (1 választható/fő, felszolgálva)

- Dán lazacatár, kapribogyó, friss fűszernövények, rozskenyér ropogós (LM)
- Cékla carpaccio, friss kecskesajt, áfonya, koriander, szeszámag, bagett chips (V)

Leves (10 fős tálakban, asztalon tálalva)

- Zöldséges tyúkhúsleves (GM, LM) csigatésztával
- Zsenge cukkini krémleves (Vegán, GM, LM) házi bagett krutonnal

Főételek (büféasztalon tálalva)

- Rozmaringos konfitált kacsacomb, vörösboros jus (GM)
- Bőréen pirított sous vide csirkemell supreme, tejszínes vargányamártás
- Fűszervajjal párolt tőkehalfilé, borsópüré, házi paradicsom chutney, mikrozöldek (GM)
- Burgundi marharagu gyökérzöldségekkel (GM, LM)
- Pirított karfiol steak, paradicsomos kápia mártás, vegán pesto (Vegán, GM, LM)

Köretetek, saláták (büféasztalon tálalva)

- Sült zelleres rusztikus burgonyapüré (V, GM)
- Bazsalikomos párolt basmati rizs (Vegán, GM, LM)
- Almás lilakáposzta saláta mézes-mustáros öntettel (Vegán, GM, LM)
- Friss kevert saláta balzsamecettel, extra szűz olívaolajjal



Desszert opciók

I.

- Hagyományos mézes-krémes
- Éticsokis brownie falatok espresso habbal
- Citromos tiramisu
- Pistáciás sajtorta pohárdesszert
- Nyersvegán szelet datolyával, diófélékkel készítve:
 - eper vanília

II.

- Répatorta narancsos krémmel, pirított dióval (Vegán, LM, MT)
- Belga étcsokoládés brownie szeletek liofilizált málnával, maldon sóval
- Klasszikus tiramisu
- Epres sajtorta pohárdesszert
- Nyersvegán szelet datolyával, diófélékkel készítve (Vegán, GM, LM, MT):
 - mogoró-csokoládé

III.

- Hagyományos almáspite
- Pistáciás-narancsos brownie golyók (MT)
- Málnás tiramisu
- Áfonyás sajtorta pohárdesszert
- Nyersvegán szelet datolyával, diófélékkel készítve:
 - mangó-lime

A választott vacsora menü mellé 1 választható. A vacsora menü ára tartalmazza a választott desszert csomagot.



Éjféli menük

I.

- Hagyományos és vegetáriánus töltött káposzta
- Friss parasztkenyér

II.

- Mini burgerek:
 - Kecskesajt, zöldalma saláta, kakukkfűves hagyma chutney (V)
 - BBQ tépett malac, coleslaw
 - Marhaburger, chimichurri, cheddar sajt, marinált lilahagyma

III.

- Taco bar:
 - Mini búzatortilla (Vegán, LM)
 - BBQ tépett sertéslapocka (LM)
 - Hagymás pirított édesburgonya & vörösbab (Vegán, GM, LM)
 - Guacamole (Vegán, GM, LM)
 - Pico de Gallo - friss paradicsom salsa (Vegán, GM, LM)
 - Reszelt Cheddar sajt
 - Chipotle-lime majonéz
 - Salsa Roja - sült paradicsomos szósz
 - Friss koriander
 - Lime gerezdek



Tematikus Vacsorák



Asian Roadtrip



Asian Roadtrip

Előételek

- Gyoza variációk (zöldséges csirke-sertés húsos) házi chili olajjal, házi fermentált zöldségekkel (külön tálalva) (V, LM)
- Teriyaki marhahúsgolyók snidling, szezámag (LM, GM)

Fogások

- Ragacsos sichuan padlizsán hasábok, bordáskellel, szezámmaggal, újhagymával (Vegán, GM, LM)
- Kókusztejes csicseriborsó vagy lencse curry (Vegán, GM)
- Mogyorós csirkemell, édes káposzta, répa, kaliforniai paprika, újhagyma, szójaszós (GM, LM, MT)
- Sechuánchillis-mogyorós tépett malac noodles kínai kellel

Köret

- Chia magos párolt rizs (GM)

Desszertek

- Fahéjas gyömbéres tápióka puding karamellizált tökmaggal (Vegán, LM, GM)
- Narancsos kardamomos csokoládé trüffel (GM)



Asian Roadtrip

Éjféli fogások

- Indiai vajas csirke párolt rizzsel (GM)
- Vegán sushi bár (Vegán, V, LM, GM)

Min. 20 adag rendelhető.



