



# Menu BUFETOWE

Autorskie menu na każdą okazję,  
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 odświeżonej bufetowej.

### 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







# Menu I

## Dania zimne

Schab "po warszawsku", z jajkiem, kremowym chrzanem, ziołami i rzodkiewką

Śledź z młodymi ziemniakami, cebulą, gorczycą i śmietaną / **G**

Marynowana gruszka z serem Dorblu, orzechami i rzodkwią arbuzową / **WG**

Szynki, sery, pasztet i kielbasy z piklami i dodatkami

Salatka makaronowa z tuńczykiem, hummusem, pieczoną papryką i rukolą / **L**

"Tabbouleh" z kalafiora z labnehem, miętą i ciecierzycą prażoną / **WG**

Selekcja pieczywa z masłem

## Dania gorące

Rolada z kurczaka w boczku z suszonymi pomidorami i pistacjami

Sum w warzywnym curry z mlekiem kokosowym / **G**

Pasta al forno z pomidorkami, mozzarellą i ziołami / **W**

Stir fry warzywne z ryżem, smażonym tofu i orzechami nerkowca / **V**

Pieczone bakłażany z fetą i granatem / **WG**

## Desery

Sernik wiedeński z wanilią / **W**

Mus pistacjowy z owocami leśnymi / **VGL**

Tarta z curdem cytrynowym / **W**





## Menu II

### Dania zimne

Terrine z foie gras na grzance, piklowane winogrono i chutney z figi / **L**

Tatar z pieczonego bakłażana i suszonych pomidorów / **V**

Tatar wołowy na ziemniakach gratin z oscypkiem i szalotką „Ceviche” z łososia z awokado, chili i mango / **L**

Marynowana gruszka z serem Dorblu, orzechami i rzodkwią arbuzową / **WG**

Vitello tonnato z płatkami parmezanu, owocami kaparów i pomidorkami

Carpaccio z okonia morskiego z marakują i gruszką w miso / **GL**

Kolorowe sałaty, cytrusy, dressing musztardowy / **VLG**

Selekcja pieczywa z masłem

### Dania gorące

Pierś z kurczaka kukurydzianego z sosem truflowym i pieczonym topinamburem / **G**

Pieczona jagnięcina z sosem mięsnym z miętą i oliwkami

Smażona barwana w sosie krewetkowym z czerwonym kawiozem i koperkiem

Pasta al forno z pomidorkami, mozzarellą i ziołami / **W**

Żółte curry z batatów z bakłażanem i papryką / **V**

Pieczone bakłażany z fetą i granatem / **WG**

Smażone kopytka z guanciale i szalwią

### Desery

Tarta z curdem cytrynowym / **W**

Rolada orzechowa z yuzu

Mus migdałowy z truskawką, obłany masłem kakaowym / **VLG**

Mini pate a choux cytrusowy

Mini rolada kokosowa



**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 III

### Dania zimne

Schab "po warszawsku" z jajkiem, kremowym chrzanem, ziołami i rzodkiewką

Smażona sałata rzymska z plastrami szynki z kaczki i pomarańczą marynowaną w kwiatach / **GL**

Gravad lax z chrzanem, marynowanym jabłkiem i koperkiem / **GL**

Pieczony bakłażan z bocznikami i orzechową posypką / **VG**

Salatka Cezar z piersią kurczaka, parmezanem i anchois

Kolorowe sałaty z cytrusami i dressingiem musztardowym / **VLG**

Selekcja pieczywa z masłem

### Dania gorące

Medaliony z indyka w sosie z estragonem i pieczonymi pomidorkami

Duszona wieprzowina z oliwkami, pieczoną papryką i ziołami

Piccatta z halibuta z sosem kaparowym i pieczonymi papryczkami

Maślane kaszotto z groszkiem i marchewką / **W**

Ziemniaki francuskie z dymką i szczypiorkiem i palonym masłem / **W**

Grillowane sezonowe warzywa z oliwą extra virgin / **V**

### Desery

Sernik wiedeński z wanilią / **W**

Ciasto marchewkowe z kremem cytrynowym

Rolada pistacjowa z malinami

"Panna cotta" kokosowa z owocami i kruszonką / **VLG**



**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 IV

### Dania zimne

Tacos z brukwi z szynką z kaczki, pastą z czarnego czosnku i kaffirem / **L**

Siekany gravad lax z łososia z kandyzowanym fenkułem na czarnym blinie

Rostbef pieczony z purée z batatów, chimichurri z truflowym ziemniakiem i słodką cebulą / **GL**

