



Karnawałowe kreacje kulinarne

Autorskie menu na wydarzenia
karnawałowe przygotowane przez
znakomitych Szefów Kuchni
Belvedere Catering.





Witaj w świecie wyrafinowanych kulinariów, w którym odkryjesz kunszt wybitnych szefów kuchni oraz zaznasz autentycznej sztuki smaku.



BELVEDERE CATERING

Od ponad 30 lat wyznaczamy standardy na rynku usług cateringowych w Polsce, podążając na bieżąco za światowymi trendami w gastronomii i zapewniając najwyższej jakości oprawę cateringową najważniejszym wydarzeniom w kraju.

Belvedere Catering to pierwszy wybór klientów poszukujących firmy do obsługi niecodziennych, przygotowywanych na specjalną okazję eventów nawet do kilku tysięcy osób. Rocznie obsługujemy ponad 700 imprez ze 160 tysiącami Gości na terenie całego kraju, w tym wydarzenia na najwyższym szczeblu państwowym, prestiżowe gale i bale, kongresy oraz konferencje, a także jubileusze i wesela.

BELVEDERE GOURMET GROUP

Jesteśmy częścią Belvedere Gourmet Group - firmy doskonale znanej na rynku usług gastronomicznych, świadczonych na poziomie PREMIUM.

W portfolio naszej marki jest również zlokalizowana w Łazienkach Królewskich Restauracja Belvedere znajdująca się w czołówce najznamienitszych polskich restauracji, wielokrotnie wyróżniana przez przewodnik Michelin pięcioma kompletami sztućców oraz Mój Prywatny Kucharz, catering dietetyczny uznawany za najwyższej jakości na rynku catering dietetyczny, tworzony przez pasjonatów zdrowego żywienia.





David Gaboriaud
Szef Kreatywny Belvedere Catering

David Gaboriaud to znana osobowość w świecie gastronomii, kucharz młodego pokolenia z bogatym doświadczeniem kulinarnym zdobytym podczas organizacji imprez, warsztatów i pokazów live cooking dla firm oraz osób prywatnych.

Do najbardziej spektakularnych wydarzeń poprowadzonych przez niego należą udział w przyrządzeniu i serwowaniu kolacji w Ambasadzie Francuskiej podczas akcji „Goût de France”, przygotowanie i prowadzenie pokazów kulinarnych z francuskim profesorem Hervé This, twórcą kuchni

molekularnej oraz znanymi szefami kuchni w wyróżnionych gwiazdkami Michelin: Pierre Gagnaire, Alain Passard czy Andrea Camastra. Od 2021 r. zajmuje on stanowisko Szefa Kreatywnego w Belvedere Catering.

David ma francusko - polskie korzenie, dzięki czemu od lat zgłębia kulinaria obu krajów. Podczas tworzenia menu w Belvedere Catering sięga nie tylko do swoich francusko-polskich korzeni łącząc najlepsze smaki Francji z sezonowymi produktami polskiej kuchni, ale także do inspiracji kulinarnych z całego świata.



Osobowości kulinarnego świata
Belvedere Gourmet Group



Osobowości kulinarnego świata Belvedere Gourmet Group



Tomasz Łagowski
SzeF Kuchni Restauracji Belvedere



Restauracja Belvedere to miejsce ogromną tradycją, znana w całej Polsce i Europie, znajdującej się w takich przewodnikach jak Michelin, odznaczoną najwyższym odznaczeniem za 2020 rok, „5 kompletami sztućców” przez przewodnik „Poland 100 Best Restaurants”.

Jej SzeF Kuchni Tomasz Łagowski to finalista wielu konkursów kulinarnych w Polsce i za granicą, takich jak Bocuse d’or Poland 2015, reprezentant Polski w Paryżu na finale „Chef’s en or”, zwycięzca: „Chef’s Fight”, „Mistrzostw Polski w produkcie regionalnym” czy „Chef’s en or Poland”. W 2015 roku został nominowany w plebiscycie „Kucharz odkrycie roku 2015” organizowanym przez magazyn Kuchnia oraz Gault&Millau. Zdobywca tytułu „Kucharz Odkrycie Roku 2018” wg. przewodnika Poland 100 Best Restaurants.

