



Menu

STACJE KULINARNE

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 postaci live cooking.

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 SZEFÓW 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





Stacje klasyczne

TATAR WOŁOWY 70 g / os.

Tatar wołowy z dodatkami:

oscypek, żółtko, ogórki kiszone, grzybki marynowane, szczypiorek, szalotka, majonez truflowy, chrzan świeży, oliwa lubczykowa, musztarda francuska, pieprz, sól, pieczywo

STEKI WOŁOWE 80 g / os.

Steki wołowe z dodatkami:

pieczone ziemniaki, salsa ziołowa, sos pieprzowy, sałatka z dressingiem

BURGERY 180 g / os.

Burgery z wołowiną Wagyu z dodatkami:

ser cheddar, chorizo, pomidor, sałata, ogórek kiszony, majonez, musztarda, ketchup, bułka

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.



Stacje klasyczne

SZYNKA JAMÓN ok 9 kg

Jamón Iberico de Bellota

lub

Jamón Iberico de Cebo

z dodatkami: oliwki Mammoth i kalamata, bagietka,
oliwa z oliwek extra virgin, owoce kaparów

TACOS 110 g / os.

Tacos z dodatkami:

tortille pszenne i kukurydziane, szarpana wieprzowina

pieczone boczniki, marynowana czerwona kapusta,
marynowana cebula, kolendra, granat limonka

Sosy: pico de gallo, aioli chipotle, kwaśna śmietana, guacamole

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.



Stacje z rybami i owocami morza

TATAR Z TYŃCZYKA 60 g / os.

Tatar z polędwicy z tuńczyka z dodatkami:

kimchi, goma wakame, mango, imbir marynowany, ogórek marynowany, furikake, kolendra, limonka
sos sriracha, sos teryaki, sos ponzu

TATAR ORIENTALNY 80 g / os.

Tatary z ryb z dodatkami:

tuńczyk, łosoś, pieczony burak, kolendra, limonka, imbir marynowany, ogórek marynowany, prażony ryż
Sosy: sriracha, kabayaki, takuan, salsa ananasowa

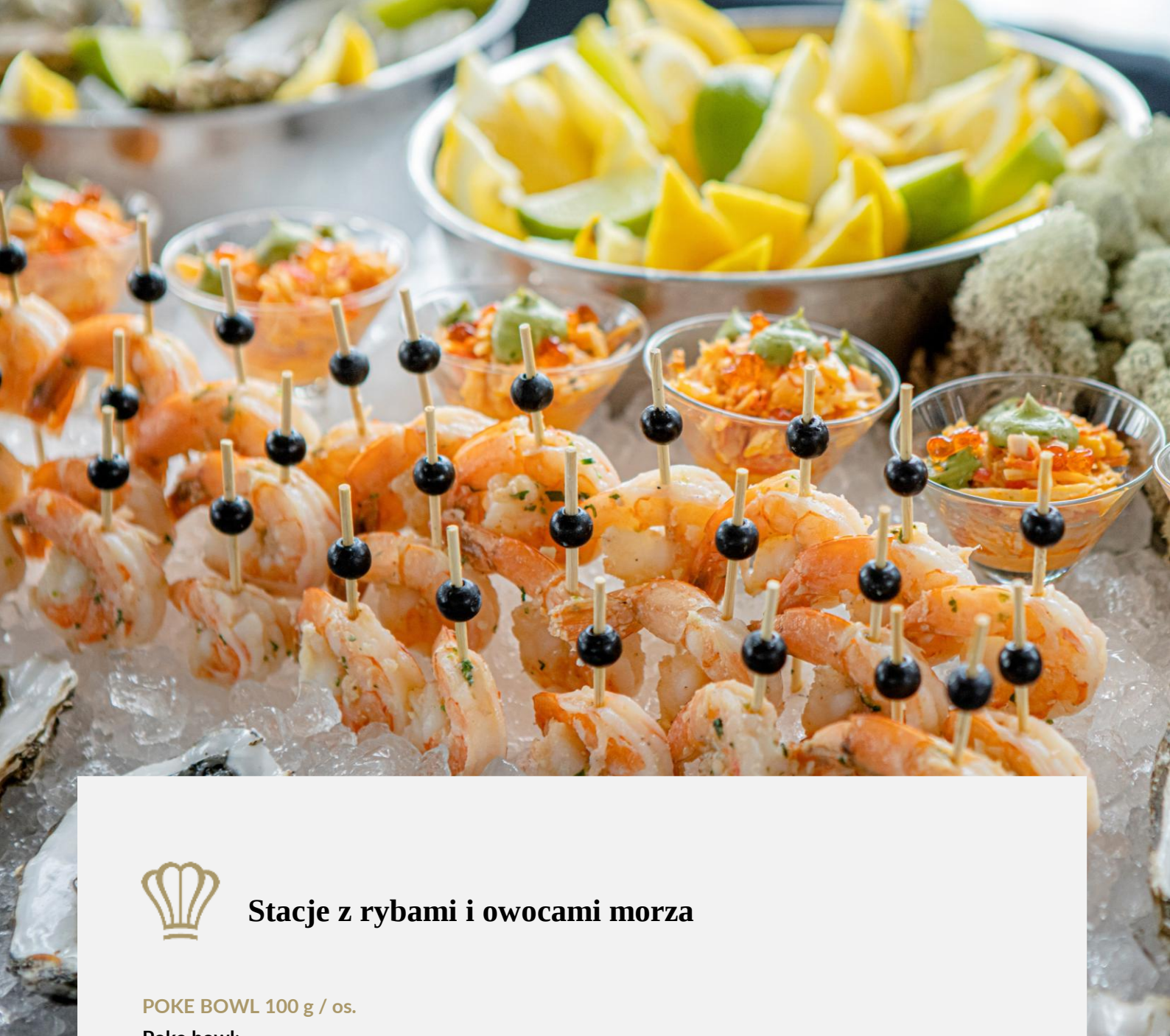
TATAKI Z OTORO 50 g / os.

