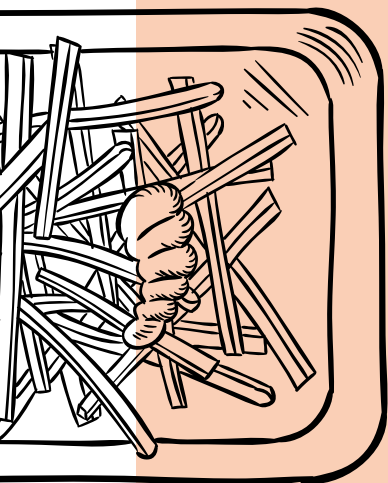




CATERING NA EVENTY HYBRYDOWE

KONFERENCJE / WEBINARY / GALE / SPOTKANIA ONLINE
PREZENTACJE PRODUKTÓW / WYDARZENIA KULTURALNE



BEZPIECZNE ROZWIĄZANIA CATERINGOWE

Era cyfryzacji nabiera rozpędu a eventy nabrały innego wymiaru. Aby zachować standardy bezpieczeństwa świat wydarzeń łączy elementy stacjonarne z wirtualnym. Belvedere Catering ma już dogłębnie przepracowane w praktyce sposoby na oprawę cateringową w reżimie sanitarnym. Przedstawiamy naszą ofertę na bezpieczne wydarzenia hybrydowe.

Sprawdź nasze przykładowe **propozycje lunchowe**



LUNCH BOX 1

VEGAN

Sałatka z makaronu sojowego z wegańską kaczką, pędami młodego groszku, ananasem, ogórkiem, sezamem - 250g

Wiosenne warzywa w słupkach z dipami - 150g

Cięte owoce sezonowe

Sok z polskich jabłek - 330ml

LUNCH BOX 2

WEGETARIAŃSKA

Mus z zagrodowego koziego sera z młoda cukinią, pieczonymi pomidorkami wiśniowymi i olejem z pestek dyni, z bagietką - 220g

Owoce krojone lub deser - 140g

Sok z polskich jabłek lub pomarańczowy - 330ml

LUNCH BOX 3

REGULAR

Grillowana pierś indyka z ananasem, sałatą rzymską i vinaigrettem z polnych malin, pieczywo żytnie - 250g

Owoce krojone lub deser - 140g

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy - but. 350ml

Cena od 59 PLN + VAT

Autorska oferta Belvedere Catering by Design.

Dbamy o środowisko naturalne.

Nasze pudełka wykonane są z kartonu, tacki Kanopee z trzciny cukrowej a pokrywki rPET można poddać w 80% recyklingowi.



BEZPIECZNY BUFET Z DOSTAWĄ I

przykładowe menu *w wersji regularnej*, 750 g

DANIA NA ZIMNO

Puszysty krem z tuńczyka z Kwiatem Syczańskim, pestkami granatu z balsamico i pędami mikro amarantusa

Plastry piersi pulardy z kiełkami nasturcji z salsą z polnych truskawek i zielonego pieprzu
Roladki z indyka z konfiturą z brusznicą, czerwonej porzeczki z kwiatami hibiskusa
Letnie carpaccio z malinowych pomidorów z emulsją z rukoli, orzeszków pinii i lawendy

SAŁATKI

Sałatka z soczystym arbuzem i fetą ze świeżą miętą i dressingiem z soku z limonki i miodu z żelem z kwiatów bzu

Sałatka z truskawkami, listkami szpinaku, pomarańczą i płatkami grillowanej piersi kurczaka

DANIA NA CIEPŁO

Rzeczny miętus z ekologicznych połówów zapiekany z młodymi ziemniakami, grzybami i koperkiem

Plastry karczku z młodą kapustą z młodym koprem i sosem z żubrówki

Cydrowa pierś ekologicznego kurczaka z winogronami, karmelizowanym rabarbarem i sosem z wina śliwkowego

Ryż po tajsku ze szczypiorem z kurkumą, groszkiem i pędami bambusa

Wiosenny ogród warzyw z palonym masłem

DESERY

Jogurtowa panna cotta z galaretką z wiśni z begonią

Torcik z delikatnej mlecznej czekolady z kremem mascarpone, galaretką truskawkową na chrupiącym biszkopcie

Mus malinowy z gorzką czekoladą na spodzie

Cena menu bufetowego od 89 PLN + VAT



BEZPIECZNY BUFET Z DOSTAWĄ II

przykładowe menu *w wersji vege*, 750 g

DANIA NA ZIMNO

Carpaccio z grillowanych warzyw z sałatką z quinoa, oliwą z konopi, redukcją balsamico z kwiatkami chabru

Roladki z wegetariańskiej szynki z rukolą, mandarynkami i majonezem truflowym

Terina z koziego sera z grillowanymi warzywami, confitowanymi pomidorkami cherry, rozmarynem, olejem z pestek dyni

