



Menu KOKTAJLOWE

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 odświeżeniu koktajlowej.

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 na aperitif

Do wyboru jeden z poniższych zestawów.

ZESTAW I

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

Shrimp roll z marakują i mango

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

ZESTAW II

Terrine z foie gras na grzance z piklowanym
winogronem i chutneyem z figi / **L**

Bliny z crème fraiche i czerwonym kawiozem

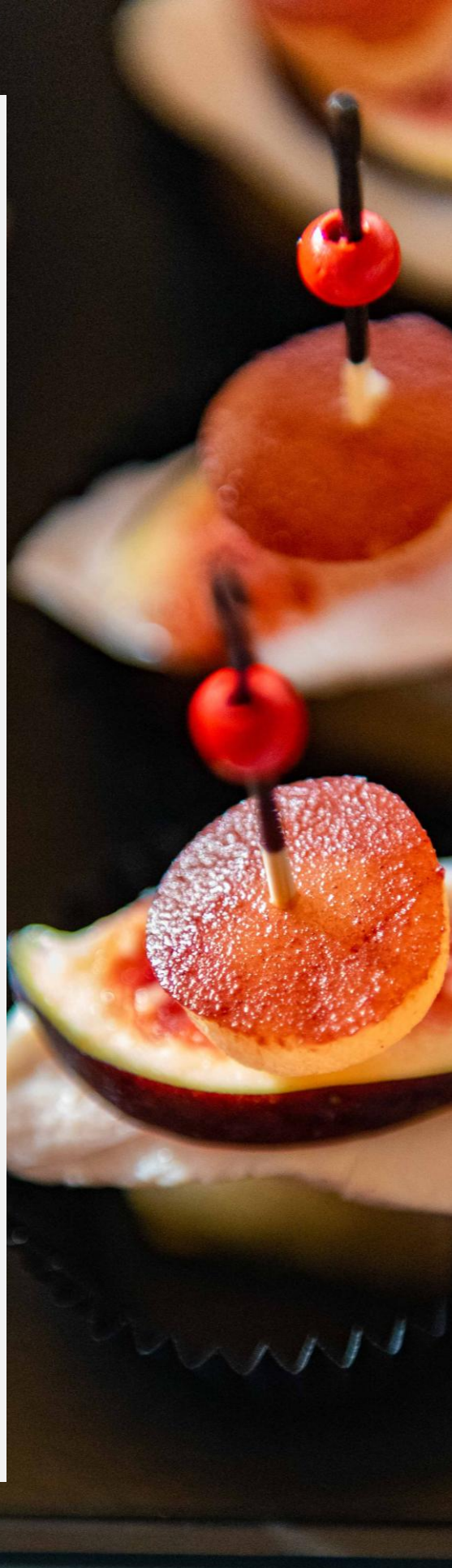
Pâté grzybowe z truflą, żelem z żółtka i ziemią
z czarnych oliwek / **W**

ZESTAW III

Rosti kapuściane z creme fraiche i chrupiącym
boczkiem /

Polędwica z tuńczyka z majonezem sriracha
na chipsach z wodorostami / **L**

Marynowane tofu z orzechem ziemnym, chili
i imbirem / **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.



Menu koktajlowe.

ZESTAW I

Przekąski zimne

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

Wolno gotowana cielęcina z pastą z tuńczyka
i parmezanem / **G**

Shrimp roll z marakują i mango

Tartaletka z Dorblu z coulisem z malin
z pistacjami / **W**

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

Przekąski słodkie

Sernik w roche z białej czekolady / **W**

Ciastko pistacjowe / **WG**

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 koktajlowe.

ZESTAW II

Przekąski zimne

Rosti kapuściane z creme fraiche i chrupiącym boczkiem

Szarpana wołowina z majonezem Chipotle i kalafiozem piklowanym w kurkumie z kolendrą / **L**

Bliny z crème fraiche i czerwonym kawiozem

"Panna cotta" z sera korycińskiego z żelem z wina porzeczkowego / **W**

Marynowane tofu z orzechem ziemnym, chili i imbirem / **V**

Mono porcje na ciepło

Burger wołowy z wędzonym serem i korniszonem

Rybne dim sum z olejem sezamowym i dymką / **L**

Smażona feta z miodem i migdałami / **W**

Przekąski słodkie

Financier z kremem czekoladowym

Mus malinowy w roche z czekolady Ruby / **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 koktajlowe.

ZESTAW III

Przekąski zimne

Terrine z foie gras na grzance z piklowanym winogronem i chutneyem z figi / **L**

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

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

Mono porcje na zimno

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

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

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

Mono porcje na zimno

Mini hot dog z kiełbaską merguez i serem Manchego

Ośmiornica po galicyjsku z wędzoną papryką / **LG**

Mac and cheese bites / **W**

Pieczony kalafior z sosem z orzecha ziemnego i chili z kolendrą / **V**

Przekąski słodkie

Mini rolada kokosowa

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

Mini pâte à choux cytrusowy



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 koktajlowe.

