



Menu w formie BUFETU

Autorskie menu bufetowe na różne formy wydarzenia 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.





Osobowości kulinarnego świata Belvedere Gourmet Group

Marcin Kowernik

Szef Kuchni

Odpowiada za całokształt kulinarnej oferty Belvedere Catering. Znamca kuchni bankietowej z ponad 20-letnim doświadczeniem w organizacji pracy kuchni cateringowej. Doskonały lider zespołu.



David Gaboriaud

Szef Kreatywny, Ambasador Marki

Mistrz kuchni francuskiej, znana osobowość w świecie gastronomii z bogatym doświadczeniem w prowadzeniu warsztatów kulinarnych i pokazów live cooking.



Adam Chrzastowski

Szef Operacyjny

Jeden z najbardziej uznawanych i cenionych specjalistów kulinarnych. W swojej karierze pełnił funkcje m.in. głównego konsultanta kulinarnego polskiej prezydencji w UE. Dbą o jakość oferty w procesie przygotowania wydarzeń.



Dariusz Mućko

Szef Satelitarny

Pod jego kierownictwem powstają nasze największe realizacje. Weryfikuje i egzekwuje najwyższe standardy oprawy kulinarnej w miejscu organizacji eventu..

Michał Iwaniuk

Szef Kreatywny Cukierni Belvedere Gourmet Group

Zdobywca wielu nagród w dziedzinie cukiernictwa, w tym m.in. tytułu 7. najlepszego cukiernika na świecie. Jako Szef Kreatywny Cukierni Grupy Belvedere odpowiada za całokształt słodkiej odsłony oferty całej marki.

Tomasz Łagowski

Szef Kuchni Restauracji Belvedere

Szef Kuchni jednej z najznamienitszych restauracji w Polsce. Jego domena to kuchnia polska w awangardowej odsłonie. Autor menu w ofertach sezonowych Belvedere Catering.



Oprawa kulinarna wydarzeń

z Belvedere Catering.

Zapraszamy do kosztowania autorskich propozycji kulinarnych Belvedere Catering w odświeżonej bufetowej.

Autorskie menu Szefów Kuchni Belvedere Catering

Kulinarne serce Belvedere Catering tworzą wyjątkowi kreatorzy smaku: **szef kreatywny David Gaboriaud** łączący smaki kuchni międzynarodowej, polskiej i fusion, **Dariusz Mućko** specjalizujący się w niesamowitym komponowaniu **smaków różnych kuchni świata** oraz **Adam Chrzastowski**, którego domeną są **potrawy kuchni polskiej** ze współczesnym akcentem a także **Michał Iwaniuk**, **szef kreatywny cukierni Grupy Belvedere** – 7-my na świecie wizjoner specjałów cukierniczych..

Znakomicie skomponowane menu na każdy rodzaj wydarzenia

W Belvedere Catering wiemy jak ważną rolę odgrywają kulinaria podczas wydarzeń, często stanowiąc o ich sukcesie. Menu jest przez nas starannie przemyślane po to, aby z szerokiego wachlarza wyselekcjonować to, które najbardziej odpowiada rodzajowi i randze danego eventu.

Menu stworzone na bazie najwyższej jakości składników od zaufanych dostawców stanowiące 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 z oprawą w formie bufetu

Swobodnym rozmowom oraz nawiązywaniu relacji biznesowych niezmiennie sprzyja dobre jedzenie.

Dzięki oprawie kulinarnej w formie bufetu Belvedere Catering podniesiesz swoje wydarzenie do wyższej rangi.



Menu bufetowe LUNCH

MENU I

Dania zimne

Wędzone fileciki z zagrodowego kurczaka z salsą Chilaquiles z pomidorów i chilli /B

Ziołowa focaccia z pastą z wędzonego sera z kasztanami, sałatką wakame, sosem teriyaki i brzoskwińowym kawiolem

Wegańska tarta z tofu z kremowym mleczkiem kokosowym /W/V/L

Sałatka z pieczonego buraka z dynią piżmową, skórką z pomarańczy, kruszonymi orzechami i solą morską /W/V/B/L

Wybór domowego pieczywa: mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Masło z solą morską i ziołowe

Zupa

Krem z pieczonego selera, z czarnuszką, oliwą dyniową i grzankami

Dania gorące

Dorsz pieczony w klarowanym maśle z podgrzybkami z zielonym pieprzem

Faszerowany indyk z bocznikami i kasztanami z sosem jarzębinowym

Makaron Primavera z warzywami, oliwą, czosnkiem i bazylią z wegańskim Parmezanem /W/V/L