Od wielu lat gość programów telewizyjnych w randze eksperta, tj.: „Pytanie na śniadanie”, „Projekt Lady”, „Najgorszy Kucharz”. Publikacje Tomasza pojawiają się w czasopismach branżowych tj.: „Magazyn SzeF Kuchni”, „Food Service”, „Łowiec Polski”. Organizator i twórca menu dla Vogue, Moët, Dom Perignon. Prowadzenie stacji Live cooking i szkoleń dla firm Nestlé, San Pellegrino czy Aqua Panna. Współpracuje z markami takimi jak: Maspex, Lubella, Krakus, Łowicz, Cedrob, Gobarto, Na Turek.

Jest perfekcjonistą z zamiłowaniem do najwyższego standardu pracy i najlepszej jakości składników. Styl jego gotowania można określić jako nowatorskie spojrzenie na klasyczne smaki kuchni polskiej z międzynarodowymi akcentami. W Restauracji Belvedere Tomasz czuwa nad najwyższą jakością dań i zapewnieniem Gościom niezapomnianego doświadczenia smaków.

Karnawał

z Belvedere Catering.

Zapraszamy do kosztowania autorskich propozycji kulinarnych Belvedere Catering w odświeżonej stylistyce karnawałowej. Zapraszamy do skorzystania z szerokiego wachlarza kulinarnych pomysłów w postaci bufetów, stacji live cooking oraz wyśmienitych dań serwowanych podczas uroczystych gal.

Autorskie menu Tomasza Łagowskiego, Szefa Kuchni Restauracji Belvedere

Belvedere Catering to wielkie osobowości świata kulinarnego. W tym roku sięgamy po to co najlepsze w Grupie Belvedere, zapraszając do stworzenia kompozycji menu karnawałowych specjalizującego się w klasycznych smakach kuchni polskiej Tomasza Łagowskiego, Szefa Kuchni Restauracji Belvedere. Niezmiennie za niezawodną realizację powierzonych nam eventów odpowiadać będzie zespół naszych znakomitych kucharzy pod przewodnictwem Szefa Kreatywnego Belvedere Catering Davida Gaboriaud.

Szeroki wachlarz aranżacji kulinarnych na każdą formę wydarzenia karnawałowego

Karnawał to czas niezapomnianych imprez i celebrowania życia do białego rana. W Belvedere Catering wiemy jak ważne są kulinaria na te formy wydarzeń, dlatego każdego roku przygotowujemy się do nich kreując wyjątkowe menu. Możecie wybierać z menu w postaci serwowanej, bufetów, koktajli oraz stacji kulinarnych.

Menu stworzone na bazie najwyższej jakości składników od zaufanych dostawców stanowi gwarancję doskonałości smaku

Potrawy w naszym menu zawsze powstają na bazie wyselekcjonowanych składników od lokalnych dostawców. Z polskich ryb, mięs, grzybów czy warzyw pochodzących ze sprawdzonych ekologicznych hodowli, własnoręcznie przygotowujemy wszystkie potrawy oraz desery.

Obsługa wydarzenia na najwyższym poziomie

Każdemu wydarzeniu zapewniamy najwyższy poziom obsługi. Eksperckie podejście naszego zespołu poparte wieloletnim doświadczeniem w obsłudze najbardziej wymagających eventów, w tym dla instytucji państwowych oraz prezydenckich, zadba o każdy szczegół oprawy: profesjonalne doradztwo dotyczące kreacji i prezentacji menu, dedykowaną opiekę w miejscu wydarzenia oraz wyselekcjonowaną obsługę kelnerską.



Kreacje kulinarne Belvedere Catering na wydarzenia karnawałowe

Karnawał to czas celebracji w najlepszym wydaniu: wytwornych balów, zabawy i spotkań w zjawiskowym entourage.

Ten czas należy świętować w kulinarnym hedonizmie Belvedere Catering, o którego unikalne smaki zadbał Tomasz Łagowski, Szef Kuchni Restauracji Belvedere.



Menu koktajlowe

Wyrafinowana kreacja kulinarna
w postaci finger food na eleganckie
przyjęcia karnawałowe w formie stojącej.





