



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 sztukę 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 jest pierwszym wyborem 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 Prywatny Kucharz by Belvedere, catering dietetyczny uznawany za najwyższej jakości na rynku catering dietetyczny, tworzony przez pasjonatów zdrowego żywienia oraz nowo otwarta Belvedere Café z unikalną ofertą słodkości, śniadań i rytuału „afternoon tea”.





Osobowości kulinarnego świata Belvedere Gourmet Group



Marcin Kowernik

Szef Kuchni

Odpowiada za całokształt kulinarnego oferty Belvedere Catering. Znanca 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 Chrząstowski

Szef Operacyjny

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



Dariusz Mućko

Szef Satelitarny

Pod jego kierownictwem powstają nasze największe realizacje. Weryfikuje i egzekwuje najwyższe standardy oprawy kulinarnego 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 odstępnie 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

Zawijany naleśnik ryżowy ze szparagami, młodym szczypiorkiem, grillowanymi bocznikami i wędzonym pęczakiem z gęstym sosem truskawkowo-imbrowym /W

Polędwiczki z indyka z sosem chimichurri, z listkami oregano i kolendry z papryczkami chilli i limonką

Mozzarella Caprese z redukcją balsamiczną, świeżą bazylią i truskawkami /W

Wegański poke bowl z tofu, marchewką, rzodkiewką, awokado, ziarnem i kielkami słonecznika /W/V/G/L

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

Masło z solą morską i ziołowe

Salatki

Tabbouleh z kaszą bulgur, pomidorem, szczypiorkiem, oliwą, cytryną i natką pietruszki /W

Zupa

Andaluzyjski chłodnik z pomidorów z melonem i prażonymi płatkami migdałów /W/V/G/L

Dania gorące

Atlantycka sola z curry z mango, groszku i jalapeño ze słodko-kwaśną młodą kapustą z koperkiem

Pierś kukurydzianego kurczaka sous vide z sosem francuskim, młodą dymką i orzeszkami /G

Ziemniaczki zapiekane z serem Gruyère i listkami rozmarynu /W

Zielone warzywa z pesto

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

Desery

Panna cotta waniliowa z czarną porzeczką /W

Mini beza kawowa /W

Rolada pistacjowa z kremem malinowym /W



V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



Menu bufetowe LUNCH



MENU II

Dania zimne

Sashimi z arbuza z palonym sezamem, jalapeño /W/V/G/L

Pianka z pstrąga łososiowego z dodatkiem nasion słonecznika, kwiatów szczypiorku czosnkowego i liści azjatyckiej portulaki

Trufle z pieczonej gęsi z migdałami, winogronami i konfiturą malinową /G

Carpaccio z plasterów pieczonego indyka z mussem z płatków róży i miodowej musztardy, ze słodko-kwaśnym ogórkiem i olejem malinowym /G

Salatki

Salatka z makaronu sojowego z kurczakiem, listkami nasturcji i sezamem /G/L

Salatka z serkiem ricotta, truskawkami i awokado z redukcją octu balsamicznego, cukrem trzcinowym, i kruszonym czarnym pieprzem /W

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

Masło z solą morską i ziołowe

Zupa

Krem z młodego zielonego groszku z chipsami z suszonej pancetty

Dania gorące

Filety dorsza w sosie Kabayaki z listkami rukoli i kruszonymi orzechami laskowymi /G

Pieczony karczek wieprzowy z marynowanymi warzywami i risotto ze słonecznika

Smażona pierś perliczki z karmelizowanym rabarbarem i sosem z owoców leśnych z plasterkami pieczonych ziemniaków z rozmarynem /W

Roladki z cukinii ze zrumienionymi płatkami migdałowymi /W/V/G/L

Wegańska tikka masala z tofu ze szpinakiem, pomidorami, imbirem i kardamonem /W/V/G/L

Desery

Ciastko Opera z kremem waniliowym /W

Tiramisu z truskawkami /W

Mus z białej czekolady z malinami /W

Torcik gianduja z ciastem czekoladowym w rocher czekoladowym /W

V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



Menu bufetowe LUNCH

MENU III

Dania zimne

Białe szparagi a'la Joël Robuchon z sosem balsamicznym /G/W

Pâté z gęsi z brioszką Cramique z truskawkami

Warzywne ceviche z imbirem, pomidorkami cherry, limonką i kolendrą /W/V/G/L

Vitello tonnato z karmelizowanymi kaparami /G

Burrata z Apulii z grillowanymi pomidorami malinowymi, kruszonymi orzeszkami pistacji i oliwą bazyliową