Autumn in Tuscany



Autumn in Tuscany

Előétel: Appetizer Board by Roots

- Sajtválogatás
- Prosciutto
- Rukkola
- Házi bazsalikom pesto
- Marinált aritcsóka
- Száritott paradicsom
- Olívbogyó válogatás
- Rusztikus bagett
- Rozmaringos focaccia
- Olívaolaj

Fogások

- Grillezett paprika burrata, bazsalikom (GM)
- Cékla carpaccio, kecskesajt, áfonya, szezámag (GM)
- Beef carpaccio, capribogyó, parmezánforgács (GM)
- Paradicsomos marhaahúsgolyó párolt bazsalikomos rizzsel
- Eggplant parm (V)
- Zsályás sütőtökös házi gnocchi (Vegán, LM)

Desszert

- Sütőtökös tiramisu
- Pisztáciás panna cotta fahéjas almával (V, GM, LM, MT)



Autumn in Tuscany

Éjféli fogások

- Bolognai lasagne házi besamel szósszal, friss bazsalikommal
- Lasagne verde, spenóttal, ricottával (V)

Min. 20 adag rendelhető.





Flexi BBQ by Roots



Flexi BBQ by Roots

Grill Fogások

- BBQ pulled shroom (Vegán)
- Barnasörös marhaszegy karamellizált hagymával
- Fűszeres csirkeszárnyak

Warm Salads by Roots

- Cékla, répa, citrus, rukkola (Vegán)
- Sütőtök vagy édesburgonya, joghurtos kéksajt öntet, bétispenót, magvak (V, GM, MT)

Raw Salads by Roots

- Zöld mix, kel, alma, mézes limeos mustáros öntet, szezámmag (Vegán, GM, MT)
- Lilakáposzta, szilva, balzsamecetes öntet, koriander, gránátalma, pisztácia (Vegán, GM, MT)

Kiegészítők

- Házi szószok
- Kézműves péktermékek

Desszert

- Bourbonnel vagy anélkül karamellizált alma & körte, vaníliás habkrémmel (Vegán, LM, GM)
- Brownie-bites



Flexi BBQ by Roots

Éjféli fogások

- BBQ sertés oldalas, balzsamecetes hagymás burgonya (GM, LM)
- Töltött édesburgonya (Vegán, LM, GM)

Min. 20 adag rendelhető.



Middle-Eastern Feast



Middle-Eastern Feast

Krémek

- Selymes humusz, tahini szósszal (Vegán, MT, GM)
- Kakukkfűves fetakrém mézzel (V, GM)
- Muhammara (V, GM, MT)

Tartalmas saláták

- Égetett padlizsán és cékla falatok (Vegán, GM, LM)
- Perzsa tabbouleh saláta (LM)

Főételek

- Marha kofta
- Vega moussaka, lencsével (V)
- Kefír csirke nyárs (GM)
- Gomba shawarma (Vegán)

Kiegészítők

- Savanyított lilahagyma
- Zhoug - fűszernövény pesto (LM)
- Kézműves pékáru
- Házilag marinált citrusos oliva mix

Desszert

- Narancsos harissza torta
- Kókusz labneh citrus filével (Vegán, GM)



Middle-Eastern Feast

Éjféli fogások

- Gourmet gyros és falafel bár, prémium csirkecomb filéből, olaj nélkül sült falafellel, házi szószokkal, friss és marinált zöldségekkel

Min. 20 adag rendelhető.





Street Food



Street Food

Wraperk, piták

- Sült rozmaringos zöldségek, hummusz, rukkola, petrezselyem pesto (VN, LM)
- Mozzarella, paradicsom, házi bazsalikom pesto, rukkola (V)

Burgerek

- BBQ pulled pork, coleslaw
- BBQ pulled shroom, lilakáposzta saláta (Vegán)

Taco-k

- Édesburgonya, karfiol, vörös bab, gyöngyhagyma, koriander, lime, chipotle (VN, LM)
- Tépett marhaszegy, pikáns salsa, újhagyma, koriander (LM)

Saláták

- Opciók a Raw vagy Warm Salads by Roots-ból

Kiegészítők

- Savanyított lilahagyma
- Házi szószok, toppingok
- Kézműves péksütemények

Desszert

- Mogoróvajás datolya csokoládéba mártva (Vegán, LM, GM, MT)
- Fahéjas almás pite rollok (Vegán, GM, LM)



Street Food

Éjféli fogás

- Mini marhaburger kézműves buciban, házi szószokkal, friss zöldségekkel
- Édesburgonyás vörösbabos chipotle szószos vega burrito (V, LM)

Min. 20 adag rendelhető.