Francuski Camembert z białą truflą, miodem gryczanym, powidłami ze śliwek z krupnikiem i malinami

Jajko od zielononóżki kuropatwianej podane z sosem cytrynowym i kawiozem truflowym

SAŁATKI

Sałatka z makaronu ryżowego z wegańską kaczką, borówką amerykańską, sezamem

Wegetariańska ryba podana z warzywami, kolendrą, sosem z pomidorów i sriracha

DANIA NA CIEPŁO

Pieczona wędzona szynka z arbuza z batami i listkami młodego szpinaku

Wegetariańska kaczka po pekińsku z dymką, ogórkiem, sosem Hoi Sin

Naleśniki ryżowe z karczochami, szpinakiem, orzechami laskowymi i sosem z tokaju

Indyjskie Chana masala:

curry z cieciorką i pomidorami

Ryż basmati

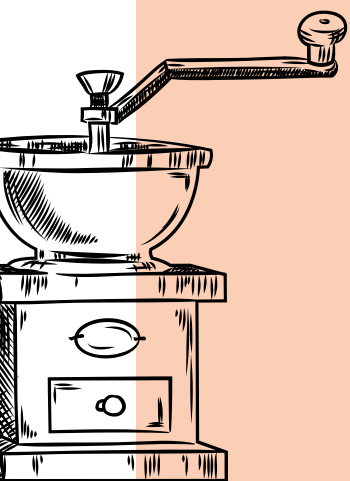
DESERY

Tiramisu z Grand Marniere i kawą

Czekoladki z nugatem, słonym karmelem i truskawką

Pudding z tapioki z kokosem i mango

Cena menu bufetowego od 89 PLN + VAT



PRZERWA NA KAWĘ DLA REGENERACJI

Bez przerwy na kawę i "małego co-nie-co" ani rusz, gdy spędzasz godziny przy biurku lub na spotkaniach przez google meet. Wstań, rozprostuj kości i zjedz coś dobrego dla regeneracji od Belvedere Catering by Design!

Sprawdź nasze przykładowe **przerwy kawowe**



PRZERWA 1

Kanapka typu sandwich (bajgiel, croissant, paluch, bagietka) - 150g

Danish z owocowym nadzieniem - 100g

Sezonowy owoc w całości (jabłko/gruszka, itp)

Sok z polskich jabłek lub pomarańczowy - 330ml

Cena od 33 PLN + VAT

PRZERWA 2

Kanapka typu sandwich (ciabatta, paluch, croissant, bagietka) - 150g

Ciasteczka domowe - 3 szt.

Danish z owocowym nadzieniem - 100g

Sezonowe owoce krojone - 140g

Sok z polskich jabłek lub pomarańczowy - 330ml

Cena od 45 PLN + VAT

PRZERWA 3

Jogurt z musli i owocami - 150ml

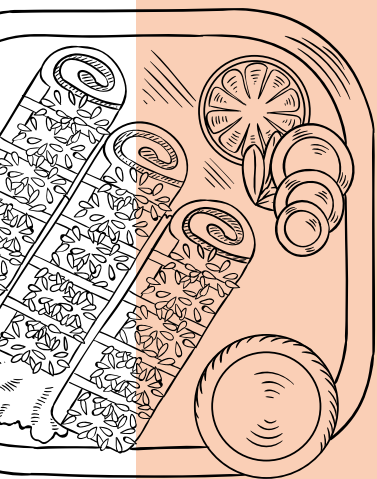
Kanapka typu sandwich (ciabatta, paluch, croissant, bagietka) - 150g

Ciasteczka florentynki - 3 szt.

Sezonowe owoce krojone - 140g

Sok z polskich jabłek lub pomarańczowy - 330ml

Cena od 55 PLN + VAT



MENU OBIADOWE

Głodni po intensywnej konferencji online? Zatem przerwa na smaczny obiad jednodaniowy lub dla głodomorów - pełnozestawowy. Mięsożerca, jarosz czy weganin - dla nas nie ma barier. W pakietach do biur otrzymacie swoje ulubione smaki na ciepło i na zimno zapakowane próżniowo, w wersji do zjedzenia od razu lub do podgrzania.