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

Masło z solą morską i ziołowe

Sałatki

Sałatka z ogrodową rzodkiewką, jajkiem, pomidorkami cherry i koperkowym winegretem

Zupa

Minestrone z zielonymi warzywami

Dania gorące

Atlantycka molwa ze szparagami i sosem koperkowo-cytrynowym /G

Tian Vacluse ze słonecznymi warzywami kuchni prowansalskiej /W

Plastry pieczonej w cydrze młodej pulardy z jabłkami i sosem żurawinowym

Pieczona cielęcina z sosem kaparowym z purée z topinabura z prażonymi orzeszkami pinii

Pierogi z kaczką, jabłkiem i sosem ze świeżym majerankiem

Ziemniaki Boulangere z serem Gruyère /W

Desery

Crème Brûlée cappuccino

Panna cotta kokosowa z mango i marakują

Mus chia z mango

Mini ekler z pralin z czerwonych owoców i cytrynowym curdem

Mus karaibski z rumem Dictador 12YO



V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



Menu bufetowe LUNCH



MENU IV

Dania zimne

Mini ravioli z rzodkwi arbuzyjowej z tatarskim sosem z pomidorów i konfiturą z cytryny i kolendrą

Polędwiczki wieprzowe marynowane w teryaki z majonezem sojowym, z tajską sałatką z kokosem i trawą cytrynową

Frittata ze szparagami, kaszą jaglaną i suszonymi pomidorami /W

Pierś kurczaka marynowana w mleku kokosowym z pikantnym sosem orzechowym /B

Kozi ser zagrodowy z konfiturą z ogrodowych truskawek

Wrapy z hummusem i grillowanymi warzywami z harissą /W/V

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

Masło z solą morską i ziołowe

Smalec z białej fasoli

Zupa

Madame du Barry - krem z młodego kalafiora z crème fraîche

Dania gorące

Dorsz w panko z sosem schiracha z dzikim ryżem z trawą cytrynową

Udo kaczki z paloną marchewką, pak choi i karmelizowaną pomarańczą /G

Pieczone w pięciu smakach polędwiczki z indyka z sosem śliwkowym i anyżem z plasterkami pieczonych ziemniaków

Ravioli z kozim serem, szparagami i kremem z malinowych pomidorów /W

Gnocchi z grzybami z palonym masłem i chrupiącą szafwią /W

Ziemniaki opiekane w oliwie paprykowej /W

Desery

Ciastko Opera z kremem waniliowym na kawowym biskopcie

Tiramisu z truskawkami

Mus z białej czekolady z malinami

Mus gianduja z ciastem czekoladowym w rocher czekoladowym

Mini ptysie waniliowe z malinami i miętą

V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



Menu bufetowe LUNCH

MENU V

Dania zimne

Hawajski, marynowany tuńczyk z awokado, ogórkiem, fasolką edamame, majonezem sriracha i sezamem

Pieczone polędwiczki z indyka z kremem wasabi, salsą mango z sosem sriracha

Quiche z zielonymi szparagami z gremoladą z natki pietruszki i skórki z cytryny

Plastry kurczaka kukurydzianego w marynacie hoisin z sosu sojowego, masła orzechowego i oleju sezamowego

Halloumi z żurawiną i orzechami makadamia

Inari sushi z ryżem, fasolką edamame i sezamem

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

Masło z solą morską i ziołowe

Smalec z białej fasoli

Zupa

Andaluzyjski chłodnik z pomidorów z melonem z prażonymi płatkami migdałów /W/V/G/L

Dania gorące

Filety z dorsza w sosie raïto z pomidorów, cipolline, oliwek, kaparów i ziół

Plastry marynowanej w cydrze polędwiczki wieprzowej z owocami w sosie miodowym

Opiekane plastry perliczki z orzechami w pikantnym sosie

Pierogi ze szpinakiem zapiekane w puszystym beszamelu z Parmezanem

Plastry pieczonych ziemniaków w oliwie

Kolorowa fasolka szparagowa z wiejskim masłem

Desery

Mus orzechowy z gruszką i imbirem

Florence du chocolate z musem kawowym

Tartaletka z curdem egzotycznym i praliną z czerwonych owoców

Namelaka migdałowa z bergamotką

Napoleonka z truskawkami



V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



Menu bufetowe BRUNCH

MENU I

Dania zimne

Opiekane toro z tuńczyka z mango, korzeniem lotosu i sosem sriracha /G

Cielęcina z rakami, kawiolem truflowym, majonezem homarowym z brandy /G

Ptasie mleczko ze śnieżnobiałej czekolady Anëo i zielonych szparagów /W

Sękacz z fois gras z płatkami migdałów, konfiturą jarzębinową, różowym pieprzem i płatkami złota

