



BELVEDERE

CATERING BY DESIGN

OFERTA WESELNA

Zatrzymaj czas. Celebryj wyjątkowe chwile z Belvedere.



WESELE BY DESIGN

Dzień, w którym Para Młoda wypowiada sakramentalne TAK, jest jednym z najważniejszych w ich wspólnym życiu, należy go więc uczcić w szczególny sposób.

Misją Belvedere Catering by Design jest zadbanie o spełnienie marzeń Nowożeńców, zapewniając oprawę cateringową na najwyższym poziomie.

Zatroszczy się o nią nasz zespół ekspertów, który w oparciu o wieloletnie doświadczenie zaoferuje kreatywne rozwiązania, odzwierciedlające Państwa osobowość i styl życia.

Działamy z pasją i zaangażowaniem, a nasze możliwości są nieograniczone. Zaaranżujemy wesele w każdym stylu, czasie i przestrzeni: nad morzem lub w górach, na świeżym powietrzu - na łące czy w ogrodzie, we wnętrzach - w hali namiotowej lub na XXX piętrze ekskluzywnego apartamentowca, w pięknym pałacu lub w dowolnym, wybranym przez Państwa miejscu.

Spełnijcie swoje marzenia z Belvedere Catering by Design.



NASZE ARANŻACJE WESELNE

Zapewniamy następujące elementy oprawy weselnej:

- sprzęt cateringowy i gastronomiczny
- stoły, krzesła, stoły bufetowe wraz z eleganckim nakryciem
- zastawę stołową w postaci szykownej porcelany, szkło i sztucze
- doświadczoną obsługę kelnerską oraz kucharską w wybranych uniformach
- menu "by design"
- opis dań wraz z ich rodzajem i dopasowaniem do wymogów związanych z dietą

Dodatkowo na życzenie:

- hale namiotowe
 - dekoracje kwiatowe
 - kartoniki z menu
 - wizytówki na stoły
-



AUTORSKA KUCHNIA

Nasi Szefowie Kuchni Cateringowej - Henryk Nieciejowski i Dariusz Mućko stworzą dla Państwa spersonalizowane, niepowtarzalne menu.

Obaj od wielu lat związani są z Belvedere Catering by Design. W czasie swojej kariery zawodowej mieli okazję poznać najlepsze restauracje na świecie, a także gości wielu szefów kuchni uhonorowanych gwiazdką Michelin Guide. Wśród gości, którzy kosztowali ich dań były koronowane głowy, prezydenci, premierzy, gwiazdy filmowe i artyści ze świata muzyki.

Zarówno Henryk jak i Darek są pasjonatami kulinariów. Śledzą najnowsze trendy i podróżują po świecie w poszukiwaniu inspiracji do przygotowywanych przez siebie potraw. Nie ma dla nich rzeczy niemożliwych. Od deserów w kształcie torebki CHANEL po wykwintne dania dla Prezydenta USA Baracka Obamy – swoją kreacją zachwycają zarówno Gości jak i pracowników Belvedere.

PAKIET ROMANTIC

przykładowe menu

KOLACJA SERWOWANA

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Na stołach Gości

Świeżo wypiekane bułeczki z masłem z dodatkiem soli morskiej, natki pietruszki i ziarnami czarnuszki

Przystawka

Trio polskich przekąsek

Roladka z piersi przepiórki sous vide z maliną i melonem

Mazurska troć z młodą botwinką, koperkiem i świeżo tartym chrzanem

Ser Koryciński z czarnuszką, miodem gryczanym i olejem lnianym

Zupa

Krem ze szczawiu z chrupiącym jajkiem przepiórczym i pianką z malinowych pomidorów

Danie główne

Kaczka pieczona ze strudlem ze śliwką w imbirze, podana z mini kluseczkami śląskimi, kolorową marchwią i sosem z dodatkiem trawy żubrowej

Deser

Wybrany tort

DANIA DLA WEGETARIAN / DLA 10% GOŚCI

Przystawka

Mus z koziego sera w pistacjach, podany z carpaccio z buraków z olejem z pestek dyni

Zupa

Krem ze szczawiu z chrupiącym jajkiem przepiórczym i pianką z malinowych pomidorów