Pieczone korzenne warzywa z masłem pomarańczowym /V/B/L

Opiekane francuskie ziemniaki z masłem czosnkowym

Desery

Sernik krakowski

Szarlotka

Ciasto piaskowe





Menu bufetowe LUNCH



MENU II

Dania zimne

Bryndza z musem dyniowym, zagrodowym, grillowanym kurczakiem i marynowanymi grzybami

Plastry polędwiczki cielęcej w sosie tuńczykowym z owocami kapara i chrustem z pora

Pieczone figi z grecką fetą, miodem, oliwą i rozmarynem

Ptasie mleczko z sera korycińskiego z sałsa z pigwy /W/B

Liście sałaty rzymskiej z grillowanymi plastrami indyka, płatkami parmezanu i sosem Cezar /B

Wybór domowego pieczywa: mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Hummus buraczany i z zielonego groszku

Masło z solą morską i ziołowe

Bar sałatkowy

Świeże warzywa krojone: pomidory, ogórki, papryka, marchew, seler, czerwona cebula, sałatka szwedzka kolorowe sałaty

Dodatki: pestki dyni i słonecznika, grzanki, płatki parmezanu, wiórki bekonu, plastry grillowanego zagrodowego kurczaka, suszone pomidory, tofu, orzechy, oliwki zielone i czarne, kapary, śliwki marynowane

Sosy: miodowy, balsamiczny, chili-imbirowy, czosnkowy

Oliwy smakowe

Zupa

Korsykańska zupa z warzyw z czerwoną fasolą /V

Dania gorące

Grillowane medaliony wieprzowe w sosie gorgonzola /B/

Picatta alla Milanese z sandacza, z owocami kaparów i pomidorową sałsa /B

Karmelizowane sezonowe warzywa z parmezanem i ziołowym masłem /W/B

Kopytka z klarowanym masłem /V/B/L

Pieczona dynia hokkaido z warzywnym cassoulet, purée z selera z trufłą /W/V/B/L

Desery

Namelaka czekoladowa z kokosem i purée z marakui

Szarlotka brzoskwiniowa z kruszonką migdałową

Tartaletki z owocami

Owoce sezonowe



Menu bufetowe LUNCH

MENU III

Dania zimne

Plastry z piersi indyka sous vide z filecikami pomarańczy i grejpfruta /L/B

Deska włoskich wędlin i serów z oliwkami i marynowanymi karczochami, grisini, wędzonym sumem, płatkami cykorii i chipsami z jarmużu

Gravad lax, z ziołami, solą pomarańczową, figami i sosem musztardowym /B/L

Panna Cotta z koziego sera z pistacjami i mango /W/L

Carpaccio z pieczonych buraków z balsamicznym kremem śliwkowym, serem Pecorino, winegretem malinowym i prażonymi orzechami laskowymi w miodzie /B/W

Zielona sałatka z brokułami, wędzonym tofu i granatem /V/B

Wybór domowego pieczywa: mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Masło z solą morską i ziołowe

Zupa

Krem z buraków z kozim serem

Dania gorące

Coq au Vin z kurczaka zagrodowego z rozmarynem

Konfitowana cielęcina w podgrzybkach i słodkiej śmietance

Ravioli z ricottą i szpinakiem z palonym masłem ziołowym i szczypiorkiem /W

Grillowany łosoś z kabaczkim, pomidorami i oregano

Parmiggiana z grillowanymi bakłażanami i mozzarellą /W/B

Kasza kus kus z dynią, kabaczkim, pestkami dyni i zielonym peso

Warzywa z masłem borowikowym

Plastry pieczonych ziemniaków z rozmarynem i szalotką

Desery

Ciasto czekoladowe z oliwą z oliwek i chantilly bazyliowym

Sernik mascarpone na kruchym spodzie

Tartaletka czekoladowa

Pâte à Choux - ptyś pistacjowy z maliną





Menu bufetowe LUNCH



MENU IV

Dania zimne

Plastry cielęciny w sosie tuńczykowym z płatkami parmezanu i różowym pieprzem /B

Koktajl krewetkowy z majonezem homarowym i awokado/B/

Parfait z sandacza z białą truflą z piklowanymi warzywami

Carpaccio z pieczonych buraków z „truflami” z koziego sera /W/B

Tataki z tuńczyka z marynowanym imbirem, ogórkiem i sezamem /W/B

Szynka serrano z melonem i majonezem szafranowym

Salatka z makaronu fusili z suszonymi pomidorami, marynowanym tofu, pomidorami, prażonymi orzechami nerkowca i winegretem imbirowym /V/L/B