Tatar wołowy z sriracha i marynatami

Wędzone piersi przepiórki z pomarańczowym kremem z ciemną czekoladą, trufkami i liofilizowaną maliną

Ravioli z pieczonym burakiem, kozim serem i oliwą z pestek dyni /W

Ceviche warzywne z papryczkami chili, limonką i pomarańczami /W/V/G/L

Mus z koziego sera, z listkami shiso, lichi, kwaitem nagietka na piernikowej grzance

Sałatki

Sałatka a'la Jacquemart-Andre z jajkiem w koszulce i ziołowymi grzankami

Sałatka gado-gado z kiełkami słonecznika i soi, z ogórkiem, tofu, chrupiącą sałatą, pomidorami, świeżym imbirem, siekanymi wodorostami nori, papryką, kapustą pekińską, chrupiącymi brokułami, orzeszkami, młodą cebulką i rzodkiewką

Sosy

słodkie chili, teriyaki, tajski vinaigrette, wino ryżowe

Wybór domowego pieczywa

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Masło z solą morską i ziołowe

Smalec z białej fasoli

Zupy

Bisque z homara z brandy i skórą pomarańczy

Zupa malezyjska Laksa z warzywami i kolendrą

Stacja kulinarna wytrawna

Smażone krewetki Black Tiger w sosie maślano-winnym z suszonymi pomidorami i grzankami czosnkowymi

Dania gorące

Sola atlantycka z wężymordem, masłem rakowym, podwędzonymi ziemniakami z koprem włoskim /B

Łosoś jurajski ze zrównoważonych połowów w kabayaki ze szpinakiem, groszkiem cukrowym i sosem kaffir lime

Kaczka pieczona w miodzie z octem balsamicznym w kremowym sosie, z migdałami i owocami leśnymi

Polska cielęcina pieczona w niskiej temperaturze ze smażonymi coquille Saint Jaques, pieprzem tasmańskim, fondantem z selera i gruszki i sosem z moutarde violette

Wołowina w plasterkach z sosem z ostryg i młodą cebulką /G

Pieczona kaczka z orientalnymi przyprawami i warzywami i mlekiem kokosowym z czerwonym curry /G

Pakora z kalafiora z kuminem nerkowcami, z batatami z cynamonem i chilli /W/V/G/L

Smażony ryż z warzywami /W

Desery

Torcik z kawą, mus caffe latte, żelka malina,

Prażynka z czerwonych owoców z musem z kwiatów bzu, żelką jeżynową z mus cytrynowym

Tort z białej czekolady z nutą trawy cytrynowej

Lollipops brownie

Mini ekler z migdałowym solonym kremem

Namelaka czekoladowa w black mirror glaze

Stacja kulinarna słodka

Płynna czekolada belgijska w czterech smakach: rubinowy karmelowy, ciemny gorzki, mleczny

Dodatki: bita śmietana, pianki Marshmallow, cynamon, chilli



V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



Menu bufetowe KOLACJA

MENU I

Dania zimne

Sashimi z arbuza z prażonym sezamem, imbirem, chilli i kwiatami słonecznej lewkonii

Quiche z zielonymi szparagami z gremoladą z natki pietruszki i tartej skórki cytryny

Tataki z wołowiny z glazurą sojową, imbirem i lichi

Plastry grillowanej w sezamie polędwiczki wieprzowej z gęstym sosem z truskawek z zielonym pieprzem /G

Pralina z ciecierzycy i daktyli, z łososiową marchewką, kaparami i sosem klonowym z chilli /V/WG/L

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

Sałatki

Sałatka z karczkiem wieprzowym w marynacie teriyaki ze świeżo tartym imbirem, szparagami i rukolą /G

Sałatka z młodymi liśćmi szpinaku, kozim serem i malinami

Zupa

Sycylijskie minestrone z młodych warzyw z orzo

Dania gorące

Śródziemnomorski morszczuk z curry i mango, pędami młodego groszku i słodko-kwaśną młodą kapustą z koperkiem