Danie główne

Zielone risotto z groszkiem, szpinakiem i parmezanem

Deser

Wybrany tort

MENU W FORMIE BUFETU

Przekąski zimne i sałatki

Lekko wędzony sum z majonezem wasabi

Pieczone polędwiczki z indyka z gruszką w goździkach

Plastry pieczonego schabu z jajkiem i chrzanem

Tagliata z pieczonego rostbefu z cebulkami cipollini, oliwą i balsamico

Płatki pieczonego indyka z musem z tuńczyka i kaparami

Plastry piersi kurczaka kukurydzianego z chutney mango

Pasztet z zająca z żurawiną

Sałatka Cesar z grillowanym dzikim łososiem

Wybór pieczywa: chleby, bułeczki pszenne i razowe z ziarnami

Bufet zimny / wege

Pasztet z kaszy gryczanej z konfiturą z pomidorów i lejem lnianym

Hummus z tahini, hummus szpinakowy z granatem

Zielone szparagi z warzywnym ratatouille

Tabouleh z natką pietruszki

Mozzarella z pomidorami i pesto

Dania gorące

Tofu z warzywami w żółtym curry z ryżem jaśminowym

Kurki smażone w koperku podane z kopytkami

(danie sezonowe w ofercie od czerwca do września)

Sum pieczony ze szpinakiem z vinaigrette z kaszy gryczanej

Nóżka gęsi confit z galantyną i młodą kapustą, kopytkami i sosem Calvados

Plastry duszonej wołowiny z sosem Dijon, marchewką i młodymi ziemniakami

Po północy – zupy roznoszone przez kelnerów

Gulaszowa oraz żurek grzybowy (wegetariański)

Desery

Torcik kokosowy z mango

Trufle z owocami

Tarta cytrynowa

Sernik z sosem malinowym

Fondant czekoladowy ze słonym karmelem

Kruszona beza z kremem Kahlua

Świeże sezonowe owoce

PAKIET BOHO

przykładowe menu

KOLACJA SERWOWANA

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Na stołach Gości

Świeżo wypiekane bułeczki z masłem z dodatkiem soli morskiej,
natki pietruszki i ziarnami czarnuszki

Przystawka

Wolno gotowany sum z mazurskich jezior, podany z jabłkiem,
kalarepą i chrzanem

Zupa

Krem z białych szparagów ze śmietankowym cappuccino i płatkami migdałów

Danie główne

Pieczona pierś perliczki podana z fondantem z selera, kalafiozem, gnocchi
i sosem z białych winogron

Deser

Wybrany tort

DANIA DLA WEGETARIAN / DLA 10% GOŚCI

Przystawka

Pasztet z kaszy gryczanej z grillowanym bakłażanem i carpaccio
z pomidorów, z olejem z pestek dyni

Zupa

Krem z białych szparagów ze śmietankowym cappuccino i płatkami migdałów

Danie główne

Wegetariańska kaczka podana z fondantem z selera, kalafiozem,
gnocchi i sosem z białych winogron

Deser

Wybrany tort

MENU W FORMIE BUFETU

Przekąski zimne i sałatki

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Rillettes z tuńczyka z kaparami na płatkach ziemniaków

Miętus sous vide z mango i imbirem

Pasztet z zająca z żurawiną

Piersi kurczaka z carpaccio z ananasa i sosem koktajlowym

Polędwiczki wieprzowe z fenkułem i gruszką

Piersi kurczaka kukurydzianego z ananasem i sosem koktajlowym

Plastry pomidorów z rukolą i pesto

Hummus dyniowy z curry i granatem

Pieczony bakłażan z pomidorami, pieczonymi szalotkami i natką pietruszki

Mozzarella z pomidorami, cukinią, olejem dyniowym

Sałatka z kozim serem i owocami

Wybór pieczywa: chleby, bułeczki pszenne i razowe z ziarnami

Dania gorące

Żurek z szynką, grzybami i jajkiem

Strogonoff z suma z kluseczkami

Kaczka i galantyna z kaczki z morelami, marchewką, kluseczkami i sosem korzennym

Pierś kurczaka z kukurydzą i sosem pomarańczowym

Polędwiczka z młodej pulardy z kapustą, młodymi ziemniakami

i sosem z gorczycą

Pierogi ze szpinakiem i parmezanem

Ryż smażony z kurkumą i warzywami

Ziemniaki smażone z ziołami

Desery

Panna cotta kokosowa z mango

Ciastko malinowe z gorzką czekoladą

Tarta z owocami

Beza z owocami i bitą śmietaną z adwokatem

Małe pączki z nadzieniami

Świeże sezonowe owoce

PAKIET NATURAL

przykładowe menu

KOLACJA SERWOWANA

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Na stołach Gości

Świeżo wypiekane bułeczki z masłem z dodatkiem soli morskiej, natki pietruszki i ziarnami czarnuszki