Wybór domowego pieczywa: mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Masło z solą morską i ziołowe, smalec z białej fasoli

Zupa

Krem z pieczonych warzyw z pestkami dyni /W/B

Dania gorące

Konfitowana nowozelandzka jagnięcina w sosie miętowym

Połędwica z dorsza zapiekana z miso z sosem imbirowym /B

„Bouillabaisse” – owoce morza; krewetki, małże i kalmary ze świeżą bazylią, oliwkami i pomidorami w sosie maślano-winnym /B

Gnocchi buraczane w kremowym sosie gorgonzola

Kaszotto dolce z prażonymi orzechami włoskimi i granatem /W

Grillowane plastry cukinii, bakłażana i pomidorów z zielonym pesto /W/B

Blanszowane sezonowe warzywa z ziołowym masłem /W/B

Ryż pilaw z kolorową papryką i sosem ponzu /V/B/

Placuszki ziemniaczane z grzybami i wędzonym oscypkiem

Desery

Tartaletka z owocami

Brownie z kremem czekoladowym

Tradycyjny sernik w polewie czekoladowej

Płyś z orzechowym kremem i konfiturą z czarnej porzeczki



Menu bufetowe dla spotkań do 40 osób

MENU V

Dania zimne

Plastry piersi pulardy z musem paprykowym i grillowanym bakłażanem /B

Wrapy z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią i hummusem /W/V/B

Wytrawny sernik z wędzonego suma z chrzanowym purée i zielonym groszkiem

Gołąbki z kaszą jaglaną, marchwią, batatami, kuminem rzymskim i kolendrą /W

Carpaccio z buraka ćwikłowego z dresingiem, musztardą miodową, syropem klonowym i kruszonym serem chavroux /W/B

Mini sałata rzymska z grillowanym indykiem, chipsami z boczku, pomidorami i sosem Cezar

Sałatka tabbouleh z kuskusem i ziarnami granatu /V/L

Zupa

Orientalna zupa na mleczku kokosowym z warzywami i boczniakami z prażonym sezamem /W/L

Dania gorące

Escalopki z zagrodowego kurczaka w jajku z parmezanem

Pierogi z dynią i pestkami słonecznika

Okoń morski z tapenadą z kaparów z palonym masłem

Mini marchewki z figami i sosem pomarańczowym z kardamonem /W/B

Komosa ryżowa z ziołami i oliwą /W/B

Pieczona wieprzowina z orientalnymi przyprawami, mlekiem kokosowym, czerwonym curry z zielonymi, orientalnymi warzywami z woka

Desery

Mus orzechowy z gruszką i imbirem

Florence du chocolate z musem kawowym

Tartaletka z curdem egzotycznym i praliną z czerwonych owoców

Miodownik staropolski

Napoleonka z truskawkami





Menu bufetowe BRUNCH

MENU I

Dania zimne

Wybór wędlin pieczonych i wędzonych, pasztet z kaczki, pasztet z dziczyzny i perliczka z sałatami i sosem winegret

Carpaccio wołowe z parmezanem

Tuńczyk z rukolą i brokułami z grzankami z brioszki z winegretem musztardowym /L

Salatka makaronowa z suszonymi pomidorami

Mozzarella z pomidorami i salsą oliwkową

Grillowane warzywa z pesto bazyliowym

Blanszowane brokuły i marynowane karczochy z prażonymi migdałami

Plastry łososia marynowanego w burakach

Ostrygi z dressingiem (szalotka z octem)

Quiche z zielonymi szparagami z gremoladą z posiekanej natki pietruszki i tartej skórki z cytryny /W

Racuszki z dodatkami: konfitura z jabłek, wiśniowa, z jagód, syrop klonowy, płynny miód

Kolorowe pomidory

Sezonowe warzywa

3 rodzaje sałat: karbowana, rzymska, rukola z rozszponką

3 rodzaje dressingów: winegret, miodowo-balsamiczny, jogurtowo-czosnkowy

Marynowane grzybki: kurki, borowiki, podgrzybki

Pikle: cebulka perłowa, korniszony, dynia w occie

Konfitura żurawinowa

Wybór domowego pieczywa: mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie, pieczywo pszenne

Masło z solą morską i ziołowe, smalec z białej fasoli

Stacja z serami

Brie, ser kozi dojrzewający, niebieski dojrzewający, młody polski ser kozi zagrodowy