Menu koktajlowe

MENU I

Przekąski zimne

Pasztet z dziczyzny z żurawiną
i marynowanymi maślakami

Polędwiczka z indyka z karmelizowaną
gruszką w czerwonym winie z goździkami /B

Pikantne śledzie po kaszubsku z pieczonymi
warzywami i orzechami włoskimi /B

Tatar ze śledzia z suszonymi śliwkami,
porem i crème fraîche/B

Paszteciki z ciasta francuskiego z serem Brie,
rozmarynem i konfiturą z brusznicy /W

Pasztet grzybowy z marynowanymi kurkami /V

Desery

Keks z bakaliami

Piernik staropolski

Rolada makowa z kremem czekoladowym

Sernik wiedeński w polewie czekoladowej

MENU II

Przekąski zimne

Tatar wołowy z polskiej wołowiny
z marynowanymi grzybami /B/L

Schab wieprzowy po warszawsku
z kremowym chrzanem jabłkowym /B

Wędzony pstrąg z galaretką pigwową
i kandyzowanym kumkwatem /B

Carpaccio z pieczonych buraków z cynamonem,
filecikami z mandarynek i kremem balsamicznym
/W/B/L

Wegańska mini sałatka jarzynowa w cieście filo /V

Przekąski gorące

Sandacz pod beszamelem w sosie
wiśniowym z perłową kaszą

Pieczona kaczka z goździkami i sosem koniakowym
z maślanymi kluseczkami i pomarańczami

Kulebiak z kiszoną kapustą i kuminem /W

Pierogi z kaszą gryczaną i serem, podane
z zasmażoną cebulką /W

Placki ziemniaczane w sosie z leśnych grzybów /W

Desery

Makowiec tradycyjny

Piernik kasztelański

Ciasto karmelowo-korzenne z kajmakiem

Miodowiec orzechowy

Sernik z białą czekoladą i cynamonem





Menu koktajlowe

MENU III

Przekąski zimne

Pieczony rostbef z sosem remoulade /B

Wędzona pierś z kaczki z gęstym sosem śliwkowym /B

Terrina z łososia i cukinii z sosem chrzanowym /B

Paszteciki z soczewicą i leśnymi grzybami /V/W

Plastry pieczonych buraków z marynowaną
w chili gruszką z vinaigrette malinowym /V/W

Przekąski gorące

Cielęcina w sosie borowikowym z babką ziemniaczaną

Pieczona pierś z indyka w sosie z dodatkiem wina

Malaga z chrupiącym jarmużem i maślanymi kopytkami

Sandacz po polsku z sosem holenderskim i zielonymi
warzywami z płatkami migdałów

Bigos z boczniakami i wędzonymi śliwkami /W

Pierogi z twarogiem i dynią z palonym masłem /W

Desery

Ciasto seromak

Sernik z białą czekoladą i cynamonem

Piernik z powidłami śliwkowymi

Keks w polewie cukrowej

Rolada makowa z kremem czekoladowym





Menu bufetowe

Perfekcyjnie skomponowane menu bufetowe doskonale sprawdzą się podczas wszelkiego typu wydarzeń zarówno w formie stojącej jak i zasiadanej.



Menu bufetowe



MENU I

Przekąski zimne

Śledź matjas z crème fraîche, porem i zielonym ogórkiem /B

Paszтет z dziczyzny z żurawiną i korniszonami

Plastry schabu po warszawsku z kremowym chrzanem z jabłkiem /B

Seler pieczony w nori z wegańskim majonezem /V/W

Paszтет wegański z jagłą i karmelizowaną cebulką w whisky /V/W

Salatki

Salatka z łososiem wędzonym na gorąco, ziemniakami, piklowaną czerwoną cebulą i sosem musztardowym

Salatka jarzynowa /W

Zupa

Kremowa zupa grzybowa na zakwasie z łazankami /W

Dania gorące

Miętus zapiekany w pomarańczach z płatkami migdałów z ziemniakami /B

Sum z zasmażoną kapustą, kaszą gryczaną z pieczonymi kasztanami i brukselką

Kaczka pieczona w majeranku z dynią, jabłkami, kopytkami i sosem z żubrówki

Salimbocca z indyka - aromatyczne roladki w sosie szalwiowym z caponatą

Pierogi z paloną kaszą gryczaną, twarogiem i sosem szafranowym /W

Smażone pierogi z kapustą i grzybami z masłem prawdziwkowym /W

Desery

Makowiec tradycyjny z bakaliami

Szarlotka z cynamonem i migdałami

Sernik krakowski z polewą cukrową

Keks z owocami kandyzowanymi

Miodowiec z orzechami



**Dla spotkań
od 50 do 300 osób.**



Menu bufetowe

MENU II

Przekąski zimne

Ryba po grecku z pieczonymi warzywami, żurawiną i chili /B

Śledź z cebulą w oleju lnianym z nacią pietruszki i ziemniakami /B/L

Plastry pieczonego kurczaka zagrodowego z gęstym sosem z moreli /B

Carpaccio z buraczków z marynowanymi gruszkami i kremem balsamicznym V/W

Roladki z bakłażana z pastą orzechową i grantem /B

Salatki

Salatka z kaszy gryczanej, z pieczonymi burakami, kozim serem i vinaigrette miodowym /W

