



Menu PIKNIKI I GARDEN PARTY

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 na garden party i pikniki.

DLACZEGO WARTO NAM ZAUFAĆ?

KULINARNA SZTUKA SMAKU

Każde danie w menu eventu zachwyca smakiem, estetyką i jakością na poziomie restauracji.

PERFEKCYJNA ORGANIZACJA

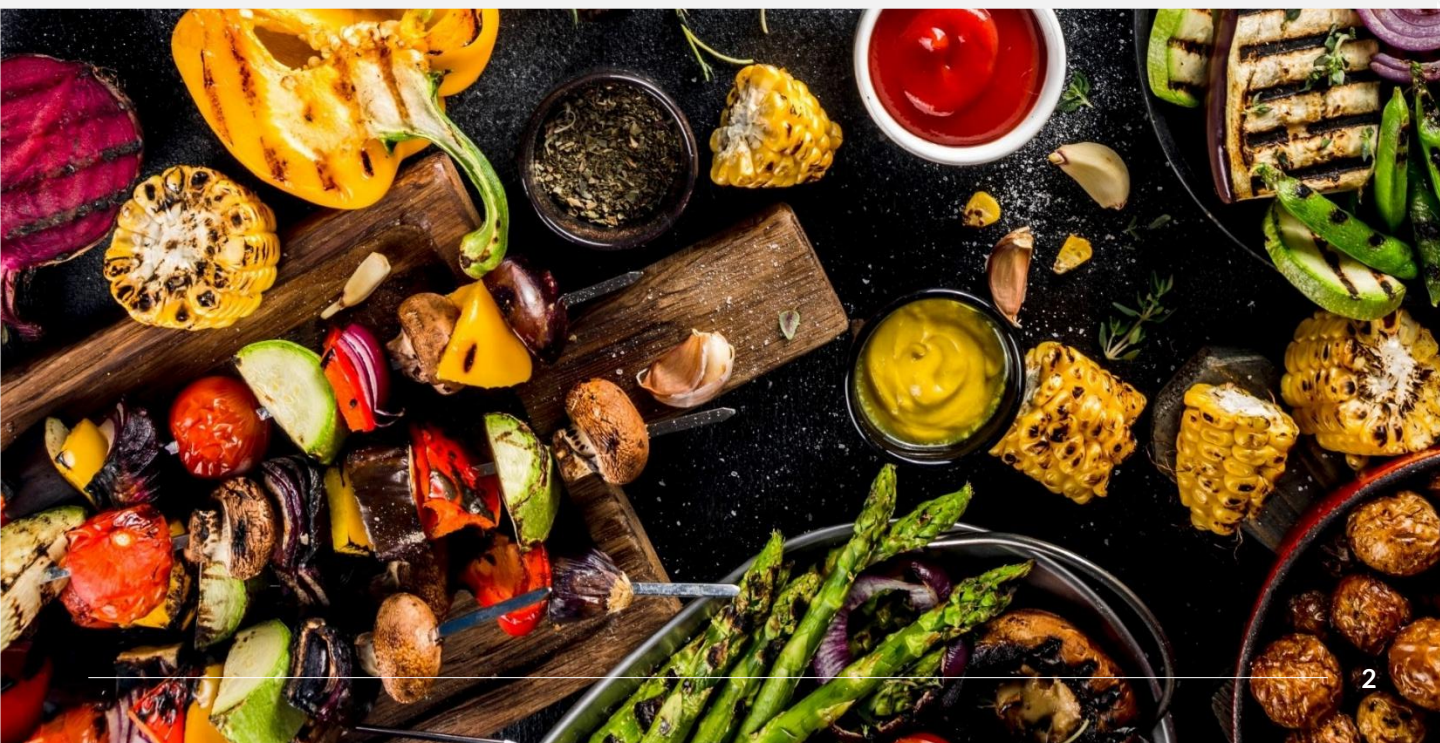
Wyznaczamy standardy w świecie cateringu eventowego, łącząc kulinarną kreatywność z perfekcyjną organizacją.

