



*Wesele*

w hotelu Belvedere



HOTEL<sup>®</sup>  
*Belvedere*  
★★★★  
Resort & Spa



## Uroczysty obiad

### Propozycja nr 1

*Powitanie chlebem i solą*

APERITIF

*Toast (wino musujące)*

ZUPA

*Bulion z pieczonego bażanta, pierożki z grzybami, warzywa julienne*

DANIE GŁÓWNE

*Cielęcina, sos tymiankowy, kasza pęczak z kapustą włoską*

DESER

*Suflet czekoladowy, sorbet cytrynowy*

BUFET PRZEKĄSEK

- *wędliny domowe i pieczenie*
- *boczek sous vide, mus z miodu i jabłek*
- *pasztet domowy z żurawiną*
- *udko z gęsi nadziewane*
- *jesiotr marynowany, krem z kiszonej pietruszki*
- *sałatka z kurczakiem, owoce sezonowe*
- *sałatka jarzynowa, mus z pietruszki*

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

- *barszcz czerwony z pasztecikiem*
- *zrazy wołowe, sos własny*
- *filet z pstrągą, mus z kopru włoskiego*

BUFET SŁODKI

- *panna cotta z truskawkami*
- *krem tiramisu*
- *ciasto jabłkowe*

Napoje:

*Kawa, herbata, woda stołowa z cytryną i miętą*

TORT

*Cena 230 zł/os.*

### Propozycja nr 2

*Powitanie chlebem i solą*

APERITIF

*Toast (wino musujące)*

PRZEKĄSKA

*Pasztet z perliczki, galaretka z wina, konfitura z żurawiny i jałowca*

ZUPA

*Krem ze szparagów, prażone migdały, biała czekolada*

DANIE GŁÓWNE

*Policzki wołowe, sos własny, puree z selera, czerwona kapusta*

DESER

*Torcik Pavlova, mus z serka mascarpone*

NAPOJE

*Kawa, herbata, woda stołowa z cytryną i miętą*

BUFET PRZEKĄSEK

- *vitello tonnato, sos kaparowy*
- *galaretka wieprzowa*
- *pasztet z zająca*
- *prosciutto di Parma, rukola, grissini*
- *pierś z gęsi, puree z selera naciowego*
- *łosoś z chrzanem wasabi*
- *pstrąg w całości*
- *sałatka grecka, pesto z tymianku*
- *sałatka ze śledziami, sos z pomidorów suszonych*
- *sałatka bawarska, winegret z pietruszki i ogórków*

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

- *makaron garganelli, pesto ziołowe, chili*
- *roladki z kurczaka, suszone pomidory, karczochy*
- *żur na zakwasie z grzybami, kielbasa biała*
- *gulasz z dziczyzny z moskolami*

BUFET SŁODKI

- *mus czekoladowy*
- *babeczki z owocami*
- *babeczki kajmakowe*
- *sero-makowiec*
- *mini eklerki*
- *panna cotta z truskawkami*

TORT

*Cena 275 zł/os.*





## Uroczysty obiad

### Propozycja nr 3

*Powitanie chlebem i solą*

APERITIF

*Toast (wino musujące)*

PRZEKĄSKA

*Carpaccio z kaczki, panna cotta z mango, ziemia z szarlotki*

ZUPA

*Bulion drobiowo-wołowy, makaron domowy, szponder wołowy*

DANIE

*Jagnięcina confitowana w ziołach, moskol regionalny, młode warzywa*

DESER

*Torcik „Czarny Potok”, wiśnie kandyzowane*

BUFET PRZEKĄSEK

- *tymbaliki drobiowe*
- *rolada z indyka z bakaliami*
- *ozorek cielęcy, świeże kurki z rozmarynem, oliwa z pietruszki*
- *rostbef wołowy z rozmarynem i musztardą*
- *torcik ze schabu i marchewki, zielony groszek*
- *jesiotr marynowany, krem z kiszonej pietruszki*
- *pstrąg wędzony w całości*
- *sałatka z wędzonym łososiem i krewetkami*
- *sałatka z pieczonego buraka z granatem i kozim serem*
- *sałatka z brokułami, jajka przepiórcze*

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

- *coq au vin – kurczak w winie*
- *bitki z karczku, sos własny*
- *flaki wołowe*
- *paella z krewetkami i owocami morza*

BUFET SŁODKI

- *rolada makowa*
- *beza z kremem z czarnego bzu*
- *babeczki kajmakowe*
- *mini eklerki*
- *babeczki z owocami*
- *mus truskawkowy*

*Cena 295 zł/os.*





## *Propozycje dodatkowych atrakcji kulinarnych*

### *Bufet Regionalny*

- *boczek wiejski duszony w ziołach*
  - *szynka pieczona w rozmarynie*
- *udziec jagnięcy marynowany w cząbrze*
  - *kabanos swojski*
  - *pasztet z zająca*
  - *swojska kielbasa*
  - *smalec z majerankiem*
- *sery regionalne (oscypek, bundz, korbacz)*
  - *moskole z masłem czosnkowym*
    - *sałatka z bundzem*
    - *śledzie w śmietanie*
  - *śledzie z kurkami marynowanymi*
    - *ogórki kiszane*
  - *kapusta kiszona z kminkiem*

*Cena 60 zł/os.*

### *Dania na ciepło*

- *bigos staropolski z suszonymi owocami*
- *żurek na zakwasie, biała kielbasa parzona*

*Cena 30 zł/os.*





## *Live cooking*

*czas trwania 2h*

- *„włoskie inspiracje” – makarony z wyborem sosów:*
  - *z owocami morza*
  - *pesto Belvedere*
    - *ragout z dzika*
    - *wołowina sous vide, sos BBQ*
    - *pieczony udziec jagnięcy - sos pieczeniowy*
- *naleśniki z kaczką confit z sezamem, mus z jabłka i mango*
  - *tatar z siekanej wołowiny z domowymi marynatami*
- *crepes Suzette – francuskie naleśniki z sosem Grand Marnier*

*Cena każdej z propozycji 35 zł/ os.*

*Fontanna czekoladowa z bogactwem dodatków /owoce, andruty, pianki/*

*Cena 30 zł/os.*





## Napoje

### Open bar soft\*

Soki owocowe

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda, Tonic)

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Cena 35 zł /os.

### Open bar\*

Soki owocowe

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda, Tonic)

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Wino białe, wino czerwone

Piwo beczkowe

Wódka Wyborowa

Cena 123 zł /os.

### Open bar premium\*

Soki owocowe

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda, Tonic)

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Wino białe, wino czerwone

Piwo beczkowe

Wódka Żubrówka, Wyborowa, Finlandia

Gin Seagram's

Whisky Ballantine's

Brandy Stock 84

Martini Bianco, Rosso, Dry

Campari

Rum Bacardi

Cena 159 zł /os.

---

Z przyjemnością przygotowujemy indywidualną ofertę według Państwa oczekiwań.

\* Oferta obowiązuje dla minimum 50 osób, dla przyjęć z mniejszą liczbą Gości ceny podlegają indywidualnej kalkulacji.

Zapraszamy do kontaktu

---

+48 18 20 20 243



wesela@trip.pl



www.belvederehotel.pl



Hotel Belvedere RESORT & SPA\*\*\*\*

ul. Droga do Białego 3

34-500 Zakopane

