



## 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 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 Prywatny Kucharz by Belvedere, 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. 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 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.



## **Autorskie smaki czekolady Belvedere Café skomponowane przez Michała Iwaniuka w słodkiej ofercie Belvedere Catering**

Odkryj autorskie smaki czekolady, wykreowane przez Michała Iwaniuka w prestiżowym laboratorium Or Noir pod Paryżem.

Te wyjątkowe kompozycje z ziaren kakaowca z całego świata, dostępne w ofercie Belvedere Café oraz Belvedere Catering, zachwycą Twoje zmysły niepowtarzalnym aromatem i intensywnością smaku.

Michał Iwaniuk, mistrz cukiernictwa, odwiedził słynne laboratorium Or Noir pod Paryżem, aby stworzyć unikalne receptury czekolad, które zachwycą każdego smakosza. Or Noir to miejsce, gdzie najlepsi cukiernicy świata mają szansę skomponować swoje własne, niepowtarzalne smaki czekolady. Laboratorium należy do marki Cacao Barry, producenta najbardziej szlachetnych odmian czekolady.

Tworzenie tych czekolad to prawdziwa sztuka, która łączy intensywne doznania smakowe z głębokim aromatem. Każda czekolada powstaje z ziaren kakaowca pochodzących z różnych regionów świata, co nadaje jej wyjątkowy charakter. Plantacje, na których rosną drzewa kakaowca, są często obsadzone innymi roślinami, co wzbogaca glebę i wpływa na aromat ziarna. Czekolady Michała Iwaniuka to nie tylko słodycz – to prawdziwe dzieło sztuki, które zachwyci każde podniebienie.

W Belvedere Cafe znajdziesz te wyjątkowe czekolady w formie tabliczek z różnorodnym nadzieniem, jak również jako czekolady pitne w czterech wariantach: mleczna Belvedere Lait, wytrawna Belvedere Noir, a także biała, rubi i wegańska. Nasze czekolady stanowią również składnik ręcznie robionych pralin, trufli oraz kruchych ciasteczek typu cookies, które zawierają kawałki autorskich smaków.

### **BELVEDERE NOIR**

Belvedere Noir to ciemna czekolada o zawartości 74,3% kakao, stworzona z ziaren kakaowych pochodzących z trzech regionów świata: Meksyku, Madagaskaru i São Tomé. Połączenie tych miążg zaowocowało czekoladą o wyrazistym smaku kakao z orzeźwiającymi nutami cytrusów i cynamonu. To prawdziwa uczta dla zmysłów, idealna dla miłośników intensywnych doznań smakowych.

### **BELVEDERE LAIT**

Belvedere Lait to czekolada mleczna, która powstała z ziaren z Meksyku i Madagaskaru. Michał wybrał te ziarna, aby stworzyć kremowe połączenie intensywnego smaku czekolady z delikatną, aksamitną mleczną słodyczą. To doskonały wybór dla tych, którzy cenią sobie harmonię smaku i kremową konsystencję.





## Menu bufetowe LUNCH

### MENU I

#### Dania zimne

Wolno gotowana wieprzowina w liściach winogron z miodową galaretką

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

Kurczak zagrodowy z pieczonymi warzywami w rozmarynie

Sałatka nicejska: różne rodzaje sałat, oliwki, tuńczyk, pieczone ziemniakami /V/G/L

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

Masło z solą morską i ziołowe

#### Zupa

Krem z topinamburu z oliwą rydzową

#### Dania gorące

Dorsz pieczony w klarowanym maśle z podgrzybkami z zielonym pieprzem

Faszerowany indyk z boczniakami i kasztanami z sosem jarzębinowym

Pierogi z kaszy gryczanej z wędzonym serem i oliwą szczypiorkową

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

Pieczone ziemniaki w dzikim czosnku i wędzonej papryce

#### Desery

Sernik krakowski

Szarlotka

Ciasto piaskowe



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

Oscypek z kremem z dyni, salsą grzybową i oliwą szczypiorkową

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

Ceviche z makreli z filecikami z cytrusów z winegretem i musztardą francuską /L/G

Ptasie mleczko z sera korycińskiego z salsą z pigwy /W/G

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

Sałatka z kaszy bulgur z granatem, wędzonym serem, suszonymi pomidorami, oliwkami kalamata i fetą z ziołowym winegretem /W/G