Tataki z otoro tuńczyka niebieskopłetwego z dodatkami:

sos ponzu, sos kabayaki, prażony sezam, wasabi, sałatka z mikroziół

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.



Stacje z rybami i owocami morza

POKE BOWL 100 g / os.

Poke bowl:

polędwica z tuńczyka, łosoś pieczony, tofu marynowane, goma wakame, ananas, imbir marynowany, furikake, limonka, ogórek marynowany, kolendra, sos sweet chili, ryż dziki

OSTRYGI

Świeże ostrygi

STIR FRY Z KREWETKAMI LUB TOFU 100 g / os.

Stir fry z krewetkami lub tofu z dodatkami:

krewetki lub tofu, grzyby, marchew, daikon, edamame, pak choy, chili, czosnek, imbir, trawa cytrynowa, tajska bazylia

SMAŻONE KREWETKI 90 g / os.

Smażone krewetki z dodatkami:

masło, czosnek, białe wino, natka pietruszki, chili, bagietka

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.



Stacje wegetariańskie i wegańskie

RISOTTO TRUFLOWE 110 g / os.

Risotto z trufłą i serem pecorino romano

TATAR AVOCADO 70 g / os.

Tatar wegański z dodatkami:

awokado, pomidory Concasse, kolendra, chili
limonka, szalotka, musztarda, grzanki, oliwa z oliwek