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 piknik z grillem

MENU I

Dania z grilla

Udka i skrzydełka kurczaka w sosie miodowo-imbirowym

Karmazyn w maśle czosnkowym

Karkówka marynowana w sosie musztardowo -rozmarynowym

Cukinia i bakłażan

Kaszanka z przyprawami z cebulką

Kiełbasa wiejska

Bar sałatkowy

Salatka z malinowych pomidorów

Świeży ogórek z jogurtem i czosnkiem

Salatka Coleslaw z musztardą i natką pietruszki

Salatka z kapusty pekińskiej ze świeżymi warzywami i ziołowym vinaigrette

Smalec ze skwarkami i cebulką

Hummus klasyczny z ciecieirzycy

Dodatki

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

Sosy do mięs: BBQ, rosyjski, musztardowy, tzatziki, ketchup

Chrzan i sos czosnkowy

Ogórki świeże, kiszzone, małosolne, pomidory, papryka

Desery

Placek drożdżowy z kruszonką

Placki z owocami: rabarbarem, śliwkami, jabłkami

Kosze świeżych owoców





Menu piknik z grillem

MENU II

Dania z grilla

Grillowana kielbasa wędzona z sosami

Filety z morskiej ryby z masłem pomarańczowym i pieczoną cytryną

Szaszłyki bałkańskie cevapcici z ajwarem

Steki tofu z sosem teriyaki i tartym imbirem / **V**

Karkówka w bejcy rozmarynowej / **B**

Wegańskie humusy z papryki, zielonego groszku, ciecierzycy z chlebkiem pita / **W**

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

Sosy do mięs: BBQ, rosyjski, musztardowy, tzatziki, ketchup

Dodatki warzywne z grilla

Grillowane sezonowe warzywa z oliwą i wędzoną solą / **VWBW**

Pieczone, młode ziemniaki z ziołowym masłem, koperkiem i dymką / **BW**

Bar sałatkowy

Salata rzymska z grillowanym kurczakiem, parmezanem, koktajlowymi pomidorkami, czerwoną cebulą i sosem Cezar / **B**

Sałatka z kalarepy z czekoladowymi pomidorami i czarnymi oliwkami z serem bałkańskim / **WB**

Liście młodych sałat z bobem i piklowanym rabarbarem / **VW**

Desery

Ciasto piaskowe z prażonymi jabłkami i waniliowym kremem patisserie

Sernik wiedeński z brzoskwinia

Szarlotka cytrynowa z migdałową kruszonką



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 piknik z grillem międzynarodowym

MENU III

Dania zimne

Pomidory malinowe z plastrami mozzarelli di Buffalla, zielonym pesto bazyliowym i włoską oliwą / **WB**

Carpaccio z pieczonych, kolorowych buraków z malinowym winegretem, prażonymi orzechami włoskimi i kremem balsamicznym

Grillowane karczochy z kremową burratą i winegretem cytrusowym

Blanszowane szparagi z sosem Aioli / **WB**

Gotowane brokuły i kolorowe kalafiory z oliwą extra virgin i prażonymi płatkami migdałów / **WB**

Ogrodowe, sezonowe sałaty z winegretem: ziołowym, cytrusowym i balsamicznym / **BW**

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

Sosy do mięs: BBQ, rosyjski, musztardowy, tzatziki, ketchup

Ogórek małosolny, kiszony, chrzan i sos czosnkowy

Dania z grilla

Bałkańskie, wieprzowe kofty z kuminem i miętą / **L**

Karkówka marynowana w musztardzie francuskiej, czosnku i rozmarynie / **GL**

Satay z kurczaka z masłem orzechowym / **GL**

Stek rzeźnika z salsą verde / **GL**

Grillowane białe kiełbaski z ziołami i czosnkiem

Medaliony z norweskiego łososa z ziołowym masłem / **B**

Kolorowe, warzywne szaszłyki z marynowanym tofu / **WL**

Grillowane sezonowe warzywa z oliwą i wędzoną solą / **BW**

Pieczone młode ziemniaki z ziołowym masłem, koprem i dymką / **BW**

Grillowana sałata rzymska z oliwą truflową i płatkami soli maldon / **BL**

Pieczone bakłażany w zielonym pesto z oliwą extra virgin / **BLW**

Desery

Babka zebra z cynamonem

Szarlotka z brzoskwiniami, kruszonka i migdałami

Financier pistacjowy z galaretką pate de fruit i marakuja





Menu piknik z grillem

MENU IV

Dania z grilla

Pieczony karmazyn z limonką, pieczonym czosnkiem i liściem bananowca

Biała kiełbasa w bejcy gryczanej z wędzoną papryką

Kaszanka z karmelizowaną cebulką, sosem musztardowym i młoda dymką

Grillowane udka kurczaka z ziołami greckimi i sosem tzatziki / **B**

Mini hot dogi z grillowaną, wegańską parówką z fasoli i grochu, z sosem rosyjskim, chrupiącymi ogórkami i prażoną cebulką

