



Menu

ŚNIADANIOWE

Autorskie menu na śniadania,
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 w odsłonie śniadaniowej.

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





Śniadanie kontynentalne

Bufet zimny

Wybór serów: Cheddar, Camembert, Dorblu, mozzarella

Wybór wędlin: prosciutto crudo, mortadella, bresaola

Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem

Dodatki

Pomidor, ogórek, sałaty

Pieczyno

Wybór domowego pieczywa: bagietka, bułeczki pszenne i z ziarnami

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Na słodko

Kruche ciasteczka

Croissanty maślane

Miody i konfitury

Owoce

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.



Śniadanie międzynarodowe

Bufet zimny

Wybór serów: Cheddar, Camembert, Dorblu, mozzarella

Wybór wędlin: prosciutto crudo, mortadella, bresaola

Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem

Jajka nadziewane pastą z łososia, z kaparami i koperkiem

Hummus z pieczoną papryką

Dodatki

Pomidor, ogórek, sałaty

Miody i konfitury

Bufet gorący

Grillowane Frankfurterki

Naleśniki z młodym szpinakiem, mozzarellą i pomidorkami / **W**

Dodatki

Musztarda

Ketchup

Pieczycwo

Wybór domowego pieczywa: bagietka, bułeczki pszenne i z ziarnami

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Bufet słodki

Ciasteczka kruche i croissanty maślane

Jogurt owocowy lub naturalny

Miody i konfitury

Owoce

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.



Śniadanie polskie

Bufet zimny

Wybór polskich serów: koryciński, Dorblu, wędzony twaróg

Wędliny domowe: szynka gotowana, kabanosy, pasztet

Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem

Pasta z wędzonych ryb z jajkiem i szczypiorkiem

Warzywa

pomidor, ogórek, sałaty, rzodkiewka

Pieczycwo

Wybór domowego pieczywa: bagietka, bułeczki pszenne i z ziarnami

Dodatki do pieczywa

Maśło z solą morską i ziołowe

Bufet gorący

Szakszuka z pieczoną papryką, cebulą i kolendrą / **WG**

Grillowane frankfurterki z cebulą dymką

Jajka sadzone z boczkiem i szczypiorkiem / **G**

Dodatki

Musztarda

Ketchup

Na słodko

Ciastka duńskie mini

Croissanty maślane

Wybór miodów i konfitur

Mus pistacjowy z owocami leśnymi / **VGL**

Owoce

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.



Śniadanie wellbeing

Bufet zimny

Grillowane warzywa z plasterkami sera feta z oliwą extra virgin i kremem balsamicznym / **W**

Pieczone dzikie brokoculi z parmezanem, pesto, pomidorami koktajlowymi i ziołami / **W**

Tatar z awokado z pomidorami malinowymi i kolendrą / **W**

Sajgonki z tofu i duszonymi grzybami shiitake / **V**

Hummus z pieczoną papryką / **VGL**

Warzywa

Seler naciowy, rzodkiewka, pomidorki koktajlowe, cykorja, ogórek, sałata rzymska

Bufet gorący

Szakszuka z pieczoną papryką, cebulą i kolendrą / **WG**

Wegańskie kielbaski z dymką / **VL**

Falafel z hummusem z orzechami laskowymi / **VG**

Dodatki

Musztarda

Ketchup

Pieczycwo

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

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Oliwa extra virgin

Pasta z młodej fasoli sojowej z tofu i glonami / **VL**

Bufet słodki

Chrupiąca granola z sezonowymi owocami, jogurtem greckim i miodem / **W**

Panna cotta z owocami i kruszonką / **VGL**

Mus pistacjowy z owocami leśnymi / **VGL**

Miody i konfitury

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