



CATERING NA WYDARZENIA W FORMIE HYBRYDOWEJ

ZESTAWY PREMIUM ORAZ REGULARNE: LUNCHOWE, OBIADOWE, PRZERWY KAWOWE,
CANAPÉS I FINGER FOOD



BEZPIECZNE ROZWIĄZANIA CATERINGOWE

ZESTAWY LUNCHOWE, OBIADOWE I PRZERWY KAWOWE

Era cyfryzacji nabierała rozpędu, a eventy innego wymiaru. Aby zachować standardy bezpieczeństwa, świat wydarzeń łączy elementy stacjonarne z wirtualnymi.

Belvedere Catering by Design ma już dogłębnie wypracowane sposoby na oprawę cateringową w reżimie sanitarnym. Przedstawiamy naszą ofertę na bezpieczne wydarzenia hybrydowe.





PRZYKŁADOWE MENU ZESTAWY REGULAR

MENU REGULAR

Pierś z kaczki, makaron soba, brokuł, pak choy, sezam, sos teriyaki
250g

Kuleczki energetyczne, liofilizowane maliny
140g

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy
330ml

MENU WEGE

Sałatka z kaszą kuskus, wędzone tofu, warzywa, prażone orzechy ziemne
220g

Ciasto daktylowe z gorzką czekoladą
140g

Sok z polskich jabłek lub pomarańczowy
330ml

MENU VEGAN

Sałatka z makaronu sojowego, warzywa, sezam, dressing słodko-kwaśny
250g

Sezonowe warzywa w słupkach, baba ganoush
150g

Krojone owoce sezonowe
120g

Sok z polskich jabłek
330ml

Autorska oferta Belvedere Catering by Design. Cena menu zależna jest od liczby gości, czasu trwania i miejsca wydarzenia oraz zestawu dań.



Sok z polskich jabłek lub pomarańczy
330ml

Sok z polskich jabłek lub pomarańczy
330ml

Sok z polskich jabłek lub pomarańczy
330ml



PRZYKŁADOWE MENU ZESTAWY OBIADOWE

Z E S T A W 1

PRZYSTAWKA

Krem z białych warzyw, oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

Dorsz w kremowym sosie, dziki ryż, surówka

DESER

Sernik dyniowy

Z E S T A W 2

PRZYSTAWKA

Mille-feuille ze skorzonery, dynia hokkaido, karmelizowane migdały, bazylią

DANIE GŁÓWNE

Kukurydziany kurczak, frytki z polenty, sos gorgonzola

DESER

Fit ciastka z płatkami owsianymi z żurawiną i gorzką czekoladą

Z E S T A W 3

PRZYSTAWKA

Sałatka z kalafiora, awokado, fileciki z pomarańczy, kruszone orzeszki ziemne

DANIE GŁÓWNE

Łosoś w sosie koperkowym, purée ziemniaczane

DESER

Tiramisu

Autorska oferta Belvedere Catering by Design.
Cena menu zależna jest od liczby gości, czasu trwania i miejsca wydarzenia oraz zestawu dań





KREATYWNE KULINARIA NA WYJĄTKOWE WYDARZENIA

ZESTAWY PREMIUM

Prestiżowe wydarzenia wymagają specjalnej oprawy. W czasie pandemii kulinaria cateringowe wymagają kreatywnych rozwiązań związanych z umiejętnym połączeniem jakości i bezpieczeństwa. Na eventy takie jak: gale, prezentacje produktów, wernisaże lub jubileusze przygotowaliśmy wyjątkowe jednoosobowe zestawy cateringowe z dedykowanym winem wybranym przez naszego sommeliera.



DANIA ZIMNE

Tataki z tuńczyka w sezamie, mus z wasabi

Comber z sarny z borowikami, puree z pasternaku, sos na bazie gorzkiej czekolady

Deska 3 serów francuskich, chutney ananasowy

Tartaletka milionera: karmel i czekolada, jadalne złoto

DANIA ZIMNE

Crème brûlée z dynią i kozim serem, pistacje

Marynowany topinambur z orzechowym pesto, mizuna, chipsy z jarmużu

Sajgonki na zimno z kolorowymi warzywami, sos sojowy

Gnocchi buraczane, sos gorgonzola,
orzeszki pinii, rukola

Panna cotta kokosowa z musem mango i marakui

Autorska oferta Belvedere Catering by Design. Cena menu zależna jest od liczby gości, czasu trwania i miejsca wydarzenia oraz zestawu dań.



belvederecatering.pl



DEDYKOWANE **WINA**

po potwierdzeniu dostępności

GRAND DUC WHITE, MORIN, FRANCJA

Kupaż 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 dawką 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 Sziraz, 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 pieścą 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.