Przystawka

Zielone szparagi z lekko wędzonym jesiotrem, jabłkiem, chrzanem i vinaigrette z jajkiem przepiórczym

Zupa

Krem z białych warzyw z rukolą i orzechami piniowymi

Danie główne

Medalion z wołowiny faszerowanej morelą, podany ze słodkim groszkiem, buraczkami ćwikłowym, purée ziemniaczanym, sosem Dijon

Deser

Wybrany tort

DANIA DLA WEGETARIAN / DLA 10% GOŚCI

Przystawka

Kozi ser w pistacjach z figową panna cottą, sałatką z rukwi wodnej, miodem truflowym i amarantusem

Zupa

Krem z białych warzyw z rukolą i orzechami piniowymi

Danie główne

Ziemniaki faszerowane grzybami, ze szpinakiem, oscypkiem i smażoną rzodkiewką

Deser

Wybrany tort

MENU W FORMIE BUFETU

Przekąski zimne i sałatki

Troć sous vide z wasabi i ogórkiem kompresowanym

Rillettes z tuńczyka z plasterkami ziemniaków i kaparami

Pasztet z sarny z konfiturą gruszkowo-żurawinową

Pierś kurczaka w tandoori z ananasem i curry

Tatar z wołowiny z marynowaną kurką

Podwędzana roladka z kaczki z kaszą gryczaną i świeżym rozmarynem

Ser Koryciński z carpaccio z pomidorów z olejem lnianym

Zielone szparagi z warzywnym vinaigrette

Sałata z serem kozim, owocami i różnym vinaigrette

Warzywny ceviche z kolendrą i imbirem

Wybór pieczywa: chleby, bułeczki pszenne i razowe z ziarnami

Dania gorące

Sum pieczony w maśle z szyszkami rakowymi w śmietanie

Polędwiczka z indyka z borowikami

Kaczka pieczona z jabłkami i majerankiem

Pierogi nadziewane szpinakiem i oscypkiem

Ziemniaki pieczone z koperkiem

Kapusta duszona z pomidorami

Zielone warzywa z masłem czosnkowym

Zupy

Żurek staropolski z wiejską szynką i tartym chrzanem / w bufecie i roznoszony

Chłodnik z młodych buraczków z botwinką

Desery

Gęsty mus z gorzkiej czekolady z wiśniami

Sernik z białej czekolady z sosem malinowym

Tarta cytrynowa z paloną bezą

Mini eklerki z bitą śmietaną

Tarta z truskawkami

Tartoletki owocowe z czekoladą

Małe pączki z nadzieniami

Świeże, sezonowe owoce



PROPOZYCJE PAKIETÓW Z NAPOJAMI

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Kawa z ekspresu ciśnieniowego Nespresso

Kawa z ekspresu przelewowego

Wybór herbat: czarna, zielona, jaśminowa, miętowa, owocowa

Woda mineralna gazowana i niegazowana w dzbankach

Soki owocowe 100% w dzbankach

Wybór lemoniad: cytrynowa, arbuzowa, hibiskusowa, czarny bez

NAPOJE ALKOHOLOWE

Wino białe i czerwone

Prosecco

Piwo krajowe

Wódki białe i smakowe np. Wyborowa i Żubrówka

Seagram`s Gin / Campari / Bacardi light

Martini Bianco, Rosso, Dry

Whisky Johnnie Walker Red oraz Ballantines

Istnieje możliwość wstawienia wina i wódki w stoły, pozostałe alkohole są dostępne na barze. Na bazie podanego asortymentu alkoholi nasi barmani przygotowują drinki podczas trwania przyjęcia.