Traditional by Roots



Traditional by Roots

Levesek

- Zöldségleves grízgombóccal (Vegán, LM)
- Tyúkhúsleves cércsával (LM)

Fogások

- Paprikás csirke teljes kiőrlésű házi galuskával
- Sült kacsacomb szilvás lilakáposztával, balzsamecetes hagymás burgonyával (GM, LM)
- Magyaros gombaragu párolt rizzsel (Vegán, GM, LM)
- Kemencés rakott túrós csusza tejfölös öntettel (V)

Kiegészítők

- Házi savanyúságok
- Kézműves pékáru

Desszert

- Somlói galuska
- Vegán madártej pohárdesszert (Vegán, LM, GM)



Traditional by Roots

Éjféli fogás

- Mini töltött káposzta - vegetáriánus opcióval is

Min. 20 adag rendelhető.





Vegan & Veggie BBQ by Roots



Vegan & Veggie BBQ by Roots

Grill Fogások

- BBQ pulled shroom (Vegán)
- Jamaikai pikáns padlizsán-steak vagy satay padlizsán nyársak (Vegán)
- Caprese portobello gombafejek

Warm Salads by Roots

- Cékla, répa, citrus, rukkola (Vegán)
- Sütőtök vagy édesburgonya, joghurtos kéksajt öntet, bétispenót, magvak (V, GM, MT)

Raw Salads by Roots

- Mogorós-gyömbéres lilakáposzta saláta (Vegán, LM, MT)
- Vegán coleslaw (Vegán, LM)

Kiegészítők

- Házi szószok
- Savanyított lilahagyma
- Kézműves péktermékek

Desszert

- Bourbonnel vagy anélkül karamellizált alma & körte, vaníliás habkrémmel (Vegán, LM, GM)
- Brownie-bites



Vegan & Veggie BBQ by Roots

Éjféli fogások

- Töltött édesburgonya (Vegán, LM, GM)

Min. 20 adag rendelhető.



Italcsomagok



Frissítő Italcsomag

Frissítők

- Termelői gyümölcslevek - szezonális ízben
- Házi, mézzel főzött limonádék - szezonális ízben (cukormentes)
- Szénsavas és mentes víz
- Kávé kínálat: espresso, lungo, cappuccino, latte (növényi tejekkel is)

*Ajánlatunk korlátlan fogyasztást biztosít 8 órás időtartamra.
Más típusú üdítők kínálását egyedi ár alapján kérheted.*



Alkoholos italcsomag

Alkoholos italok

- Sörök - a választott menüsorhoz illő, közép kategóriás
 - Világos
 - Alkoholmentes
- Borok - a választott menüsorhoz illő, közép kategóriás
 - Fehér
 - Rosé
 - Vörös

Frissítők

- Termelői gyümölcslevek - szezonális ízben
- Házi, mézzel főzött limonádék - szezonális ízben (cukormentes)
- Szénsavas és mentes víz
- Kávé kínálat: espresso, lungo, cappuccino, latte (növényi tejekkel is)

Ajánlatunk korlátlan fogyasztást biztosít 8 órás időtartamra.



Rövidital kiegészítő csomag

Alkoholos italok

- Unicum vagy Jagermeister
- Russian Standard Vodka
- Beefeater Gin
- Jim Beam Bourbon
- Jack Daniel's Whiskey
- Bacardi fehér rum
- Árpád Prémium pálinkák
 - Kajsziбарack
 - Cigánymeggy

Alap koktélok

- Gin Tonic
- Vodka szóda
- Whiskey Sour
- Cuba Libre

*Teljeskörű italcsomag rendelése esetén a Welcome Pezsgő a mi ajándékunk.
Kiegészítőként rendelhető az Alkoholos italcsomaghoz.
Más típusú italok kínálását egyedi ár alapján kérheted.
Ajánlatunk korlátlan fogyasztást biztosít 8 órás időtartamra.*



Prémium Koktél csomag

Röviditalok és alap koktélok a fenti csomag szerint
+4 választható koktél:

Violet G&T (gin, ibolya szirup, tonik, citrus)

Himalaya Punch (gin, házi himalaya só szirup rózsaborssal és fekete teával,
görögdinnyélé, citrom)