Stacja z rybami

Wędzone szprotki, pstrąg, węgorz, śledzie w śmietanie z jabłkiem, śledzie z borowikami i żurawiną, śledzie z selerem i rodzynkami, sandacz z sosem tatarskim

Zupy

Bulion z makaronem i warzywami

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Stacja kulinarna wytrawna

Szynka wieprzowa z sosem pieprzowym, zielone sałaty z winegretem

Dania gorące

Pieczony karczek w marynacie teriyaki z konfiturą pomarańczową na karmelizowanej kapuście /B

Pieczona kaczka w sosie owocowym

Sandacz z omułkami z sosem cytrusowym

Ravioli z borowikami z oliwą extra virgin

Grillowane i pieczone warzywa sezonowe z masłem ziołowym

Ziemniaki francuskie z masłem czosnkowym

Blanszowane warzywa z masłem ziołowym

Desery

Świeże owoce krojone

Tartaletka kawowa z praliną orzechową

Mini eklery pistacjowe z marakują

Ciasto z jabłkiem i kremem patisserie /V

Sernik cytrynowy na migdałowym spodzie

Stacja kulinarna słodka

Gofry z dodatkami: sosem czekoladowym, konfiturami owocowymi, kolorowymi i strzelającymi posypkami





Menu bufetowe KOLACJA

MENU I

Dania zimne

Pâté Bon Bon z kaczych wątróbek z relisem wiśniowo-lawendowym

Paszтет sojowy z kminem rzymskim i imbirem z kimchi /V

Plastry schabu po warszawsku z jajkiem od zielononózki, kremowym chrzanem i piklowanymi warzywami

Wędzony sum z kaszą gryczaną, szpinakiem, grzybami i cebulą perłową z musztardą francuską

Carpaccio z buraków z serem bałkańskim i kremem balsamicznym /W/B

Sałatka z mini sałaty rzymskiej z wegańskim sosem Cezar, wędzonym tofu i ziołowymi grzankami /V/L

Bar sałatkowy

Świeże warzywa krojone: pomidory, ogórki, papryka, marchew, seler, czerwona cebula, sałatka szwedzka kolorowe sałaty

Dodatki: pestki dyni i słonecznika, grzanki, płatki parmezanu, wiórki bekonu, plastry grillowanego zagrodowego kurczaka, suszone pomidory, tofu, orzechy, oliwki zielone i czarne, kapary, śliwki marynowane

Sosy: miodowy, balsamiczny, chili-imbirowy, czosnkowy

Oliwy smakowe

Wybór domowego pieczywa: mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Masło z solą morską i ziołowe, smalec z białej fasoli

Zupa

Krem z dyni z mlekiem kokosowym i chili

Dania gorące

Grillowane fileciki z indyka w sosie jarzębinowo-koniakowym i ziemniakami gratin

Chilli sin carne z pomarańczową soczewicą, suszonymi pomidorami i papryczką chilli

Dorsz Meuniere z palonym masłem i sokiem z cytryny, nacią pietruszki i kaparami z purée z topinambura z migdałami

Gnocchi szpinakowe z sosem gorgonzola dolce, owocami granatu i prażonymi orzechami włoskimi z ziemniakami w mundurkach z palonym masłem /W/B

Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą gryczaną i leśnymi grzybami /W/B

Desery

Ciasto piaskowe z owocami

Brownie z kremem czekoladowym

Szarlotka migdałowa z cynamonem

Mini muffiny





Menu bufetowe KOLACJA



MENU II

Dania zimne

Polędwiczka cielęca z sosem z tuńczykowym, płatkami parmezanu na czosnkowych grzankach

Pasztet z dziczyzny z kolorowym pieprzem, musem chrzanowym i galaretką z czerwonego wina

Parfait z wędzonego pstrąga z kawiozem z sałatką z selera naciowego i szparagów /B

Trufle z kaszy jaglanej w korzennych ziołach, z łososiową marchewką, kaparami i sosem z musztardą francuską /V/B/I

Kurczak zagrodowy z grzybami leśnymi, ogrodowymi sałatami i majonezem truflowym /L/B

Sałatka z makaronem pełnoziarnistym, opiekany łososiem, serem pleśniowym, suszonymi pomidorami młodym szpinakiem i prażonymi pestkami dyni

Mozzarella fior di latte z tapenadą z czarnych oliwek i liśćmi bazylii /W/B

Wybór domowego pieczywa: mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Masło z solą morską i ziołowe, smalec z białej fasoli

Zupa

Kremowa zupa szpinakowa z wermutem, prażonymi płatkami migdałów i palonym masłem /W