Kurczak kukurydziany z włoską polentą i dzikim brokułem

Plastry młeczej cielęciny z młodą marchewką, sosem francuskim i orzeszkami /G

Ragoût z wołowiny z polnymi ziołami, groszkiem i pomidorami

Zapiekanka z młodych ziemniaków Boulangere /W/V/G

Warzywa la bohémienne z serem Gruyère

Desery

Namelaka z orzecha laskowego z cremeux kawowym i jeżyną

Mus czekoladowy z karmelizowaną truskawką

Torcik malinowy z kremem waniliowym



V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



Menu bufetowe KOLACJA



MENU II

Dania zimne

Halibut sous vide z warzywnym ratatouille i kaparowym vinaigrette /G

Poke bowl z łososia, ogórka, papryki i sezamu podane na ryżu /G

Plastry piersi indyka z truskawkami na carpaccio ze świeżego ananasa z sosem sriracha /G

Hummus z kokosem, curry i kalafiorem

Plastry pieczonej polędwiczki z kremem wasabi, pomarańczą i płatkami imbiru /G

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

Masło z solą morską i ziołowe

Smalec z białej fasoli

Sałatki

Sałatka z makaronu ryżowego z wołowiną, kolendrą, ogórkiem, imbirem i sezamem /G

Sałatka z mini mozzarellą, pomidorkami cherry, truskawkami i vinaigrette balsamico /W/G

Zupa

Zupa z kimchi, warzywami i quinoa /V/G

Dania gorące

Plastry soczystej wołowiny ze smażonymi listkami szpinaku, młodymi ziemniakami i sosem z kaparami jabłkowymi /G

Pierogi z kaczką, jabłkiem i sosem ze świeżym majerankiem

Morszczuk pieczony w cytrusach ze słodkim zielonym groszkiem, czarną soczewicą i żółtym curry /G

Plastry pulardy z fasolką po polsku, marchewką w pomarańczach i sosem z winogron /G

Smażone tofu z brokułami i sosem sezamowym /V/G

Ryż smażony z warzywami i kuminem /V/G

Kalafior zapiekany z mlekiem kokosowym i bakłażanem grillowanym z sezamem /V/G

Desery

Mini ptysie kokosowe z curdem marakuja

Mus pinacolada z mango i marakuja

Torcik truskawkowy z trawą cytrynową

Mus bawarski pistacjowy z maliną

V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



Menu bufetowe KOLACJA

MENU III

Dania zimne

Filet z węgorka w sosie teriyaki z chipsami ryżowymi i cebulkami chipotle

Pierś kurczaka marynowanego w cytrusach z majonezem curry /G

Tatar z wołowiny z marynowaną kurką /G

Panna Cotta z truflą i kruszonką z oliwą rozmarynową i listkami rukwi wodnej

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

Masło z solą morską i ziołowe

Smalec z białej fasoli

Sałatki

Sałatka z brzoskwinia, pieczonym burakiem, fetą, bazylią i orzeszkami pinii /W

Sałatka z truskawkami i serem halloumi, dojrzałym awokado i orzechami makadamia

Zupa

Pikantne flaczki z boczniaka

Dania gorące

Jesiotr pieczony w soli morskiej z młodą botwinką i serkiem ricotta /G

Smażone krewetki z woka z warzywami i sosem sezamowym z ryżem i trawą cytrynową

Perliczka z purée z palonej pietruszki z kukurydzą na maśle, kurkami z patelni i sosem szatwiowym /G

Wolno pieczona wołowina w sosie kurkowym

Młode warzywa z pesto /W/V/G

Nasi goreng - smażony ryż z kurczakiem, warzywami, jajkiem i indonezyjskim sosem Ketjap Manis

Lu farcit nissart - faszerowane warzywa z gałkami tymianku i bazylii

Desery

Mini ekler z pralin, czerwonych owoców z lemon curdem

Mus karaibski z rumem Dictador 12YO

Mus Woodford whisky z mleczną czekoladą

Mus ziołowy na palonej białej czekoladzie z ginem Hendricks

Tartaletki z crème pâtissière i owocami



V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



Menu bufetowe polskie **KOLACJA**



MENU IV

Dania zimne

Tataki z polędwicy z tuńczyka z wakame, grzybami enoki i sosem imbirowym /G

Smażony dorsz marynowany w imbirze i curry z salsa z mango i chilli z owocami granatu, oliwą i krwistą pomarańczą w sezamie