PROPOZYCJE TORTÓW WESELNYCH

CZEKOLADOWY

Czekoladowe ciasto, mus śmietankowy z solonym karmelem, mus rokitnik z żelką z moreli, chrupiąca warstwa prażynki

RED VELVET

Ciasto red velvet, mus szampan, mus biała czekolada, żelka porzeczka, chrupiąca warstwa prażynki

MANGO

Jasne ciasto, mus mango/marakuja, mus z nutą kwiatów czarnego bzu, żelka malina, chrupiąca warstwa prażynki z czerwonych owoców

MIGDAŁOWY

Jasne ciasto, prażynka z palonych migdałów, mus pistacja, mus śmietanka, żelka truskawkowa

WHISKY

Czekoladowe ciasto, mus czekoladowy z whisky, mus wanilia, żelka pomarańczowa, warstwa chrupiącej prażynki



PREZENTY DLA GOŚCI

CZEKOLADKI BELVEDERE

Zestaw pralinek w eleganckim pudełku

MINI PROSECCO

Butelka wina musującego Prosecco
o pojemności 0,2 l

VOUCHERY

Vouchery do wykorzystania w Restauracji Belvedere



BUFETY PLENEROWE



UNIKALNE EVENTY I DESIGN

Belvedere Catering by Design to lider na rynku usług cateringowych w Polsce. Od początku istnienia wyznacza standardy podążając na bieżąco za światowymi trendami w gastronomii.

Jesteśmy obecni na wszystkich najważniejszych wydarzeniach na terenie całego kraju. Nie ogranicza nas odległość czy rozmiar imprezy, o czym świadczy fakt, że jako jedyni przygotowaliśmy rekordową kolację serwowaną na 2700 osób.

Priorytetem zawsze jest dla nas jakość świadczonych usług. Mieliśmy zaszczyt gotować dla koronowanych głów państw, polityków, aktorów i muzyków.

Zaufanie, jakim darzą nas nasi Goście jest naszym największym kapitałem. Zapracowaliśmy na nie niezawodnością, zaangażowaniem, elastycznością, gwarancją jakości i bezpieczeństwem usługi.



MENU
SERWOWANE



BUFETY



KOKTAJL



STREET
FOOD



LIVE
COOKING



IMPREZA
PLENEROWA





BEZPIECZNE WESELE Z BELVEDERE CATERING

Belvedere Catering by Design czuwa nad zdrowiem Gości zgodnie z wytycznymi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności i Światowej Organizacji Zdrowia.

- Przeprowadziliśmy audyt dostawców; współpracujemy z tymi, którzy tak jak my zachowują reżim sanitarny
- Pracujemy w maseczkach, rękawiczkach lateksowych i specjalnych ubraniach ochronnych
- Pracownicy mają stały dostęp do środków dezynfekujących
- Codziennie mierzymy pracownikom temperaturę
- W miarę możliwości stosujemy zmianowy system pracy
- Zachowujemy bezpieczny dystans wobec siebie
- Podczas eventu dania serwujemy ze stacji kulinarnych zabezpieczonych kordonami
- Wszelkie bary z żywnością i napojami oraz stacje kulinarne obsługiwane są przez osoby wyznaczone do obsługi tych miejsc
- Przekąski i napoje są wyporcjowane i podawane w szklanych lub jednorazowych naczyniach do bezpośredniej konsumpcji, a dania wydawane są na talerzach
- Stoliki koktajlowe ustawiamy w odległości 1,5 m. od siebie
- Dodatki takie jak: cukier /sól / pieprz udostępniamy w opakowaniach konfekcjonowanych
- Regularnie dezynfekujemy naczynia, pomieszczenia, powierzchnie i urządzenia produkcyjne oraz samochody dostawcze
- Wszelkie tekstylia pierzemy w temperaturze minimum 70°C używając odpowiednich detergentów
- Na życzenie Klienta możemy zapewnić usługę dezynfekcji przestrzeni lampą UV-C do neutralizacji drobnoustrojów, a także komorę dezynfekującą z mgłą z nanocząsteczek ozonu





Zapraszamy do współpracy!

Belvedere Catering by Design

+48 604 613 902

+48 608 413 369

+48 608 413 267

catering@belvedere.com.pl

www.belvederecatering.pl