



Menu SERWOWANE

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 serwowanej.

DLACZEGO WARTO NAM ZAUFAC?

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 serwowane

3-daniowe

MENU I

Parfait rybne z emulsją chrzanową i zielonym jabłkiem z rokitnikiem

Duszona wieprzowina iberyjska w herbacie i wodorostach z ziemniaczanym krokietem i sosem z karmelizowanej cebuli

Sernik z białą czekoladą, truskawkami, kruszonką jogurtową i owocowym żelem / **G**

MENU II Z WYBOREM

Parfait rybne z emulsją chrzanową i zielonym jabłkiem z rokitnikiem

Duszona wieprzowina iberyjska w herbacie i wodorostach z ziemniaczanym krokietem i sosem z karmelizowanej cebuli

lub

Sandacz z sosem ze skorupiaków, risotto i koprem włoskim

Sernik z białą czekoladą, truskawkami, kruszonką jogurtową i owocowym żelem / **G**





Menu serwowane

3-daniowe

MENU III WEGETARIAŃSKIE

Quiche z wędzonym kozim serem, szparagami i liściem musztardowca / **W**

Sznycel z bakłażana w marynacie BBQ z emulsją ziołową

Brownie z kremem karmelowym, malinami i wodą kewra / **GW**

MENU IV WEGAŃSKIE

Duszony por z nori, czarnym czosnkiem i kokosową emulsją / **V**

Smażony bocznik królewski z purée z topinamburu i kawy, na mleku kokosowym

„Panna Cotta” kokosowa z wodą różaną i mango / **V**





Menu serwowane *4-daniowe*

MENU I

Tatar wołowy z piklami, musztardą i oscypkiem

Krem ziemniaczano-porowy z musztardą francuską i szczypiorkiem

Udko confit z kaczki z maślanymi kluseczkami, sosem koniakovym i owocami sezonowymi w karmelu

Ciasto opera z ganachem gianduja, orzechami i aromatem kawy

MENU II

Marynowany łosoś w cytrusach z bukietem ziół i winegretem bonito

Orientalny bulion z pieczonej kaczki z pierożkami i pak choi

Pieczona polędwica wołowa z ziemniaczanym purée z aromatem trufli i sosem pieprzowym

Szarlotka z trawą żubrową, kremem cytrynowym, kruszonką muscovado 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 serwowane *4-daniowe*

MENU III

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

Consommé z pieczonej wołowiny z włoską kapustą
i kluseczkami z parmezanu

Wolno pieczona jagnięcina z gratin z ziemniaków
i purée z selera

Financier z palonym masłem z migdałowym
chantilly i maliną

MENUI IV Z WYBOREM

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

Consommé z pieczonej wołowiny z włoską kapustą
i kluseczkami z parmezanu

Wolno pieczona jagnięcina z gratin z ziemniaków
i purée z selera

lub

Ośmiornica z purée pietruszkowym, pastą romesco
i "paellą w panierce"

Financier z palonym masłem z migdałowym
chantilly i maliną





Menu serwowane

5-daniowe

MENU I

Tataki z tuńczyka z sosem ponzu i wasabi

Ośmiornica z purée pietruszkowym, pastą romesco i "paellą w panierce"

Consommé z pieczonej wołowiny z włoską kapustą i kluseczkami z parmezanu

Wolno pieczona jagnięcina z gratin z ziemniaków i purée z selera

Ciastko czarny las z wiśniami, jeżynami, czekoladowym ganache i złotą kruszonką

MENU II

Ceviche z serioli i okonia z pieczonym orzechem laskowym i imbirem

Krem ziemniaczano-porowy z musztardą francuską i szczypiorkiem

Polędwica z dorsza z musem z krewetek, cytrusowym sosem i purée z marchewki

Duszona wieprzowina iberyjska w herbacie i wodorostach, z ziemniaczanym krokietem i sosem z karmelizowanej cebuli

Sfera truskawkowa z yuzu i herbatą matcha





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