Tagliata z wołowiny z żółtymi szparagami i parmezanem

Dzikie szparagi z kawiozem truflowym i mango

Wrapy z kremem sriracha, kompresowanym ogórkiem, rukolą i grillowanymi warzywami

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

Masło z solą morską i ziołowe

Sałatki

Płatki kalarepy z musem z zielonego groszku, kolendrą i kremem sezamowym /G/V/W/L

Melon cantaloupe z bazylią, miętą, szynką parmeńską i Porto

Sałata z arbuzem, ogórkiem, nektarynkami, mozzarellą, oliwą z oliwek i octem balsamicznym

Zupa

Gazpacho z papryczką chilli, truskawkami i fetą

Dania gorące

Sandacz z palonymi migdałami, bazyliowym pesto z trawą cytrynową i marynowaną szalotką /B

Steki z pieczonego selera w glazurze teriyaki z crispy rice z młodym porem i fasolką szparagową /W/V/G/L

Pierś kaczki sous vide z marchewkowym purée z gęstym sosem rabarbarowym

Cukinia z wędzonym pečotto, tajskimi bocznikami, tofu, dukkah i sosem szafranowym

Saltimbocca z szynką parmeńską i szatwią

Wolno pieczona cielęcina po toskańsku w kremowym sosie z suszonymi pomidorami

Sycylijska caponata z bakłażaną z pomidorami, oliwkami i kaparami

Desery

Mus pinacolada z mango i marakują

Torcik truskawkowy z trawą cytrynową

Namelaka migdałowa z bergamotką i malinami

Ciastko orzech laskowy z crèmeux kawowym

Mus czekoladowy z karmelizowanym bananem

V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



Menu bufetowe polskie KOLACJA

MENU V

Dania zimne

Kulebiak z polędwicą z sarny z grzybami w cieście francuskim

Cielęcina w glazurze z trawy żubrowej z marynowanymi kurkami /G

Wędzona pierś z gęsi z marynowaną gruszką i konfiturą ze śliwki suszonej /G/L

Mus z wątróbek gęsi kołodziejkiej i wiśni w orzechach

Wędzony pstrąg z marynowaną rzodkiewką i świeżym chrzanem /G

Ser koryciński z czarnuszką i konfiturą żurawinową /G

Tatar z troci z owocami kapara G/L

Wegański smalec z fasoli

Wybór pieczywa z rzemieślniczej piekarni: wiejski chleb na zakwasie, pumpernikiel, rogale z makiem, bułki graham, ciemne pieczywo z orzechami laskowymi i żurawiną

Osetka masła z solą z Wieliczki

Bar sałatkowy do samodzielnej kompozycji

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

Pestki i orzechy: dynia, słonecznik, orzechy

Marynowane warzywa i owoce: suszone pomidory, oliwki zielone i czarne, kapary, śliwki i gruszki w occie

Grzyby: marynowane borowiki, podgrzybki, rydze

Mięso i ser: wiórki bekonu, plastry grillowanego zagrodowego kurczaka, płatki sera Bursztyn

Grzanki

Dodatki

Sosy: miodowy, balsamiczny, koperkowy, czosnkowy

Oleje smakowe i octy

Zupa

Tradycyjne flaczki po warszawsku

Dania gorące

Policzki wołowe w sosie borowikowym

Pierś perliczki z lubczykiem i sosem z wędzonego masła

Filet z sandacza z szyszkami rakowymi na koperkowym sosie z kawiozem

Pierogi z dorszem bałtyckim i sosem cydrowym

Gołąbki z kapusty włoskiej z pasternakiem, brukselką, karmelizowaną dynią i kaszą jaglaną z sosem z pieczonej papryki /W/G/L/V

Warzywa korzenne pieczone w miodzie /W/V/L/G

Mini kluski śląskie z opalaną trzykolorową papryką i wegańskim demi glace /W/G/L

Ziemniaki po polsku z prażoną cebulą i majerankiem V/WG

Desery

Szarlotka z trawą żubrową i mussem cytrynowym /W

Sernik pomarańczowy z karmelizowanymi herbatnikami /W

Rolada orzechowa na miodowych spodach z kremem waniliowym W

Ciasto czekoladowe z brzoszczyką i gorzką czekoladą /W

Tartaletka z rokitnika w karmelowej czekoladzie /W



V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



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