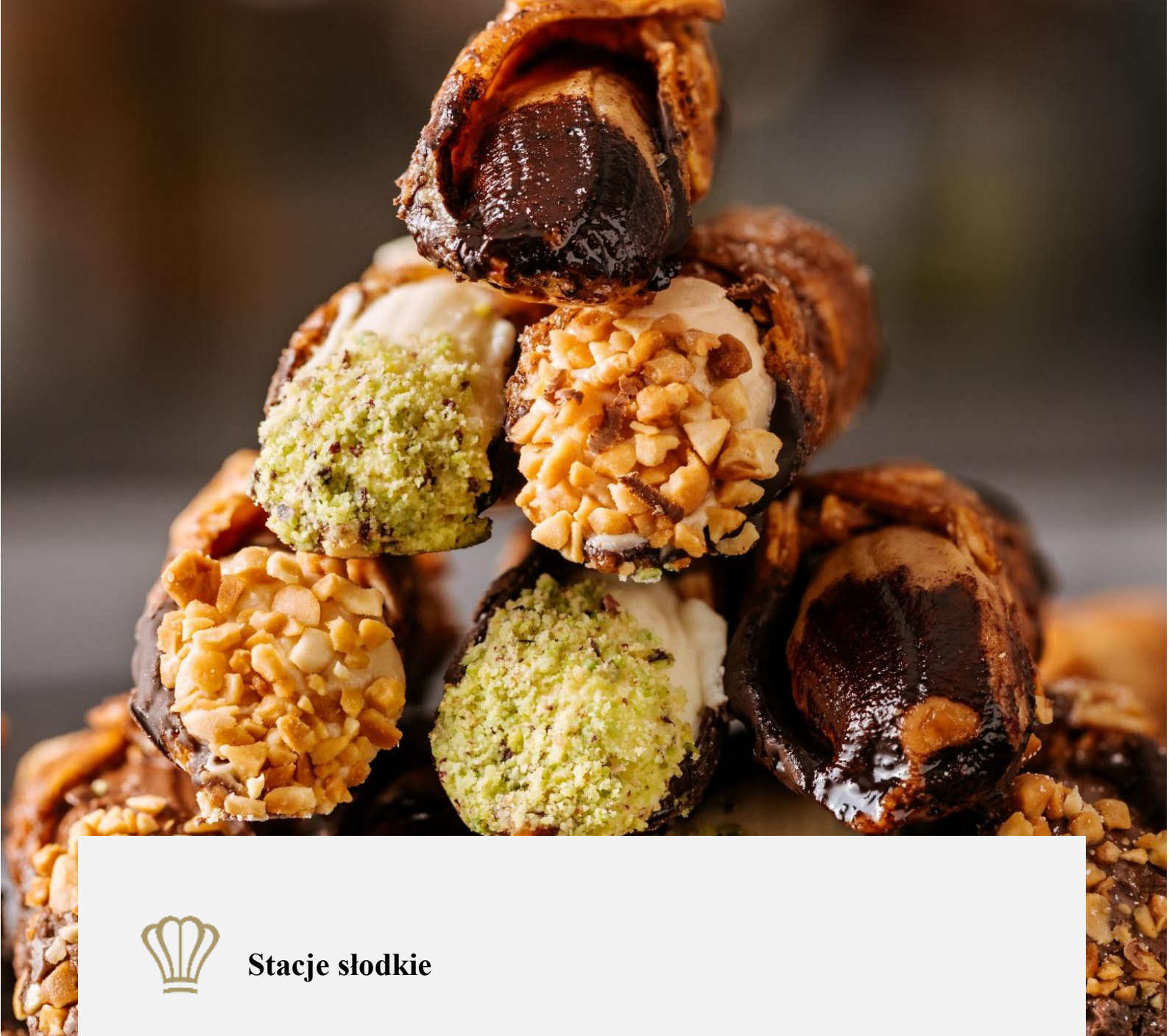
PASTA 110 g / os.

Dwa rodzaje pasty z dodatkami:

makaron Casarecce i Rigatoni, pesto bazyliowe,
pieczone pomidorki, oliwki, suszone pomidory
Sosy i ser: cztery sery, Bolognese z selerem naciowy,
Parmigiano Reggiano

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.



Stacje słodkie

GOFRY I LODY 80 g / os.

Gofry i trzy rodzaje lodów z dodatkami:

bita śmietana, cukier puder, świeże owoce,
wybór posypek i polew, Nutella

CANNOLI - WŁOSKIE RURKI Z KREMEM 50 g / os.

Cannoli z dodatkami:

Kremy: z ricotty z dodatkiem cytrusów, pistacjowy,
krem malinowy z czekoladą Belvedere Noir

Dodatki: pistacje, skórka pomarańczowa, migdały,
maliny liofilizowane, cukier puder

CRÊPES SUZETTE 75 g / os.

Crêpes Suzette z dodatkami:

Cointreau, pomarańcze, chantilly waniliowy,
świeże owoce, mięta / melisa, sos karmelowy

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