Pieczony kalafior z tahiną, "ziemią" z oliwek i granatem / **WG**

Grillowana cukinia z szynką dojrzewającą, ricottą i pistacjami / **G**

Salatka z boczniaków z bok choy, kimchi i edamame / **VL**

Selekcja pieczywa z masłem

Szynki, sery, pasztet i kielbasy z piklami i dodatkami

### Dania gorące

Pierś z kurczaka kukurydzianego z sosem truflowym i pieczonym topinamburem / **G**

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonym pieprzem i smażonymi brązowymi pieczarkami

Pieczony łosoś w glazurze z sosu sojowego i miodu z grillowanym pak choy i limonką kaffir / **L**

Gnocchi z kozim serem i palonym masłem szałwiowym / **W**

Żółte curry z batatów z bakłażanem i papryką / **V**

Zapiekanka z fasoli i ryżu z warzywami i pikantną salsą / **W**

Blanszowane zielone warzywa w pesto z migdałami / **W**

### Desery

Tartaletka kokosowa z ananasem

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

Mus czekoladowy z czarną porzeczką / **G**

Sernik w roche z białej czekolady / **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 V

### Dania zimne

Rosti kapuściane z crème fraîche i chrupiącym boczkiem

Shrimp roll z marakują i mango

Rostbef pieczony z purée z batatów, chimichurri, truflowym ziemniakiem i słodką cebulą / **GL**

Pikantne owoce morza z awokado i cytrusami / **GL**

Marynowana gruszka z serem Dorblu, orzechami i rzodkwią arbużową / **WG**

"Tabbouleh" z kalafiora z labnehem, miętą i ciecierzycą prażoną / **WG**

Sałatka Cezar z piersią kurczaka, parmezanem i anchois

Selekcja pieczywa z masłem

### Dania gorące

Duszona wieprzowina z oliwkami, pieczoną papryką i ziołami

Coq au vin z młodą marchewką

Filet z sandacza w cytrusowym sosie Beurre Blanc / **G**

Cappelli z mozzarellą w pomidorach z bazylią / **W**

Kalafior pieczony z sosem orzechowym i chili / **V**

Pieczone ziemniaki z ziołami i wędzoną papryką / **VL**

### Desery

Pâte à choux pomarańczowy

Mus z białej czekolady z malinami / **G**

Tartaletka kokosowa z ananasem

Mus migdałowy z truskawką z masłem kakaowym / **VLG**



**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 VI

### Dania zimne

Tatar wołowy z piklami i musztardą na żytnim chlebie / **L**

Śledź na młodym ziemniaku z koperkiem i zielonym pieprzem / **L**

Schab "po warszawsku", z jajkiem, kremowym chrzanem, ziołami i rzodkiewką

Gravad lax z chrzanem, marynowanym jabłkiem i koperkiem / **GL**

Parfait z koziego sera z pieczonymi orzechami włoskimi w miodzie z żelą malinowym / **W**

Sałatka z pieczonym pstrągiem Z brokułami i dressingiem jogurtowym / **G**

Sałatka Cezar z piersią kurczaka, parmezanem i anchois

Selekcja pieczywa z masłem

### Dania gorące

Pieczona kaczka z sosem koniakovym i sezonowymi owocami / **L**

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonym pieprzem i smażonymi brązowymi pieczarkami

Filet z sandacza w cytrusowym sosie Beurre Blanc / **G**

Gnocchi szpinakowe z sosem gorgonzola dolce, owocami granatu i prażonymi orzechami włoskimi / **W**