Wegańska sałatka jarzynowa z jabłkiem /W/V

Zupa

Barszcz z uszkami

Dania gorące

Sandacz pieczony z ziemniakami, porem i sosem koperkowym /B

Eskalopki z indyka w sosie grzybowym z korzennymi zapiekаныmi warzywami

Pierś kaczki w sosie śliwkowym z kluseczkami śląskimi i duszoną kapustą w winie

Polędwiczki wieprzowe zawinięte w boczek ze śliwkami w sosie cydrowym

Smażone pierogi z kapustą i grzybami z masłem borowikowym /W

Pierogi z serem i ziemniakami z cebulką i kwaśną śmietaną /W

Desery

Piernik miodowy z czekoladą

Sernik staropolski

Miodowiec z orzechami

Rolada makowa z kremem kawowym

Szarlotka z cynamonem i migdałami



Dla spotkań

od 50 do 300 osób.



Menu bufetowe

MENU III

Przekąski zimne

Wędzony jesiotr z kwaśnym jabłkiem, puddingiem cytrynowym i kawioem ketta /B

Faszerowany sandacz z kremowym chrzanem i jajkiem przepiórczym /B

Rolowany pieczony boczek z koprem włoskim i gęstym sosem śliwkowym /B

Plastry wędzonej piersi kaczki z pomarańczami i żurawiną /B

Pasztet z grzybów z majonezem truflowym /W

Liście cykorii podane z oscypkiem i vinaigrette malinowym /W

Sałatki

Sałatka z kurczakiem, pomarańczą, rukolą, granatem i orzechami /B/L

Sałatka kuskus z kalafiora z rodzynkami, migdałami, natką pietruszki, miętą i dressingiem z kardamonem i chilli W/

Zupa

Zupa rybna

Dania gorące

Confit z kaczki z czerwoną kapustą, rodzynkami, winem, i kopytkami z sosem demi-glace

Polędwiczki wieprzowe w sosie pomarańczowym z karmelizowanymi korzennymi warzywami w miodzie

Jesiotr wolno pieczony w emulsji maślanej z czarną soczewicą, porem i chilli

Okoń morski z mulami w sosie szafranowym i opiekany ziemniakami

Pieczone warzywa z majerankiem i miodem wrzosowym, smażone boczniki i palone masło /W

Bigos z grzybami leśnymi /W

Pierogi z twarogiem i ziemniakami z masłem miętowym /W

Desery

Makowiec w polewie cukrowej

Sernik tradycyjny z pomarańczą

Keks z owocami kandyzowanymi

Piernik kasztelański z powidłami śliwkowymi

Rolada makowa z kremem kawowym



**Dla spotkań
od 50 do 300 osób.**





Menu bufetowe

MENU IV

Przekąski zimne

Śledź matjas z crème fraîche, porem i zielonym ogórkiem /B

Pasztet z dziczyzny z żurawiną i korniszonami

Plastry schabu po warszawsku z kremowym chrzanem z jabłkiem /B

Seler pieczony w nori z wegańskim majonezem /V/W

Pasztet wegański z kaszą jaglaną i karmelizowaną cebulką w whisky /V/W

Ryba po grecku z pieczonymi warzywami żurawiną i chilli

Śledź z cebulką w oleju lnianym z nacią pietruszki i ziemniakami

Plastry pieczonego kurczaka zagrodowego z gęstym sosem z moreli

Carpaccio z buraczków, marynowanymi gruszkami i kremem balsamicznym /V/W

Sałatki

Sałatka z łososiem wędzonym na gorąco, ziemniakami, marynowaną czerwoną cebulą i sosem musztardowym

