BELVEDERE

CATERING BY DESIGN

OFERTA WESELNA

Zatrzymaj czas. Celebruj 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 sztućce
- 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 gościć 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, kalafiorem, 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, kalafiorem,
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, buraczkiem 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 plastrami 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 różanym vinaigrette
Warzywne ceviche z kolendrą i imbirem
Wybór pieczywa: chleby, bułeczki pszenne i razowe z ziarnami
Dania gorące
Sum pieczony w maśle z szyjkami rakowymi w śmietanie
Polędwiczka z indyka z borowikami
Kaczka pieczona z jabłkami i majerankiem
Pierożki 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 przygotują 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 przygotowywaliśmy 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

BELVEDERE
CATERING BY DESIGN
SmaczneGo!

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