PRZEKĄSKI NA KAŻDĄ OKAZJĘ

WYKWINTNE CANAPES, FINGER FOOD,
KANAPKI I SAŁATKI

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 croissants z wkładem, eleganckie canapés jak i finger food.





FINGER GOOD / CANAPÉS

Mini quiche lorraine z porem i boczkiem

Pâté grzybowe na chrupiącej chałce z piklami i mikro listkami

Plastry schabu po warszawsku z kremem ze świeżego tartego chrzanu i jajek

Roladki z grillowanej cukinii, wędzonego tofu i sos hoisin

Wędzona pierś z gęsi z jabłkiem i creme fraiche

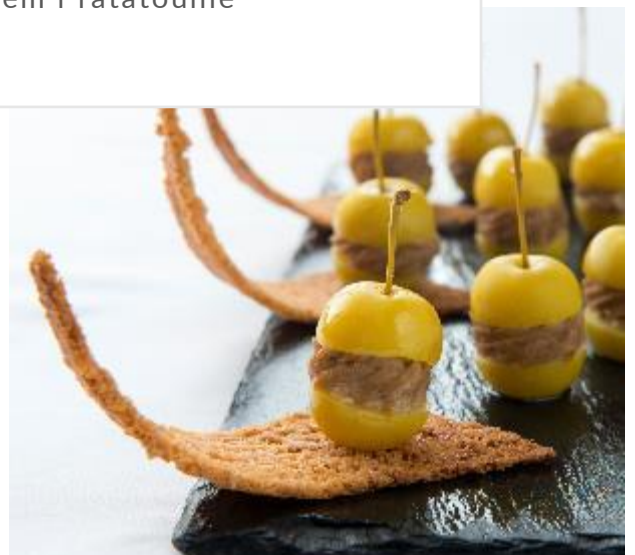
Tapenada z czarnych oliwek z mozzarellą, rukolą i pomidorkiem

Rostbef z remoulade z selera i rukolą

Ricotta z pieczonymi winogronami

Mus dyniowy z serkiem twarogowym, skórkami z cytryny i orzechami laskowymi

Vol au vent z kozim serem i ratatouille





PRZYKŁADOWE KANAPKI

CROISSANT z wędzonym jurajskim łososiem, ricottą z chrzanem, pomidorkiem cherry

SANDWICH z hummusem pomidorowym i wegańskim salami

BRIOCHE z serem camembert, żurawiną i rukolą

TORTILLA z warzywami lub mięsem, kwaśną śmietaną, guacamole i sosem chilli



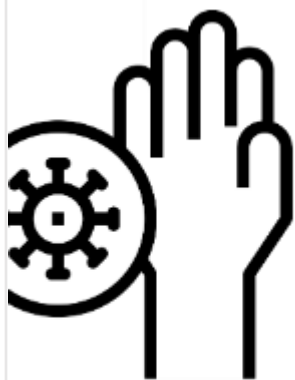
PRZYKŁADOWE SAŁATKI

Sałatka z marchewki, pomarańczy i grillowanego sera halloumi

Zimowa sałata fattoush z pieczonych korzeni warzyw sezonowych z granatem i dressingiem jogurtowym z chilli

Coleslaw z czerwonej kapusty z burakiem, jabłkiem, czerwoną cebulą i słodkim winogretem

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem

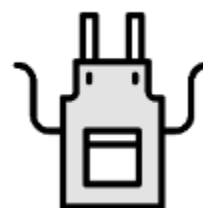


100% BEZPIECZEŃSTWA

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 nitrylowych 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.



Wioletta Janicka

+48 669 555 667 / wioletta.janicka@belvedere.com.pl

Andrzej Średnicki

+48 691 994 991 / andrzej.srednicki@belvedere.com.pl

Małgorzata Momot

+48 604 613 902 / malgorzata.momot@belvedere.com.pl