Sałatka jarzynowa /W

Zupa

Kremowa zupa grzybowa na zakwasie z łazankami /W

Barszcz czerwony z majerankiem i uszkami /W

Dania gorące

Miętus zapiekany w pomarańczach z płatkami migdałów i opiekane ziemniaki /B

Sum z zasmażoną kapustą, podany z kaszą gryczaną, pieczonymi kasztanami i brukselką

Kaczka pieczona w majeranku z dynią, jabłkami, kopytkami i sosem z Żubrówki

Saltimbocca - aromatyczne roladki w sosie szafwiiowym z caponată

Pierogi z paloną kaszą gryczaną, twarogiem i sosem szafranowym /W

Smażone pierogi z kapustą i grzybami z masłem prawdziwkowym /

Sandacz pieczony z ziemniakami, porem i sosem koperkowym /B

Eskalopki z indyka w sosie grzybowym z korzennymi zapiekanymi warzywami

Polędwiczki wieprzowe zawinięte w boczek ze śliwkami w sosie cydrowym

Desery

Sernik pomarańczowy

Szarlotka cytrynowo-migdałowa

Piernik staropolski z orzechami włoskimi

Keks w polewie czekoladowej

Babka piaskowa w lukrze królewskim

Makowiec z miodem gryczanym



**Dla spotkań
powyżej 300 osób.**



Menu bufetowe

MENU V

Przekąski zimne

Wędzony jesiotr z kwaśnym jabłkiem, puddingiem cytrynowym i kawiozem ketta /B

Faszerowany sandacz z kremowym chrzanem i jajkiem przepiórczym /B

Rolowany pieczony boczek z koprem włoskim z gęstym sosem śliwkowym /B

Plastry wędzonej piersi kaczki z pomarańczami i żurawiną /B

Paszтет z grzybów z majonezem truflowym /W

Liście cykorii z oscypkiem i vinaigrette malinowym /W

Sałatki

Sałatka z kurczakiem, pomarańczą, rukolą, granatem i orzechami /B/L

Sałatka kuskus z kalafiora, z rodzynkami, migdałami, natką pietruszki, miętą i dressingiem z kardamonem i chilli /W

Sałatka jarzynowa z domowym majonezem /W

Zupa

Zupa rybna

Barszcz czerwony z majerankiem i uszkami /W

Dania gorące

Confit z kaczki z czerwoną kapustą z rodzynkami, winem, kopytkami i sosem demi-glace

Polędwiczki wieprzowe w sosie pomarańczowym z karmelizowanymi korzennymi warzywami w miodzie

Jesiotr wolno pieczony w emulsji maślanej z czarną soczewicą, porem i chilli

Okoń morski z mulami w sosie szafranowym z opiekany ziemniakami

Pieczone warzywa z majerankiem i miodem wrzosowym ze smażonymi boczniakami i palonym masłem /W

Bigos z grzybami leśnymi /W

Pierogi z twarogiem i ziemniakami z masłem miętowym /W

Wołowina w sosie koniakowym ze smażonymi boczniakami /B

Pieczona babka ziemniaczana ze szpinakiem i pistacjami /W

Desery

Ciasto czekoladowe z kremem piernikowym

Sernik cytrynowy w polewie pomarańczowej

Babka piaskowa

Seromak

Makowiec tradycyjny

Keks z owocami kandyzowanymi



**Dla spotkań
powyżej 300 osób.**





Menu serwowane

Menu serwowane doskonale sprawdzi się podczas uroczystych przyjęć zasiadanych, które wymagają szczególnej oprawy kulinarnej.





Menu serwowane 3-daniowe

MENU I

Przystawka

Tatar z pieczonych buraków i grójeckich jabłek z cynamonem, z soczystymi kumkwatami i zieloną oliwą /W/L/B

Danie główne

Konfitowana noga kaczki z sosem koniakowym, blanszowanymi dzikimi brokułami, brukselką i maślanymi kluseczkami z majerankiem

Deser

Piernik Czarotoryskich z karmelizowaną śliwką

MENU II

Przystawka

Pieczona dynia z marynowanymi w occie śliwkami, kozim serem, orzechami włoskimi i musztardowym vinaigrette /W/B

Danie główne

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem rozmarynowym, kaszą perłową z leśnymi grzybami i chrupiącymi karmelizowanymi marchewkami

Deser

Ciasto czekoladowe z korzenną wiśnią i ziemią cynamonowo-migdałową

MENU III - wegańskie

Przystawka

Carpaccio z buraków z marynowanymi w occie śliwkami, prażonymi orzechami włoskimi i chrupiącym jarmużem /V/B/L