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

Sosy do mięs: BBQ, rosyjski, musztardowy, tzatziki, ketchup

Dodatki warzywne z grilla

Grillowane, sezonowe warzywa z oliwą

Pieczone młode buraki w wędzonej soli z oliwą rydzową / **V**

Pieczone ziemniaki z serkiem ziołowym, koperkiem i dymką

Bar sałatkowy

Letnia sałata z kolorowych sałat z francuskim dresingiem / **BW**

Plastry pomidorów z serem feta, oliwą ziołową i kaparami / **BW**

Liście szpinaku z kozim serem i truskawkami z sosem jogurtowym i oliwkami / **W**

Paluszki warzywne z dipami / **VW**

Ogórek małosolny, kiszony, chrzan, sos czosnkowy

Desery

Owoce sezonowe

Muffinka z budyniem i owocami

Babka piaskowa



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 piknik z grillem amerykańskim

MENU V

Dania zimne

Liście sałaty rzymskiej z sałatką krabową, grillowaną kukurydzą, zielonym ogórkiem i selerem / **B**

Wrapy z kremowym grillowanym łososiem, serem Philadelphia i warzywami

Chrupiące krążki cebulowe z dipem kowbojskim / **W**

Klasyczna sałatka Coleslaw ze świeżo tartym chrzanem / **WB**

Sałatka Waldorff z marynowanym selerem, jabłkiem grany smith, winogronami i prażonymi orzechami z sosem jogurtowym / **WB**

Sałatka Cob z grillowanym kurczakiem, chrupiącym boczkiem, jajkiem, warzywami i winegretem z sosem Worcestershire / **B**

Amerykańska sałatka ziemniaczana z jajkiem na twardo, szczypiorem, koprem i sosem majonezowym / **B**

Chrupiące nachos z dipami: guacamole, serowym i salsą pomidorową / **B**

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

Sosy do mięs: BBQ, rosyjski, musztardowy, tzatziki, ketchup

Ogórek małosolny, kiszony, chrzan i sos czosnkowy

Dania z grilla

Żeberka wieprzowe w sosie BBQ / **BL**

Grillowany kurczak w marynacie cayenne / **BL**

Mini burgery wołowe w bułce brioche z chrupiącą sałatką, warzywami i sosem amerykańskim

Mini wegetariańskie burgery z grillowanymi bocznikami, serem cheddar, chrupiącymi sałatkami, warzywami i sosem amerykańskim / **W**

Grillowane steki z łososia z sosem chimichurri / **L**

Portobello zapiekane z kremowymi pomidorami i tabasco / **W**

Kolby kukurydzy z syropem klonowym i masłem / **W**

Sezonowe, ogrodowe warzywa z ziołami i winegretem / **WL**

Pieczone połówki ziemniaków w mundurkach z kwaśną śmietaną i wędzoną papryką / **W**

Desery

Brownie malinowe z czekoladą ruby

Ciasto kasztanowe z kajmakiem

Tarta z truskawkami





Menu garden party z grillem

MENU I

Finger food

Szynka szwarcwaldzka z melonem i oliwkami

Łosoś wędzony z owocowym kawiozem na tramezzini

Koktajl krabowy z marynowaną krewetką w kolendrze

Capresse z pomidorów koktajlowych z mini kuleczkami mozzarelli / **WL**

Tataki z arbuza z prażonym sezamem

Szaszłyki rozmarynowe z arbuzem i fetą

Dania z grilla

Żeberka wieprzowe w sosie BBQ / **B**

Steki wieprzowe w trawie żubrowej i gorczycy miodowej / **B**

Pieczone jabłka faszerowane domową kaszanką

Grillowane udka z kurczaka w ziołowej marynacie / **LB**

Sum z masłem rozmarynowym

Cukinia z ziołami prowansalskimi i oliwą extra virgin / **VBL**

Grillowana kolorowa papryka z czerwonym pesto / **VB**

Młode ziemniaki z żaru z crème fraîche i szczypiorkiem / **WB**

Salata ogrodowa z cytrusowym vinaigrette / **WLB**

Liście rukoli z kozim serem, truskawkami i szparagami

Dodatki

Wybór domowego pieczywa (mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie, pieczywo pszenne)

