



Menu

PRZERWY KAWOWE

Autorskie menu na przerwy kawowe,
skomponowane przez mistrzów kuchni
Belvedere Catering, łączące wyjątkowe
smaki i najwyższą jakość.



Zapewniamy kompleksową obsługę cateringową wydarzeń prywatnych i firmowych

Zapraszamy do skosztowania autorskich propozycji kulinarnych Belvedere Catering na przerwy kawowe.

DLACZEGO WARTO NAM ZAUFAĆ?

KULINARNA SZTUKA SMAKU

Każde danie w menu eventu zachwyca smakiem, estetyką i jakością na poziomie restauracji.

PERFEKCYJNA ORGANIZACJA

Wyznaczamy standardy w świecie cateringu eventowego, łącząc kulinarną kreatywność z perfekcyjną organizacją.

ATRAKCJE SZEFOW KUCHNI

Jako jedyni na rynku oferujemy wyjątkowe kulinarne atrakcje z udziałem wybitnych szefów kuchni, takich jak kolacje sensoryczne, inspirujące prelekcje czy warsztaty kulinarne.

WYJĄTKOWA JAKOŚĆ I ELASTYCZNOŚĆ

Odpowiadamy na Twoje potrzeby, bez względu na miejsce i skalę eventu, dbając o każdy detal Twojego wydarzenia





Słodkie przebudzenie

Bufet słodki

Wybór słodkich wypieków:

- mini croissanty
- ciasteczka duńskie

Domowe wypieki:

- muffiny czekoladowe z wiśniami / **W**
- ciasto marchewkowe z kremem cytrynowym
- wybór kruchych ciasteczek

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.



Na słodko i na słono I

Bufet słodki

Domowe wypieki:

- brownie z karmelem i kardamonem / W
- tarta z curdem cytrynowym / W
- jabłecznik z cynamonem / W
- wybór kruchych ciasteczek / W

Bufet wytrawny

Mini croissant z szynką parmeńską i serem Cheddar

Tramezzini z grzybami i pieczoną cykorią / V

Tatar z pieczonego bakłażana i suszonych pomidorów / V

Tartaletka z Dorblu, coulis z malin z pistacjami / 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.



Na słodko i na słono II

Bufet słodki

Wybór słodkich wypieków:

- ciasteczka duńskie
- sernik krakowski z sezonowymi owocami / **W**
- Panna Cotta z owocami i kruszonką / **VGL**
- wybór kruchych ciasteczek / **W**

Bufet wytrawny

Pieczony schab z kremem chrzanowym na żytnim chlebie

Mini croissant z łososiem, pesto i rukolą

Mini bajgiel z wędzonym kozim serem i morelą / **W**

Mini brioche z marynowanym tofu i kimchi / **V**

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.



Skomponuj własne menu na przerwę kawową

Kanapeczki

Z mięsem:

Mini bułeczka maślana z pieczonym schabem i kremem chrzanowym

Focaccia z mortadellą i pistacjami

Brioche z szynką parmeńską i serem Cheddar

Z rybą:

Crostini z pastą z tuńczyka i pieczoną papryką

Żytnia kanapeczka z krewetkami i awokado / L

Mini croissant z łososiem, pesto i rukolą

Wegetariańskie:

Focaccia z mozzarellą i pomidorem / W

Croissant z serem Cheddar i grzybami / W

Mini brioche z wędzonym kozim serem i morelą / W

Wegańskie:

Pumpernikiel z grzybami i pieczoną cykorią / V

Focaccia z marynowanym tofu i kimchi / V

50 g

Rodzaj przekąski

Gramatura



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.



Wybierz spośród naszych propozycji słodkich wypieków

Ciastka	
Muffiny waniliowe	60 g
Ciasta w całości	
Keks	450 g
Babka cytrynowa	400 g
Ciasta w całości – średnica 18 cm	
Ciasto „Zebra” w czekoladzie	600 g
Ciasto piaskowe z owocami	600 g
Beza Pavlova z owocami	550 g
Ciasto czekoladowe z wiśniami	700 g
Tarta zapiekana z owocami	800 g
Tarta karmelowa	900 g
Tarta czekoladowa	900 g
Rodzaj wypieku	Gramatura



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.



Wybierz spośród naszych zdrowych przekąsek

Shoty

Pobudzający shot z guaraną, rokitnikiem i różowym pieprzem Shot z aguaje, ananase, imbiem oraz olejem z pestek moreli Shot probiotyczny z głogiem Wzmacniający shot z chlorellą Powysiłkowy shot z niebieską spiruliną Witalizujący shot z granatem Regulujący shot z pyłkiem Odpornościowy shot z imbiem	40/85 ml
Cold brew z chili i czekoladą Odpornościowy shot z aloesem Odmładzający shot z kolagenem Prozdrowotny shot z grzybem chaga Shot z ashwagandą, kakao i orzechem laskowym	
Shot z CBD, melisą i miodem akacjowym	

Batony

Orzechowy batonik energetyczny z amarantusem	60 g
Piernikowy batonik owsiany	60 g
Błonnikowy batonik musli	60 g
Wegański batonik proteinowy z nasionami	75 g
Deserowy batonik owsiany	75 g

Rodzaj przekąski	Gramatura
------------------	-----------



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