

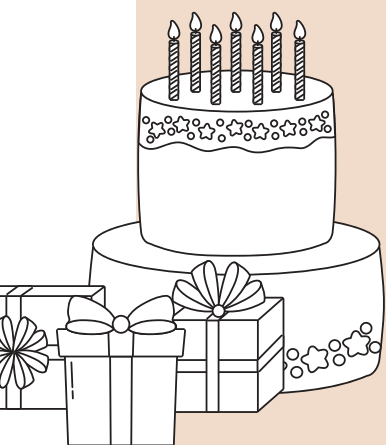



BELVEDERE
CATERING BY DESIGN

Smacznego!

CATERING NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

KOMUNIE / CHRZCINY / CELEBRACJE

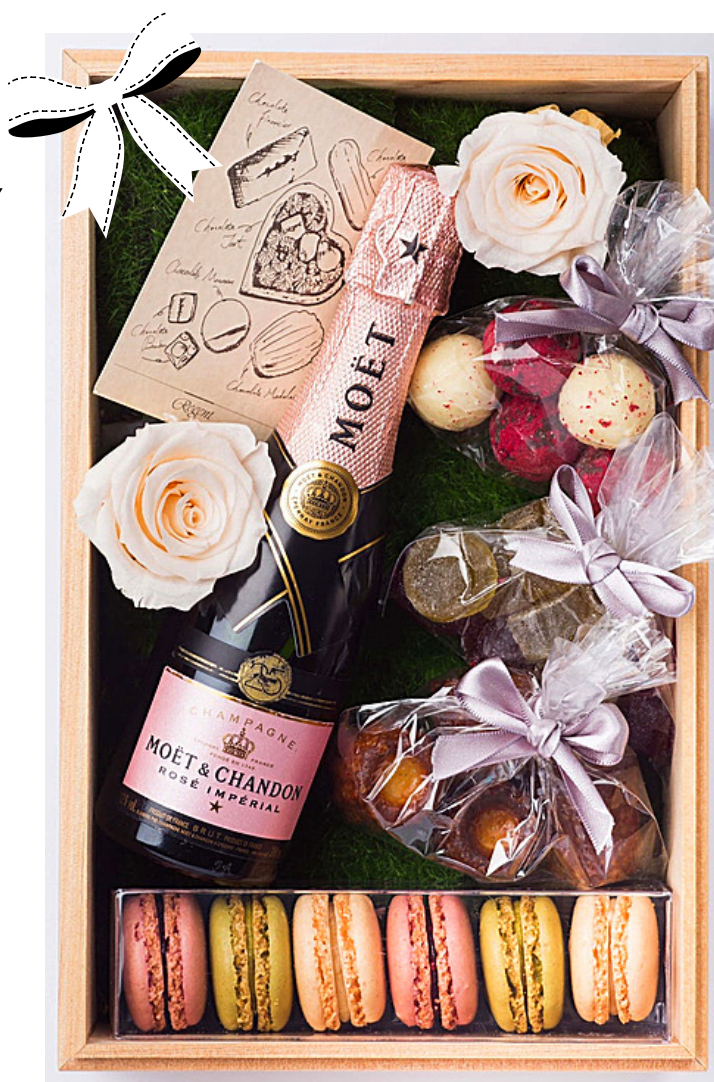


MENU CELEBRACYJNE

Jest wiele powodów do świętowania, a szczególne okazje wymagają wyjątkowej oprawy. Oddaj ciężar przygotowań związanych z aranżacją przyjęcia w ręce Belvedere Catering by Design i odetchnij, bo my wszystkim się zajmiemy. Menu serwowane do stołu, przyjęcie bufetowe, garden party - mamy rozwiązania dla każdego. Bezpieczeństwo, wyborna kuchnia i unikalny design gwarantowane.

BOX CELEBRACYJNY PRZYKŁAD

Champagne lub Prosecco
Czekolada łamana z polskiej manufaktury
Wybór makaroników
Parmezan i orzechy
Krakersy
Kieliszki i sztucze plastikowe



zdjęcie poglądowe

Ceny boxów celebracyjnych już od 180 zł + VAT.



MENU SERWOWANE PRZYKŁAD

PRZEKĄSKI w stole

Duszona cielęcina w ziołach z majonezem
grzybowym i marynowanymi grzybami

Plastry pieczonego rostbefu z piklami
i sosem tatarskim

Perliczka z sałatami, sosem winegret i ziołami

Pasztet z dziczyzny z konfiturą żurawinową

Śledzik z olejem lnianym, żurawiną i prażoną cebulką

Plastry łososia z koprem włoskim, cream fraiche
i oliwą koperkową

Marynowana cukinia z dressingiem
miodowo - musztardowym

Pieczony bakłażan w miodzie z pastą
na bazie soczewicy i oleju sezamowego

ZUPA

(wybór na miejscu lub set menu)

Bulion cielęcy z pierożkami mięsnymi,
sezonowymi warzywami, lubczykiem i oliwą ziołową
lub

Zupa z suszonych borowików z łazankami
i pianką z wiejskiej śmietanki

DANIE GŁÓWNE

(wybór na miejscu lub set menu)