Danie główne

Zapiekany seler z carpaccio z paryskich pieczarek z blanszowanymi dzikimi brokułami z winegretem V/B/L

Deser

Financier orzechowy z karmelem sojowym i kremem piernikowym

Danie mięsne z menu I i II można zastąpić daniem rybnym:

Polędwica z dorsza w sosie szafranowym z szyszkami rakowymi, pieczonym romanesco z płatkami migdałów, liśćmi szpinaku i ziemniakami au gratin/B





Menu serwowane 4-daniowe

MENU I

Przystawka

Tatar z dzikiego łosia z puddingiem cytrynowym, błyszczącą galaretką szafranową i zielonym ogórkiem /B/L

Zupa

Barszcz czerwony podany z uszkami z kapustą i grzybami /W

Danie główne

Wołowina w sosie kasztanowym z burakami glazurowanymi w miodzie i ziemniaczanym purée z oliwą truflową

Deser

Szarlotka Belvedere w sosie szampańskim

MENU II

Przystawka

Królewski wędzony jesiotr z musem jabłkowym, crème fraîche z chrzanem i auszpikiem /B

Zupa

Kremowa zupa grzybowa z bitą śmietaną o aromacie goździka i zieloną oliwą /B

Danie główne

Faszerowany indyk z suszonymi morelami w sosie Malaga, z ziemniakami Foundant, blanszowanymi brokułami i purée z marchwi

Deser

Torcik Czarotoryskich - mus czekoladowy z gorącym sosem piernikowym

MENU III - wegańskie

Przystawka

Pieczony seler z nori, z warzywami w pomidorach z żurawiną i chilli, z kolorowymi małymi pomidorkami /V/L/B

Zupa

Barszcz z majerankiem i makaronem buraczanym V/L/B

Danie główne

Bakłażan ze smażonymi bocznikami, rozmarynem, delikatnym groszkiem cukrowym i pesto z suszonych pomidorów /V/L/B

Deser

Brownie z burakiem, karmelizowaną śliwką i wiśniówką

Danie mięsne z menu I i II można zastąpić daniem rybnym:

Filet z mazurskiego sandacza z sosem holenderskim, z blanszowanymi warzywami z płatkami parmezanu i maślanymi ziemniakami z koprem /B





Menu serwowane 4-daniowe PREMIUM

MENU I

Przystawka

Marynowany dziki łosoś z filecikami z cytrusów, fioletowymi ziemniakami i sosem z maślanki /B

Zupa

Klarowny bulion borowikowy z domowymi kluseczkami i palonym masłem /W

Danie główne

Polska gęś owsiana faszerowana żurawiną, podana w sosie z czerwonego wina, z kolorowymi marchewkami, majerankiem, orzechami laskowymi i zapiekany selerem

Deser

Mus z białego maku z orzechem włoskim i sosem szampańskim aromatyzowanym korą z drzewa cassia

MENU II

Przystawka

Parfait z wędzonego mazurskiego suma z galaretką z żubrówki i jabłek, z puszystym kremem chrzanowym i zieloną oliwą

Zupa

Aromatyczna zupa rybna z masłem rakowym, z pieczonymi warzywami i pomidorami /B

Danie główne

Polędwica z jelenia z sosem z białej morwy, glazurowanym topinamburem, purée buraczanym i chrupiącym jarmużem

Deser

Sernik z białą czekoladą z cynamonem i sosem pomarańczowo-szafranowym

MENU III - wegańskie

Przystawka

Delikatny pasztet z białej fasoli z marynowanymi prawdziwkami i oliwą truflową V/L

Zupa

Klarowna zupa borowikowa z makaronem z pieczonej pietruszki i marchwi V/L/B

Danie główne

Szafranowe risotto z pieczoną dynią piżmową, tymiankiem i wegańskim parmezanem i oliwą /V/L/B

Deser

Mille-feuille migdałowy z flambirowaną pomarańczą i solonym karmelem

Danie mięsne z menu I i II można zastąpić daniem rybnym:

Polędwica z jesiotra z sosem szampańskim, z grillowaną kolorową cykorią, i ziemniakami francuskimi





Stacje kulinarne

Stacje live cooking w odświeżeniu karnawałowej to wyjątkowa atrakcja kulinarna podczas wydarzeń. Goście nie tylko mają możliwość skomponowania dania według własnych preferencji, ale także interakcji z kucharzem.



