



Wesele

w hotelu Belvedere



HOTEL[®]
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 280 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 320 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 350 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 80 zł/os.

Dania na ciepło

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

Cena 40 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 45 zł/ os.

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

Cena 35 zł/os.





Napoje

Open bar soft*

Soki owocowe

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

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Cena 55 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 153 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 189 zł /os.

Z przyjemnością przygotowujemy indywidualną
oferę 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