Lavender Mule (vodka, citrom, levendulás-fűszeres főzet, gyömbér tea)

El Pepino (uborka, jalapeno, tequila, agave, lime, tajín)

Cadillac Margarita (tequila, narancslikőr, citrusok, agave, Grand Marnier)

Pear Moscow Mule (vodka, gingerbeer, angostura, lime, körte cider)

Spicy Old Fashioned (bourbon, narancslé, házi rozmaringos méz főzet)

Dirty Shirley (vodka, grenadin, citrus szóda)

Mezcal Negroni (mezcal, campari, vermut)

Classic Negroni (gin, campari, vermouth, narancs)

Aperol Spritz (prosecco, Aperol, szóda, narancs)

*Teljeskörű italcsomag rendelése esetén a Welcome Pezsgő a mi ajándékunk.
Kiegészítőként rendelhető az Alkoholos italcsomaghoz.
Ajánlatunk korlátlan fogyasztást biztosít 8 órás időtartamra.*



Specialty kávé stand

Kitelepülés

- Profi barista gép
- Újhullámos specialty kávé, magyar pörkölő üzemtől
- Kávé kínálat: ristretto, espresso, espresso macchiato, flat white, lungo, cappuccino, latte (növényi tejjel is)

*Kiegészítőként rendelhető az Italcsomaghoz.
Ajánlatunk korlátlan fogyasztást biztosít 8 órás időtartamra.*



Amennyiben saját alkoholos italokat hoznátok, úgy csak a felszolgálás és eszközök, továbbá a hulladékkezelés díjjal számolunk.

A Megrendelő által biztosított tételek beszerzéséért, helyszínre szállításáért, tálalásig történő tárolásáért és hűtéséért Megrendelő felel.

Tétel	Mennyiség	Egység	Egységár
Felszolgálási díj	létszámnak megfelelő	/fő	3 000 Ft

Teríték



Alap teríték
0 Ft



Bamboo (porcelán) teríték
+990 Ft/vendég



Stoneca teríték
+1490 Ft/vendég



További információk



A tálaláshoz használt eszköz parkunkat folyamatosan frissítjük, gyakran egyedi, vintage darabokkal. Kutatjuk az adott fogáshoz legjobban passzoló megjelenítést. Emiatt a rendezvényeken használt eszközök eltérhetnek a képeken szereplőktől.



Személyzetünk megjelenése természetközeli, laza elegáns.



A környezettudatosság érdekében maradék mentességre törekszünk, a vendég létszámot szem előtt tartva. Ennek nyomán a kínálat egyes tételei kimerülhetnek, de a teljes mennyiség az előzetesen megállapodott létszámmra elegendő.

Jelmagyarázat

Étel soraink megalkotásánál törekszünk minden érzékenységre és étrendre figyelemmel lenni. Egyedi igényeiteket, vagy az átlagosnál magasabb különleges étrendű vendégszámot jelezd nekünk bizalommal!

- V: Vegetáriánus, húst és halat nem tartalmaz
VN: Nem tartalmaz állati eredetű alapanyagot
LM: Laktózmentes
GM: Gluténmentes
MT: Mogyoró- vagy magfélét tartalmaz!



Rólunk

Családunk generációk óta kötődik a vendéglátáshoz. Ezt a hagyományt szeretnénk továbbörökíteni, naprakész szemléletmóddal. Több évtizedes saját és örökölt tapasztalatainkat egyesítjük a Roots-ban, melyekkel a szakma iránti elhivatottság és annak szeretete is jár.



Varsádi Natália - Kitchen

Nati környezet- és egészségtudatos gondolkodásmódja Dániában töltött tanulmányai és éttermi tapasztalatai során alakult ki. Folyamatos továbbképzésekkel és inspirációs utazásokkal biztosítja, hogy minden alkalommal valami izgalmas kerüljön az asztalra. Működése alapjai a pozitívitás, vendégközpontúság, energikusság.



Varsádi Richárd - Events

Ricsi több, mint 10 éves rendezvényszervezői múltja alatt számos esemény előkészítését és lebonyolítását vezette. A rendszerben való gondolkodást magas fokú precizitással köti össze, mindez a vendégek elégedettségét szolgáló rugalmassággal párosul. Gasztró és utazás rajongóként a nemzetek kultúrája és konyhaművészete közti párhuzamok állandó felfedezője.

+36 20 387 5900

info@rootscatering.hu

rootscatering.hu



roots
CATERING & WELL-BEING