Sosy do mięs: ketchup, Sos BBQ, Sos Rosyjski, Sos musztardy

Ogórek małosolny, kiszony, chrzan i sos czosnkowy

Desery

Ciasto czekoladowe z wiśniami i kruszonką

Ciasto pleśniak z jabłkami

Tarta czekoladowa z karmelem



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 garden party z grillem

MENU II

Dania zimne

Focaccia z tuńczykiem, kalarepą i botwiną / **W**

Wędzony ser koryciński z nowalijkami / **W**

Trio hummusów – brokułowy, fasolowy i buraczany z chipsami z chlebka lavash / **V**

Zielone szparagi z prażonymi orzechami w malinowym vinaigrette / **WV**

Ogrodowe sałaty z nowalijkami z sosem francuskim

Paprykowe wrapy z marynowanym tofu z bakłażanem i pomidorami / **V**

Pilav zawijany w liście winogron / **V**

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

Sosy do mięs: ketchup, Sos BBQ, Sos Rosyjski, Sos musztardy

Ogórek małosolny, kiszony, chrzan i sos czosnkowy

Zupa

Chłodnik z kiszonych ogórków koperku i dymki / **V**

Dania z grilla

Sataye z polędwiczek z kurczaka w jogurcie z kolendrą

Filet z mazurskiego sandacza z masłem tymiankowym

Steki minutowe z wołowiny marynowane w rozmarynie / **LB**

Burgery roślinne ze śliwkowym chatneyem / **V**

Szaszłyki z falafelem, warzywami i miętowym jogurtem

Kolby kukurydzy opiekane w korzennym miodzie / **VG**

Desery

Ciasto pistacjowe z czerwoną porzeczką

Ciasto piaskowe z herbatą matcha

Owoce sezonowe

Ciasto typu travel cake z muscavado i nasionami chia



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 garden party z grillem

MENU III

Dania zimne

Polędwica wołowa tataki z marynowanym mango / **B**

Szpady z dzikimi brokułami i serem feta z oliwkami / **W**

Sataye z łososia supreme w jogurcie z garam masala

Chrupiące, zielone szparagi z wędzoną pierśią
kaczki / **BL**

Twisty z serem Gruyere, tymiankiem i jagodami
goja / **W**

Krewetki w kokosie z salsą ze świeżego ananasa / **G**

Guacamole z chipsami lavash i pomidorowym
coulisem / **V**

Zupa

Gazpacho z krewetkami, awokado i kolendrą

Dania z grilla

Grilowane krewetki z limonką

Steki wieprzowe w bejcy sojowej

Kotleciki jagnięce w ziołach prowansalskich
i musztardzie

Małże zapiekane w muszli ze szpinakiem i serem ro quefort

Grillowane malinowe pomidory z serem Halloumi / **W**

Młode ziemniaki pieczone z gzikiem i czarnym kawiozem

Faszerowana cukinia z soczewicą i serem feta / **W**

Kotleciki gryczane z bocznikiem i salsą pomidorową
z pesto

Desery

Makaroniki: pistacja, czarny bez, kokos

Sernik pomarańczowy

Ciasto pistacjowe z gruszką i kruszonką

Ciasto z makiem typu piegus z bakaliami



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 piknikowe dla dzieci

MENU I

Mini burgery z wołowiną, bułką brioche, chrupiącą sałatą i warzywami z klasycznym sosem

Hot dog z domowymi frankfurtkami z ketchupem z buraka i prażoną cebulą

Grillowane mini kolby kukurydzy z oliwą i syropem klonowym

Szaszłyki z kurczaka z masłem orzechowym i warzywami

Chrupiące warzywa z gospodarstwa: pomidorki koktajlowe, marchewki, ogórek, kalafior z dipami – jogurtowym, hummusem truskawkowym i hummusem mango

Kolorowe mini wrapy z szynką i kremowym serkiem

Kolorowe mini wrapy z szynką i kremowym serkiem

Roślinne hot dogi z sałatką szwedzką i prażoną cebulką

Gofry i naleśniki z dodatkami



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