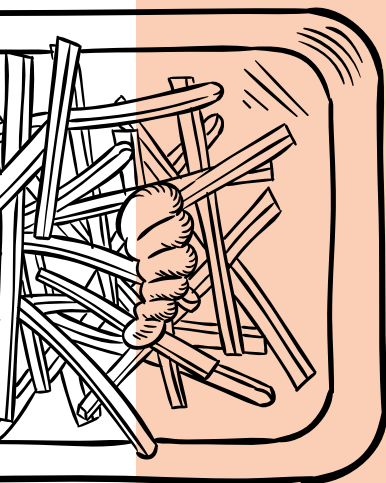




CATERING NA EVENTY HYBRYDOWE

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



LUNCH BOXY NA EVENTY HYBRYDOWE

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 wypracowane w praktyce sposoby na oprawę cateringową w reżimie sanitarnym. Przedstawiamy naszą ofertę na bezpieczne wydarzenia hybrydowe.

Sprawdź nasze przykładowe propozycje lunchowe



LUNCH BOX 1

VEGE

sałatka z makaronu sojowego
z wegańską kaczka, ananasem,
ogórkiem, sezamem - 250g

warzywa w słupkach z dipami - 150g

owoc sezonowy

sok z polskich jabłek lub
pomarańczowy - 330ml

LUNCH BOX 2

WEGETARIAŃSKA

mus z koziego sera z grillowaną
cukinią, pieczonym pomidorem
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 vinaigrette malinowym,
pieczywo żytnie- 250g

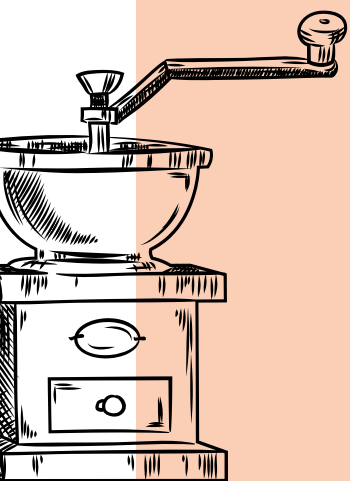
owoce krojone lub deser - 140g

świeżo wyciskany
sok pomarańczowy - but. 350ml

Cena od 55 pln + VAT

Autorska oferta Belvedere Catering by Design.

Na życzenie za dodatkową opłatą możemy zapewnić opakowania szklane lub biodegradowalne.



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 30 pln + VAT

PRZERWA 2

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

ciasteczka domowe - 3 szt.

danish z owocowym nadzieniem - 100g

owoce krojone - 140g

sok z polskich jabłek lub pomarańczowy - 330ml

Cena od 40 pln + VAT

PRZERWA 3

jogurt z musli i owocami - 150ml

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

ciasteczka florentynki - 3 szt.

owoce krojone - 140g

sok z polskich jabłek lub pomarańczowy - 330ml

Cena od 50 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

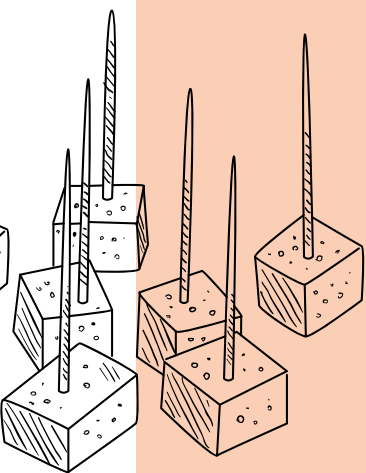
Sałatka z makaronu sojowego
z wegańską kaczką, ananasem,
ogórkiem, sezamem

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 croissanty z wkładem, eleganckie canapés jak i finger food.