Sprawdź nasze przykładowe **zestawy obiadowe**



ZESTAW 1

650g

PRZYSTAWKA

Warzywne cevichi z paluszkami krabowymi, orzeźwiająca limonką, imbirem, kolendrą

DANIE GŁÓWNE

Falafel podany z aromatyczną szakszką i ryżem basmati

DESER

Ciastko malinowe z czekoladą

ZESTAW 2

650g

PRZYSTAWKA

Sałatka z serem feta, karmelizowanymi owocami leśnymi i prażonymi orzechami

DANIE GŁÓWNE

Kurczak z kukurydzą, sosem pomarańczowym i kluseczkami

DESER

Torcik raffaello z truskawkami i wiórkami kokosowymi

ZESTAW 3

650g

PRZYSTAWKA

Sałatka Cesar z grillowanym kurczakiem, parmezanem i grzankami

DANIE GŁÓWNE

Fileciki z flądry z groszkiem, sosem koperkowym i cytrynowym purée ziemniaczanym

DESER

Ciastko malinowe z kremem mascarpone

Cena zestawu od 69 PLN + VAT



PRZYKŁADOWE KANAPKI

CROISSANT

z wędzonym jurajskim łososiem, ricottą
z chrzanem, pomidorem cherry

SANDWICH

z hummusem pomidorowym
i wegańskim salami

BRIOCHE

z serem camembert, żurawiną, rukolą

TORTILLA

z warzywami lub mięsem,
kwaśną śmietaną
guacamole, sosem chilli

PRZYKŁADOWE SAŁATKI

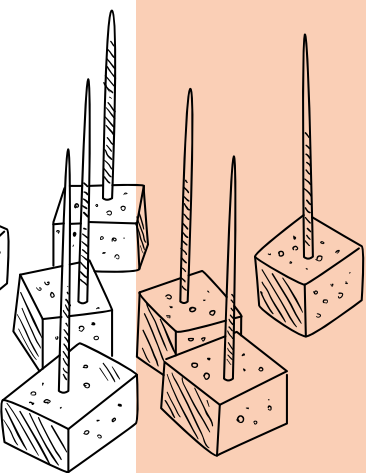
Sałatka z makaronu sojowego
z wegańską kaczką, ananasem,
ogórkiem, sezamem

Warzywne ceviche z pomidorkami
cherry, warzywami, kolendrą, sokiem
z limonek

Sałatka z wędzonym
pstrągiem, jajkiem, pomidorami,
sosem koperkowym

Grillowana pierś kurczaka z ananasem,
sałatą rzymską i vinaigrette malinowym,
z pieczywem żytnim





PRZEKĄSKI NA KAŻDĄ OKAZJĘ

Śniadanie, lunch, podwieczorek, przerwa w spotkaniu biznesowym a może ważne posiedzenie zarządu? Przygotowaliśmy się na każdą porę dnia i okazję. W naszych propozycjach przekąsek znajdziesz zarówno treściwe sandwiche, pomysłowe croissants z wkładem, eleganckie canapés jak i finger food.

Sprawdź nasze **propozycje kanapkowe**



Cena kanapek od 14 PLN + VAT / szt

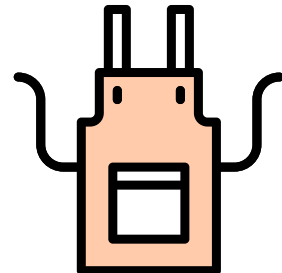
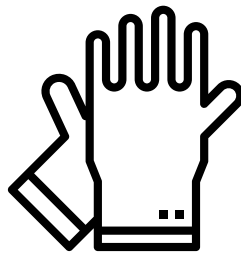
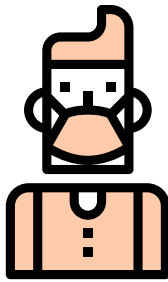


Cena finger food od 8,5 PLN + VAT / szt

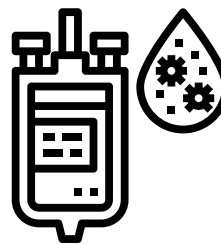
100% BEZPIECZEŃSTWA

Z Belvedere Catering by Design zjesz bezpiecznie. Nad Waszym i naszym zdrowiem czuwamy zgodnie z wytycznymi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności i Światowej Organizacji Zdrowia.

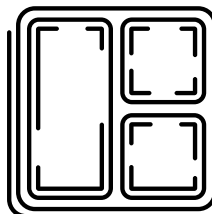
Sprawdź nasze **standardy dobrych praktyk** w czasie COVID19



Pracujemy w maseczkach, rękawiczkach nitylowych i specjalnych ubraniach ochronnych.



Codziennie mierzymy temperaturę i dezynfekujemy naczynia, pomieszczenia, powierzchnie i urządzenia produkcyjne oraz samochody dostawcze



Żywność dostarczamy w ekologicznych pudełkach oraz hermetycznie zamykanych opakowaniach jednorazowych



Dostawa na terenie Warszawy i okolic **od 30,00 PLN.**

Zamówienia przyjmujemy **codziennie w godzinach 9.00 do 18.00** z jednodniowym wyprzedzeniem.

Dostawy realizujemy codziennie w godzinach ustalonych indywidualnie.

Ze względu na obostrzenia sanitarne usługa świadczona jest **bezobstępowo.**

KONTAKT

Małgorzata Bronowska

+48 608 413 267

malgorzata.bronowska@belvedere.com.pl

Małgorzata Momot

+48 604 613 902

malgorzata.momot@belvedere.com.pl