Pieczony sum z sosem orzechowym, purée dyniowym
i buraczkami w karmelu
lub

Wolno pieczona nóżka gęsi z czerwoną kapustą
z bakaliami, kluseczkami śląskimi, marchewką w maśle
i sosem śliwkowym

DESERY w stole

Sezonowe owoce

Bezy z serkiem mascarpone i musem malinowym
Kremowy sernik z orzechowym spodem i sosem
porzeczkowym

Szarlotka z bitą śmietaną

Tarta czekoladowa z marcepanem i wiśniami

MENU BUFET

PRZEKĄSKI

Świeżo wędzony jesiotr z musem z buraczków
z wiśniami i chrzanem

Carpaccio z ośmiornicy, z cebulkami cipollini
i winegretem Ponzu

Roladki ze śledzia Matiasa z musem z wędzonej troci
i koperkową śmietaną

Pasztet z dzikiego zająca z konfiturą z jabłka i żurawiny
oraz marynowanymi maślakami

Wędzona pierś z przepiórki z melonem i dziką jarzębiną

Tatar z wołowiny z Warmii z marynowanymi grzybami,
ogórkiem, oliwą i świeżo mielonym pieprzem

Pasztet z grzybów z sałatką z korniszonami

SAŁATKI

Liście cykorii podane z oscypkiem
i winegretem z żurawiny

Sałatka z rukoli z dojrzewającą szynką parmeńską,
parmezanem i winegretem malinowym

DANIA GORĄCE

Zupa grzybowa z suszonych borowików
z grzanką ziołową

Mazurski sum duszony
z koperkiem, leśnymi grzybami i wiejską śmietaną

Kaczka Barbarie pieczona z figami i fasolką,
z sosem Calvados

Duszony z rozmarynem udziec z indyka,
z marchewką i sosem z szalotek

Pierogi ze szpinakiem zapiekane z bazylią i parmezanem

Gnocchi z dynią, serem Pecorino i orzeszkami pinii

Klusieczki śląskie

DESERY

Sernik z białej czekolady z karmelizowanymi orzechami
i sosem malinowym

Mus piernikowy z Krupnikiem i chrupiącą czekoladą

Kruszona beza z kremem Kahlua

Mini ptysie z nugatem i gorzką czekoladą

Świeże krojone, sezonowe owoce z listkami mięty





MENU DLA DZIECI PRZYKŁAD

PRZEKĄSKI

Mozzarella z pomidorami

Paluszki grissini z sosami

Pizza z szynką i ananasem

ZUPA

Zupa pomidorowa z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Panierowane kotleciki z kurczaka, frytki, mizeria
lub

Nuggetsy z kurczaka, frytki, marchewka
w pomarańczach

DESER

Ptysie z bitą śmietaną

Mini szaszłyki owocowe

INNE ATRAKCJE

Tort

Gofry na patyku z dodatkami

Popcorn solony / karmel

Lody Carte d'Or

Stacja ze świeżo wyciskanim sokiem
pomarańczowym

Animator dla dzieci

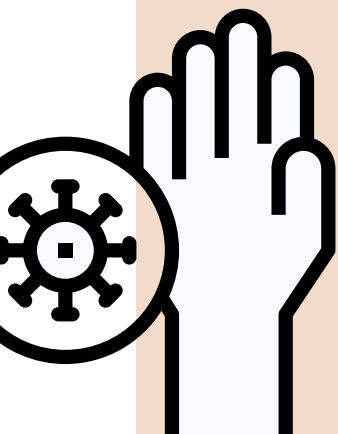


Autorska oferta Belvedere Catering by Design.

Cena menu zależna jest od liczby gości, czasu trwania wydarzenia oraz zestawu dań.

Cena menu dla dorosłych już od 99 zł/os + VAT. Cena menu dla dzieci już od 45 zł/os + VAT.

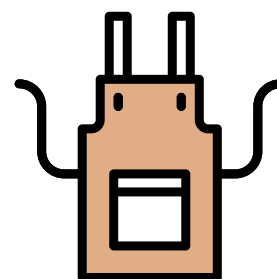
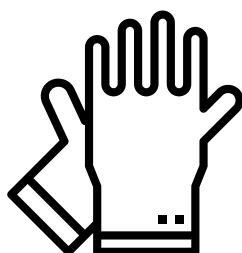
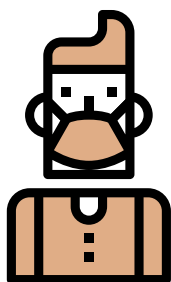
Atrakcje kulinarne podlegają indywidualnej wycenie.



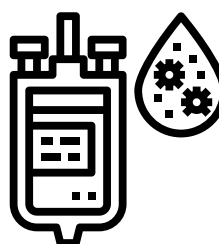
100% BEZPIECZEŃSTWA

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.

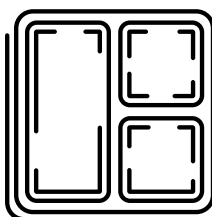
Sprawdź nasze standardy dobrych praktyk
w czasie COVID19



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 hermetycznie zamykanych opakowaniach jednorazowych.



KONTAKT

Belvedere Catering by Design

+48 604 613 902

+48 734 157 995

catering@belvedere.com.pl