Dania gorące

Konfitowana kaczka z karmelizowanymi jabłkami z sosem z czerwonego wina

Filet z pstrąga z małżami, winogronami z kremowym sosem cytrynowym

Ravioli ze szpinakiem i ricottą z sosem parmezanowym i szczypiorkiem /W

Blanszowane warzywa z oliwą extra virgin i masłem z wędzoną solą /W/B

Ciecierzycza z kalafiozem w sosie słodko-kwaśnym z sosem sojowym i prażonym sezamem /W/V/B/L

Pieczone ziemniaki po prowansalsku ze świeżymi ziołami /W/B

Desery

Mus whiskey z konfiturą z moreli i pomarańczy

Ciasto daktylowe z polewą czekoladową

Miodownik z kremem karmelowym

Tartaletka cytrynowa z chantilly waniliowym



Menu bufetowe KOLACJA

MENU III

Dania zimne

Plastry polędwiczki wieprzowej w sosie z marynowanego zielonego pieprzu z płatkami parmezanu /B

Zagrodowy kurczak z grzybami leśnymi i majonezem truflowym i ogrodowymi sałatami /B

Filet z sandacza z jarmużem i kruszonymi kasztanami /B

Pieczone kolorowe buraki z marchwią i blanszowanymi brokułami z hummusem /V/L/B

Papryka Ramiro z serem kozim, prażonymi orzechami włoskimi i oliwą ziołową /W/B

Salata rzymska z grillowaną piersią indyka, ciemnymi winogronami, serem pleśniowym i granatem /B

Salatka Panzanella z winegretem, mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, kaparami i chrupiącą focaccią /W

Wybór domowego pieczywa: mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Masło z solą morską i ziołowe, smalec z białej fasoli

Zupa

Krem curry z mlekiem kokosowym z garam masala i orzechami pekan /W/V/B/L

Dania gorące

Wołowina po burgundzku z karmelizowanymi sezonowymi warzywami i sosem z czerwonego wina

Indyk faszerowany morelami w sosie truflowym ze smażonymi bocznikami

Karmazyn z prażonymi płatkami migdałów w kremowym sosie szafranowym

Pierogi capelli faszerowane brokułem z palonym masłem i młódą dymką /W

Papryczka faszerowana ciecierzycą z kolorowymi fasolkami na pomidorowej salsie /W/B

Grillowane sezonowe warzywa z masłem czosnkowym /W/B

Kluski śląskie prażoną z cebulką /W

Polenta z estragonem z pesto z czarnych oliwek /W

Desery

Sernik z mascarpone

Mus kokosowy z mango i marakują

Pâte choux czekoladowe z owocami leśnymi

Financier migdałowy z kremem solony migdał

Tartaletki z kremem patissiere i owocami





Menu bufetowe KOLACJA

MENU IV

Dania zimne

Terrine z sarny ze smardzami i jałowcem

Sałata z gruszką, fenkułem, serem Lazur i karmelizowanymi orzechami

Karmelizowane piersi perliczki z farszem polskim

Małże na muszli zapiekane z serem Roquefort i szpinakiem/B

Parfait z miętusa z czarnym kawiozem i pumpernikiem /B

Torcik z sera koziego z truflami i czarnym pieprzem /B/W

Grillowane karczochy z prażonymi pistacjami /V/L/B

Carpaccio z rostbefu z piklami, sezamem i sosem Worcestershire /B

Kolorowe sałaty z owocami, podhalańską kremową bryndzą i winegretem malinowym

Wybór domowego pieczywa: mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Masło z solą morską i ziołowe

Zupa

Krem z kukurydzy z kokosem, imbirem i kurkumą /W/V/B/L

Dania gorące

Konfitowana cielęcina w sosie z czerwonego wina z musztardą francuską

Pieczona kaczka w sosie wiśniowym z czerwonym winem

Pieczony łosoś z sosem beszamelowym ze szpinakiem z płatkami prażonych migdałów

Grillowana cukinia zapiekana z serem pleśniowym z orzechami

Warzywna ratatouille z ziołami prowansalskimi /W

Gnocchi dyniowe z rukolą i prażonymi pestkami słonecznika /W

Gratin z ziemniaków z serem Gruyere i młoda dymką /W/B

Desery

Ciasto marchewkowe z solonym kremem Filadelfia

Mus Pâté à bombe z maliną i orzechem laskowym

Ciastko daktylowe ze słonym karmelem

Pâte choux pistacjowy z kremem malinowym

Crème brûlée z markują





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