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

Hummus buraczany i z zielonego groszku

Masło z solą morską i ziołowe

#### Zupa

Korsykańska zupa z warzyw z czerwoną fasolą /V

#### Dania gorące

Grillowane medaliony wieprzowe w sosie gorgonzola /G

Picatta alla Milanese z sandacza, z owocami kaparów i pomidorową salsą /G

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

Dyniowe kopytka z klarowanym masłem /V/G/L

Grillowany kurczak w borowikach /G

#### Desery

Sernik pomarańczowy z aromatem kalifornijskiej pomarańczy

Szarlotka brzoskwiniowa z kruszonką migdałową

Tartaletki z owocami

Owoce sezonowe

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

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

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 /G/L

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

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

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

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 czerwonym winem

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/G

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

Warzywa z masłem borowikowym

Plastry pieczonych ziemniaków z rozmarynem i szalotką

#### Desery

Ciasto marchewkowe z kajmakiem

Sernik mascarpone na kruchym spodzie

Tartaletka czekoladowa

Pâte à Choux - ptyś 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 LUNCH



### MENU IV

#### Dania zimne

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

Koktajl krewetkowy z majonezem homarowym i awokado/G

Parfait z sandacza z białą truflą z piklowanymi warzywami

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

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

Szynka Serrano z melonem i majonezem szafranowym

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

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/G

#### Dania gorące

Konfitowana nowozelandzka jagnięcina w sosie miętowym

Połędwica z dorsza zapiekana z miso z sosem imbirowym /G

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

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/G

Blanszowane sezonowe warzywa z ziołowym masłem /W/G

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

Placuszki ziemniaczane z grzybami i wędzonym oscypkiem

#### Desery

Tartaletka z owocami

Brownie z kremem czekoladowym

Tradycyjny sernik w polewie czekoladowej

Ptyś z orzechowym kremem i konfiturą z czarnej porzeczki

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

Plastry piersi pulardy z musem paprykowym i grillowanym bakłażanem /G

Opiekana makrela w marynacie z białego wina z estragonem i gorczycą

Wytrawny sernik z wędzonego suma z chrzanowym purée i zielonym groszkiem

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

Torcik z sera koziego i galaretką mango /W/G

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 bocznikami z prażonym sezamem /W/L

#### Dania gorące

Eskalopki 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/G

Komosa ryżowa z ziołami i oliwą /W/G

#### 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



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

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

Sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami

Mozzarella z pomidorami i salsą oliwkową

Grillowane warzywa z pesto bazyliowym

Blanszowane brokuły i marynowane karczochy z prażonymi migdałami

Plastry łosia marynowanego w burakach

Ostrygi z dressingiem (szalotka z octem)

Sandacz z sosem tatarskim z apertyzowanymi truskawkami i crème chantilly

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

Bułeczki Bao z wieprzowiną i sałatką z wakame

### Dania gorące

Kurczak zagrodowy w sosie malaga z owocami

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

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



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

Mus z sera feta z płatkami chili, konfiturą z czerwonej papryki w chrupiącym ptysiu szafranowym /W

Wegański hummus z imbirem, kurkumą i żółtym curry z warzywami w stylu „sticks” /V

Lollipop z koziego sera z żurawiną w ciemnej czekoladzie, z płatkami soli Maldon i pistacjami /W

Terrine z sandacza po królewsku z aioli cytrynowym i świeżym koperkiem

Carpaccio z kolorowych, wędzonych buraków z musem z bryndzy, orzechami, granatem i białym balsamico /W/G

Szaszłyki z połówki indyka w glazurze sezamowej i sosem sweet chili

### Bar sałatkowy

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

Dodatki: pestki dyni i słonecznika, grzanki, płatki parmezanu, plastry grillowanego zagrodowego kurczaka, wędzone tofu, orzechy, oliwki zielone i czarne, kapary

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 białych warzyw z oliwą koperkową i prażonym słonecznikiem

### Dania gorące

Eskałopki cielęce w kremowym sosie grzybowym i ziemniakami gratin

Chili con carne w aromatycznym sosie pomidorowym z gorzką czekoladą

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

Gnocchi szpinakowe z sosem gorgonzola dolce, świeżym szpinakiem, czarnym pieprzem i prażonymi orzechami włoskimi

Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą pęczak i leśnych grzybów w sosie curry /W/G

### Desery

Ciasto piaskowe z owocami

Brownie z kremem czekoladowym

Szarlotka migdałowa z cynamonem

Mini muffiny



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

Polędwiczka cielęca z sosem z tuńczykowym, płatkami parmezanu i różowym pieprzem

Pasztet z dziczyzny z kolorowym pieprzem, musem chrzanowym i mikroliściami

Rillettes z wędzonego pstrąga ze skórkami cytryny, świeżym koperkiem na pumpemniku