Stacje live cooking

Kulebiak 80 g/os.	Kulebiak z łososiem i szpinakiem podany z sosem szafranowym, z domowymi kiszonkami i marynowanymi warzywami
Pieczona szynka 80 g/os.	Wędzona, pieczona, nadziewana goździkami szynka Podkomorze z nogą, sos koniakowy. Modra kapusta z żurawiną i czerwonym winem z maślanymi kluseczkami z majerankiem
Indyk z pistacjami 80 g/os.	Pieczony indyk z nadzieniem pistacjowym, ze skórką pomarańczy, migdałami, opiekаныmi ziemniakami z serem Gruyere i sosem żurawinowym
Wybór pierogów 80 g/os.	Pierogi smażone i gotowane: z kapustą i grzybami, z serem i ziemniakami, z kaszą gryczaną, z dudkami Dodatki: okrasa z boczku, rumiana cebula, palone masło, świeże zioła, chrupiąca cebulka

Nazwa gramatura	Opis
-----------------	------





Warunki świadczenia usług cateringowych

Oferta jest dostępna do realizacji do dnia 21 lutego 2023 i jest ważna dla minimum 50 osób.

Podana cena netto menu zawiera cenę wybranej oferty kulinarnej, standardowy serwis kelnerski i kucharski, a także cenę niezbędną do wykonania zamówionej usługi sprzętu cateringowego:

- porcelany (biel, czerń lub miks), sztućców i szkła,
- stołów bufetowych i koktajlowych (w czarnych lub białych elastycznych pokrowcach) gdy dotyczy przyjęć bufetowych lub koktajlowych,
- stołów bankietowych (biały lub czarny obrus) oraz krzeseł gdy dotyczy przyjęć serwowanych.

Ostateczna wycena usługi cateringowej zostanie zmodyfikowana o tzw. cenę logistyki, która obejmuje:

- transport: produktów, obsługi, sprzętu,
- niestandardowy sprzęt (np. sztucze lub porcelanę w innym niż standardowym kolorze: złote, czarne itp.) lub jego niestandardową ilość, w tym jego transport,
- pracę ludzką związaną z dojazdem do miejsca realizacji.

Konieczność wcześniejszego montażu, późniejszego demontażu itp. zostanie określona po ewentualnej wizji lokalnej i podaniu przez organizatora wszystkich szczegółów wydarzenia jak np.:

- termin
- liczby gości
- forma wydarzenia
- czas trwania wydarzenia

- warunki logistyczne na miejscu (czas montażu, istniejąca infrastruktura zaplecza, dostęp do prądu)
- potrzeby co do niestandardowego sprzętu i usługi.

Ceny w ofercie mogą ulec zmianie:

- w przypadku zmiany terminu, liczby gości, czasu trwania wydarzenia, formy wydarzenia, terminu montażu i demontażu, wizji lokalnej itd.,
- w związku z istotnymi lokalnymi lub globalnymi zmianami na rynku spożywczym,
- z powodu inflacji czy zmian cen towarów wg. indeksu branży spożywczej. Belvedere zastrzega sobie prawo do korekty ceny zgodnie z tabelą miesięcznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych, publikowaną przez GUS, za każdy pełny miesiąc kalendarzowy, jaki wystąpi pomiędzy przedstawieniem oferty cenowej a realizacją usługi a także prawo do korekty cen zgodnie z indeksem cen towarów wg. indeksu branży spożywczej,
- w przypadku zmian w menu (asortymentu / ilości).

Do uwzględnionych w ofercie cen należy dodać odpowiedni podatek VAT.

Dostępność Belvedere Catering do świadczenia usługi, a także dostępność sprzętu (standardowego czy nie standardowego) potwierdzamy ostatecznie po otrzymaniu wiążącej deklaracji współpracy Organizatora wydarzenia z Belvedere Catering.



**Zapraszamy
do kontaktu**

BELVEDERE CATERING

Tel.: +48 22 55 86 700 wew. 202

E-mail" catering@belvedere.com.pl

Belvedere-Cafe Łazienki Królewskie Sp. z o.o.

ul. Agrykoli 1, 00-460 Warszawa

www.belvedere.com.pl

www.belvederecatering.pl