Grillowane sezonowe warzywa z oliwą extra virgin / **V**

Smażone kopytka z guanciale i szatnią

### Desery

Sernik wiedeński z wanilią / **W**

Mus pistacjowy z owocami leśnymi / **VGL**

Ciastko pistacjowe / **WG**

Mini Pâte à choux cytrusowy

Mus czekoladowy z czarną porzeczką / **G**



**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 VII

### Dania zimne

Vitello tonnato z płatkami parmezanu, owocami kaparów i pomidorkami

Pieczony bakłażan z boczniakami i orzechową posypką / **VG**

Gravad lax z chrzanem, marynowanym jabłkiem i koperkiem / **GL**

Salatka z roszponką, szynką parmeńską i melonem / **L**

Szynki, sery, pasztet i kiełbasy z piklami i dodatkami

Selekcja pieczywa z masłem

### Dania gorące

Duszona wołowina w sosie chrzanowym z pieczonymi jabłkami

Polędwica z dorsza z musem z szyszek rakowych i grillowanymi cytrynami

Pasta al forno z pomidorkami, mozzarellą i ziołami / **W**

Gnocchi z kozim serem i palonym masłem szałwiowym / **W**

Blanszowane zielone warzywa w pesto, z migdałami / **W**

### Desery

Ciasto marchewkowe z kremem cytrynowym

Tiramisu w szkle / **W**

Tartaletka kokosowa z ananasem





## Menu VIII

### Dania zimne

Tatar wołowy z piklami i musztardą na żytnim chlebie / **L**

Bliny z crème fraiche i czerwonym kawiozem

Pâté grzybowe z truflą, żelem z żółtka i ziemią z czarnych oliwek / **W**

Terrina z kaczki z whiskey, musztardą i suszoną morelą / **LG**

Młoda marchew pieczona z miodem z duqqa i kremową fetą / **W**

Grillowana cukinia z szynką dojrzewającą, ricottą i pistacjami / **G**

Carpaccio z okonia morskiego z marakują i gruszką w miso / **GL**

Selerz kremowym dressingiem z miso i musztardy, prażonej cebulki i świeżych ziół / **V**

Marynowany ogórek z sezamem, Goma Wakame i tofu / **V**

Selekcja pieczywa z masłem

### Dania gorące

Pieczona kaczka z sosem koniakowym i sezonowymi owocami / **L**

Duszona wołowina w sosie chrzanowym z pieczonymi jabłkami

Okoń morski z grillowanymi karczochami i sosem maślanowinnym

Filet z pstrąga z zielonym pesto, młodym szpinakiem i parmezanem

Pasta al forno z pomidorkami, mozzarellą i ziołami / **W**

Ravioli ze szparagami, blanszowanymi brokułami i masłem / **W**

Ziemniaki francuskie z dymką i szczypiorkiem i palonym masłem / **W**

Pieczone papryczki z oliwą z oliwek / **VG**

### Desery

Mus z białej czekolady z malinami / **G**

Sernik krakowski z sezonowymi owocami / **W**

Tarta z curdem cytrynowym / **W**

Muffiny czekoladowe z wiśniami / **W**

Mus pistacjowy z owocami leśnymi / **VGL**



**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 IX

### Dania zimne

Terrine z foie gras na grzance, piklowane winogrono i chutney z figi / L

Tatar z pieczonego bakłażana i suszonych pomidorów / V

Tatar wołowy serwowany na ziemniaczanym gratin, z oscypkiem i szalotką

„Ceviche” z łososia z awokado, chili i mango / L

Marynowana gruszka z serem Dorblu, orzechami i rzodkwią arbuzową / WG

Vitello tonnato z płatkami parmezanu, owocami kaparów i pomidorkami

Carpaccio z okonia morskiego z marakują i gruszką w miso / GL

Kolorowe sałaty, cytrusy, dressing musztardowy / LG

Selekcja pieczywa z masłem

### Dania gorące

Pierś z kurczaka kukurydzianego z sosem truflowym i pieczonym topinamburem / G

Pieczona jagnięcina z sosem mięsnym z miętą i oliwkami

Smażona barwana w sosie krewetkowym z czerwonym kawiozem i koperkiem

Pasta al forno z pomidorkami, mozzarellą i ziołami / W

Żółte curry z batatów z bakłażanem i papryką / V

Pieczone bakłażany z fetą i granatem / WG

Smażone kopytka z guanciale i szalwią

### Desery

Tarta z curdem cytrynowym / W

Rolada orzechowa z yuzu

Mus migdałowy z truskawką, oblany masłem kakaowym / VLG

Mini pate a choux cytrusowy

Mini rolada kokosowa



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.



## Komponuj pełnię smaku, dobierając zupę do swojego menu

| Zupy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Rosół drobiowy z makaronem / <b>L</b><br>Chłodnik litewski z keffirem i koperkiem / <b>W</b><br>Zupa ogórkowa z wędzonym czosnkiem i zieleń angielskim / <b>V</b><br>Krem ziemniaczano-porowy z musztardą francuską / <b>WG</b><br>Zupa toskańska z fasolą i selerem naciowym / <b>VG</b><br>Krem z białych warzyw z białą czekoladą i kawą / <b>W</b><br>Gazpacho z pomidorów i papryki z brunoise warzywnym / <b>V,G</b><br>Kokosowa zupa tajska z krewetkami, chili i limonką<br>Bulion grzybowy z łazankami / <b>W</b> | 150 ml             |
| Rodzaj zupy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Gramatura na osobę |



**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](mailto: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)