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

Kurczak tandoori z salsa z ananasa, chili i kolendrą /L/G

Sałatka z perłową kaszą kuskus, mini mozzarellą, pomidorkami, szpinakiem, prażonymi orzeszkami pinii i pesto bazyliowy /W

Mini quiche z porem i serem cheddar /W

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

Masło z solą morską i ziołowe, smalec z białej fasoli

#### Zupa

Barszcz ukraiński z kwaśną śmietaną i koperkiem

#### Dania gorące

Konfitowana kaczka w pomarańczach z sosem demi-glace z żurawiną

Filet z okonia morskiego z małżami w kremowym sosie śmietankowo-winnym z kaparami

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

Korzenne warzywa zapiekane z oliwą paprykową /W/G

Curry wegańskie z batatem i cieciorą na mleku kokosowym z ryżem basmati /W/V/G/L

Pieczone ziemniaki po prowansalsku ze świeżymi ziołami /W/G

#### Desery

Mus whiskey z konfiturą z moreli i pomarańczy

Ciasto daktylowe z polewą czekoladową

Miodownik z kremem karmelowym

Tartaletka cytrynowa z chantilly 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 III

#### Dania zimne

Plastry polędwiczki wieprzowej z konfiturą z czerwonej cebuli, kwaśnymi jabłkami i świeżymi ziołami /B

Sajgonki z kurczaka z warzywami julienne, świeżymi ziołami, sosem sweet chili i majo wasabi /G

Terrine z sandacza po królewsku z chipsami z jamużu

Hummus z buraka z gravad lax z marchewki z kaparami i białym sezamem /V/L/G

Papryka wiśniowa z serem bałkańskim, czarnuszką i rukolą /W/G

Sałata rzymska z grillowaną pierśią indyka, ciemnymi winogronami, serem pleśniowym i granatem /G

Sałatka z pieczonej dyni, czarnej soczewicy z rukolą, fetą, orzechami pekan i miodowym winegretem /W

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

Masło z solą morską i ziołowe, smalec z białej fasoli

#### Zupa

Krem ze słodkich ziemniaków na mleku kokosowym z garam masala i orzechami ziemnymi /W/V/G/L

#### Dania gorące

Wołowina po burgundzku

Eskałopki z indyka w sosie truflowym ze smażonymi bocznikami i brokułami

Karmazyn z prażonymi płatkami migdałów w kremowym sosie szafranowym

Mac and cheese /W

Ragu z batata i cieciorzki z warzywami w aromatycznym sosie pomidorowym z masłem orzechowym /V

Zapiekane ziemniaki z masłem rozmarynowym i parmezanem /W/G

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



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 IV

#### Dania zimne

Carpaccio z wędzonego jelenia z majo lubczykowym, grzankami, parmezanem i rukolą

Sałatka z gruszki, sera pleśniowego, szpinaku i karmelizowanych orzechów z dressingiem balsamicznym /W

Płatki z piersi perliczki sous vide z crème fraîche z sałwą z selera naciowego, imbiru, natką pietruszki i oliwą

Czarne ptysie z musem z nerkowców z karmelizowanymi orzechami w chili

Parfait z miętusa z majo koperkowym, czarnym kawiozem i pumpnikiem /G

Panna Cotta z sera koziego z truflami i czarnym pieprzem /G/W

Mini quiche z boczkiem i szpinakiem

Roladki z rostbefem, piklowanymi warzywami julienne i aioli cytrynowym /G

Sałatka z pieczonej dyni w garam masala ze szpinakiem, orzechami pekan, mini mozzarellą i dressingiem miód-chili

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

Masło z solą morską i ziołowe

#### Zupa

Krem z kukurydzy z kokosem, imbiru i kurkumą /W/V/G/L

#### Dania gorące

Konfitowana wołowina w sosie z Żubrówki

Pieczona kaczka w sosie wiśniowym z Porto z kluskami śląskimi

Pieczony łosoś z sosem beszamelowym ze szpinakiem z płatkami prażonych migdałów

Tajskie zielone curry z dalem z kalafiora, soczewicy i jarmużem na mleku kokosowym /V/G

Zimowy ratatouille z warzywami w sosie maślano-cytrynowym /W

Gnocchi buraczane w sosie parmezanowym z czarnym pieprzem /W

Gratin z ziemniaków z serem Gruyere /W/G

#### 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



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](http://www.belvedere.com.pl)

[www.belvederecatering.pl](http://www.belvederecatering.pl)