Mięsne 25 g / szt.

- Roladka z kurczaka z wędzonym boczkiem i orzechem laskowym / **G**
- Rosti kapuściane z creme fraiche i chrupiącym boczkiem
- Szarpana wołowina z majonezem Chipotle i kalafiozem piklowanym w kurkumie z kolendrą / **L**
- Tatar wołowy z piklami i musztardą na żytnim chlebie / **L**
- Tacos z brukwi z szynką z kaczki, pastą z czarnego czosnku i kaffirem / **L**
- Wolno gotowana cielęcina z pastą z tuńczyka i parmezanem / **G**
- Terrine z foie gras na grzance z piklowanym winogronem i chutneyem z figi / **L**

Rybne 25 g / szt.

- Śledź na młodym ziemniaku z koperkiem i zielonym pieprzem / **L**
- Galantyna z sandacza z szyszkami rakowymi i estragonem / **G**
- Siekany gravlax z łososia z kandyzowanym fenkułem na czarnym blinie
- Polędwica z tuńczyka z majonezem sriracha na chipsach z wodorostami / **L**
- Shrimp roll z marakują i mango
- Bliny z crème fraiche i czerwonym kawiozem

Wegetariańskie 25 g / szt.

- "Panna cotta" z sera korycińskiego z żelem z wina porzeczkowego / **W**
- Smażona polenta z Cheddarem i jalapeño / **WG**
- Naleśnik buraczany z musem z koziego sera / **W**
- Tartaletka z Dorblu z coulisem z malin i pistacjami / **W**
- Quiche z wędzonym kozim serem i marynowaną kurką / **W**
- Pâte grzybowe z trufłą, żelem z żółtka i ziemią z czarnych oliwek / **W**

Wegańskie 25 g / szt.

- Trufła z kaszy jaglanej z pastą orzechową w otoczce Zatar / **VG**
- „Panna cotta” z mleka kokosowego i pieczonej papryki z ziołową oliwą / **VG**
- Warzywna sałatka azjatycka z kremem kokosowym / **V**
- Tatar z pieczonego bakłażana i suszonych pomidorów / **V**
- Marynowane tofu z orzechem ziemnym, chili i imbirem / **V**

Rodzaj przekąski

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 z naszej selekcji zimnych przekąsek roznoszonych

Mięsne 50 g / szt.

Tatar wołowy na ziemniaczanym gratin, z oscypkiem i szalotką

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

Carpaccio jagnięce z orzechami, rukolą i majonezem truflowym / **L**

Rybne 50 g / szt

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

Parfait rybne z opalonym wędzorem i chrzanem

Wegetariańskie 50 g / szt

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

Duxelle grzybowe z orzechem laskowym i labnehem sezamowym / **W**

Młoda marchew pieczona z miodem, dućką i kremową fetą / **W**

Wegańskie 50 g / szt

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

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

Pieczona cykoria z kasztanami i jabłkiem / **VG**

Rodzaj przekąski



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 z naszej selekcji ciepłych przekąsek roznoszonych

Mięsne 50 g / szt

Empanadas z mięsem i sosem chimichurri
Burger wołowy z wędzonym serem i korniszonem
Pieczony boczek w paście gouchuang z sałatką z bok choy / **L**
Mini hot dog z kiełbaską merguez i serem Manchego
Smażona sałata rzymska w szynce parmeńskiej

Rybne 50 g / szt

Rybne dim sum z olejem sezamowym i dymką / **L**
Pulpecik rybny w glazurze musztardowej z estragonem
Chrupiące mini sandwich z krewetkami i kimchi
Ośmiornica po galicyjsku z wędzoną papryką / **LG**
Pieczony dorsz czarny marynowany w miso na liściu shiso / **L**

Wegetariańskie 50 g / szt

Mac and cheese bites / **W**
Arancini szafranowe z zielonym groszkiem / **W**
Tost francuski z serem Cheddar i nutą trufli / **W**
Smażona feta z miodem i migdałami / **W**
Burger z kozim serem i konfiturą z cebuli / **W**

Wegańskie 50 g / szt

Pieczony kalafior z sosem z orzecha ziemnego i chili z kolendrą / **V**
Samosas z warzywami i pesto z rukoli / **V**
Muhammara z pieczonymi papryczkami de Padrón / **VG**

Rodzaj przekąski

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 przekąsek

Mini słodkości 25 g / szt.

Mini rolada kokosowa
Sernik w roche z białej czekolady / W
Ciastko pistacjowe / WG
Mus malinowy w roche z czekolady Ruby / G
Mus migdałowy z truskawką z masłem kakaowym / VLG
Mus czekoladowy z czarną porzeczką / G
Mini pâte à choux cytrusowy
Financier z kremem czekoladowym

Praliny 20 g / szt.

Mango-markuja
Kokosowa
Pistacjowa
Kasztanowa z morelą
Kawowa z Grand Marnier
Karmelowa
Różana z białą czekoladą
Solony migdał
Orzech laskowy z żurawiną

Rodzaj przekąski



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