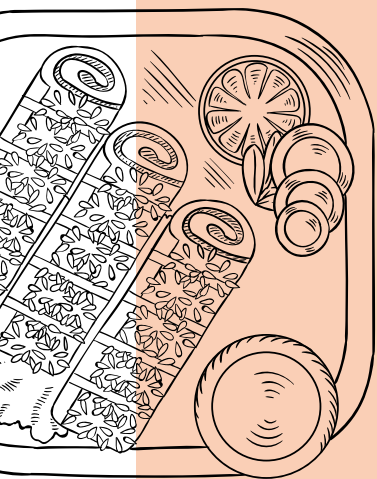
Sprawdź nasze propozycje kanapkowe



Cena kanapek od 11 pln + VAT / szt



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



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, imbiem, 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 gruszkami i prażonymi orzechami

DANIE GŁÓWNE

kurczak z kukurydzą, sosem pomarańczowym i kluseczkami

DESER

mini pączki z konfiturą

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

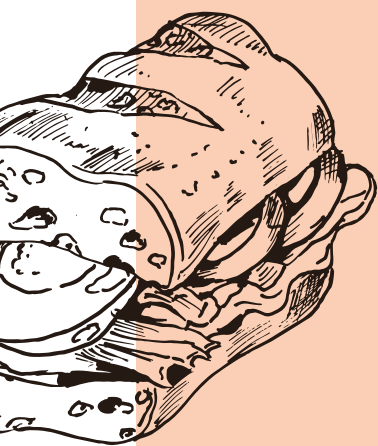
brownie z solonym karmelem

Cena zestawu od 65 pln + VAT

Autorska oferta Belvedere Catering by Design.

Na zamówienie przygotujemy także wersję bufetową w cenie od 80 pln + VAT.

Na życzenie za dodatkową opłatą możemy zapewnić opakowania szklane lub biodegradowalne.



MENU DLA OBSŁUGI TECHNICZNEJ

Pamiętamy także o obsłudze technicznej, bez której żaden event by się nie odbył. Przygotowaliśmy dla Was specjalne menu obfitujące w dobre kalorie i witaminy i przede wszystkim smaczne.

[Sprawdź nasze przykładowe menu dla obsługi](#)



W ZESTAWACH DLA OBSŁUGI

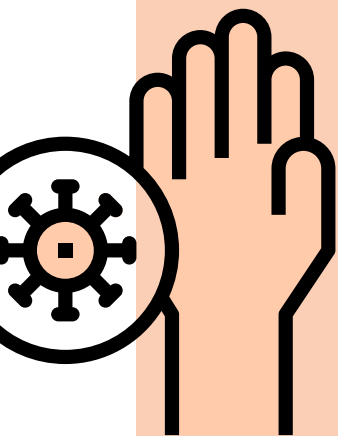
Kanapki

Dania na ciepło

Owoce

Napoje

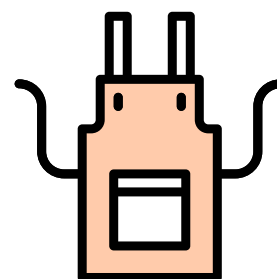
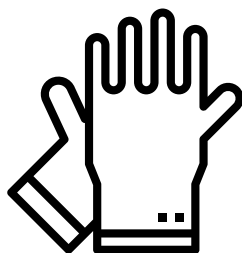
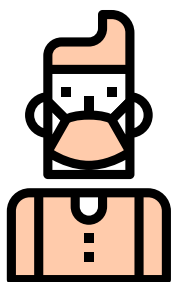
Zestawy podlegają indywidualnej wycenie.



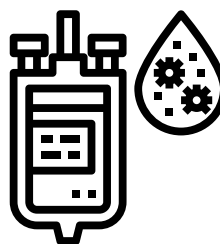
100% BEZPIECZEŃSTWA

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.

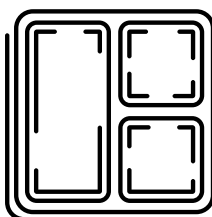
Sprawdź nasze standardy dobrych praktyk
w czasie COVID19



Pracujemy w maseczkach, rękawiczkach lateksowych 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 **bezobsługowo**.

KONTAKT

Małgorzata Bronowska

+48 608 413 267

malgorzata.bronowska@belvedere.com.pl

Małgorzata Momot

+48 604 613 902

malgorzata.momot@belvedere.com.pl