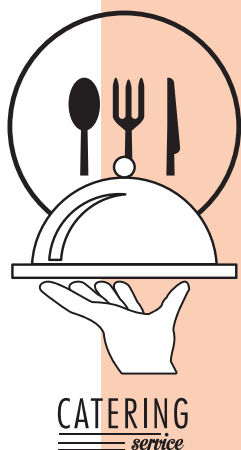




CATERING NA WYDARZENIA HYBRYDOWE PREMIUM

GALE / BANKIETY / SPOTKANIA VIP / INAUGURACJE / JUBILEUSZE
PREZENTACJE PRODUKTÓW / WYDARZENIA KULTURALNE



KREATYWNE KULINARIA NA WYJĄTKOWE WYDARZENIA

Prestiżowe wydarzenia wymagają specjalnej oprawy. W czasie pandemii kulinaria cateringowe wymagają kreatywnych rozwiązań związanych z umiejętnym połączeniem jakości z bezpieczeństwem. Na eventy takie jak: gala, prezentacja produktu, wernisaż lub jubileusz przygotowaliśmy wyjątkowe jednoosobowe sety cateringowe z dedykowanym winem wybranym przez naszego sommeliera.

Sprawdź nasze wyjątkowe sety cateringowe



ZESTAW REGULAR

od 175 PLN + VAT

DANIA NA ZIMNO

Dziki łosoś ze zrównoważonych połowów, gęsia wątróbka, ogrodowa czarna porzeczka, kwiat begonii
Lizak z grissini z wędzonym tuńczykiem,
musem z ogórka z wasabi
Sarna, borowik, czekolada gorzka z nutą prażonego kakao, żywica z wiśni
Południczka cielęca sous vide, galaretką z leśnych owoców, karmelizowany orzech włoski
Serce karczocha, karmelizowany sezam, malina, nagietek, pędy młodego groszku

DESER

Malina i fiołki w kremie prosecco, orzechy pekan

ZESTAW VEGE

od 145 PLN + VAT

DANIA NA ZIMNO

Crème z młodej pokrzywy i avocado, shiso, lichi, nagietek
Białe szparagi z warzywnym vinalgrette, mizuna, kwiat lwia paszcza
Molekularna oliwka z kawioem balsamico i bezą z czarnuszką
Żółty burak, róża, enoki, orzechy pinii
Kalarepa, zielony groszek, kwaśna liofilizowana żurawina, płatki migdałów

DESER

Kokosowy pudding z tapioki z musem z ogrodowych truskawek i z różowym pieprzem

Autorska oferta Belvedere Catering by Design.

Dania dostarczane są na zimno (gotowe do zjedzenia) w opakowaniach biodegradowalnych, w porcjach degustacyjnych ok. 500 g. Do każdego zestawu dołączone są: karta menu, jednorazowe sztucze drewniane i mokre chusteczki ze środkiem dezynfekującym. Dostawa za dodatkową opłatą.

DEDYKOWANE WINA

od 85 PLN + VAT



Grand Duc White, Morin, Francja

kKupaż szczepów Sauvignon Blanc, Semillon, Colombard i Ugni Blanc. Ma przyjemną dla oka złotą barwę. W nosie łączą się ze sobą aromaty cytrusów, białych kwiatów i świeżych ziół z nutami migdałów i orzechów laskowych. W ustach świeże, o migdałowym posmaku z mineralnym akcentem dodającym orzeźwienia.

Grand Duc Rouge, Morin, Francja

kupaż szczepów Syrah, Cinsault, Carignan oraz Mourvedre. Ma intensywnie czerwoną barwę. Bukiet zdominowany jest aromatem soczystych czarnych porzeczek z nutą przypraw korzennych. Na podniebieniu delikatne taniny i równie intensywny, co bukiet, posmak porzeczek ze zrównoważoną dozą orzeźwiającej kwasowości.



Ozzi Chardonnay, Australia

Wino wyprodukowano z 100 % szczepu Chardonnay. Ma jasno-słomkową barwę z zielonymi refleksami i świeży bukiet zdominowany aromatem dojrzałego melona i owocami cytrusowymi w tle. W smaku jest doskonale zrównoważone między słodyczą, a orzeźwiającą cierpkością. Po degustacji w ustach na długo utrzymuje się bardzo przyjemny, owocowy posmak.

Ozzi Shiraz, Australia

Wino stworzono w 100 % z owoców szczepu Shiraz, jednego z najbardziej popularnych w Australii. Ma rubinową barwę z purpurowymi refleksami i intensywny aromat dojrzałych porzeczek, malin i truskawek z delikatną nutą dębu. W smaku wyraźnie wyczuwalne są jagody, jeżyny i słodkie maliny. Delikatne taniny i aksamitna konsystencja pieczą podniebienie.



Insight Casa Pecunia, Pinot Grigio, Włochy

Wino stworzone w 100 % z owoców odmiany Pinot Grigio. Ma złoto-słomkową barwę z zielonkawymi refleksami. W nosie jest subtelne z nutami brzoskwini, cytrusów i zielonego jabłka. W ustach ujawnia lekkość i świeżość oraz doskonałą harmonię między orzeźwiającą kwasowością a delikatną słodyczą.

Insight Casa Pecunia, Montepulciano d'Abruzzo, Włochy

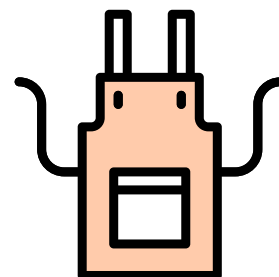
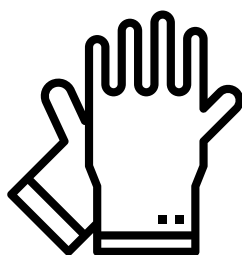
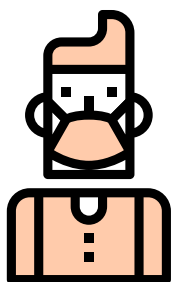
Wino wyprodukowane w 100 % z owoców odmiany Montepulciano. Wyróżnia się głęboką barwą ciemnego rubinu i intensywnym aromatem dojrzałych czerwonych owoców, takich jak wiśnie, truskawki i porzeczki z nutami ciemnej czekolady i wanilii w tle. W ustach ukazują się wyraźnie zaznaczone taniny i orzeźwiająca kwasowość zamknięte w przyjemnym owocowym posmaku.



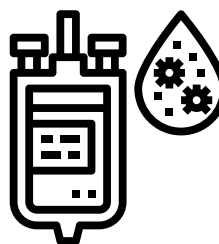
100% BEZPIECZEŃSTWA

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.

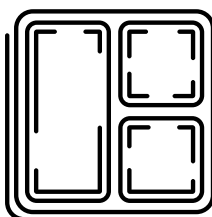
Sprawdź nasze standardy dobrych praktyk w czasie COVID19



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 **bezobsługowo.**

KONTAKT

Andrzej Średnicki

+48 734 157 995

andrzej.srednicki@belvedere.com.pl

Małgorzata Momot

+48 604 613 902

malgorzata.momot@belvedere.com.pl