

Brunch wielkanocny w Restauracji Belvedere




B.

Bogate bufety

Bufet zimny

Sałatka Nicejska
Caprese z awokado
Sałatka makaronowa z serem kozim, burakami i szparagami
Sałatka jarzynowa z domowym majonezem
Brokuły z sosem tatarskim
Jajka marynowane w burakach
Jajka z kawiozem
Jajka faszerowane w trzech odsłonach
Kolorowe pomidory
Chrupiące warzywa
Hummus sezamowy i buraczany
Sezonowe sałaty, różne rodzaje
Dressingi do sałat (winegret, miodowo-balsamiczny, jogurtowo-czosnkowy)

Stacja pieczywa

Nasze pieczywo, wypiekane na miejscu
Masło solone, ziołowe

Wędliny

Perliczka z sałatami i winegretem
Paszтет z kaczki z marynowanymi grzybami
Paszтет z dziczyzny z żurawiną
Wędzone i pieczone mięsa
Żurawina do mięs, chrzan, musztarda
Marynowane grzybki

Stacja z polskimi serami zagrodowymi

Młody zagrodowy ser kozi
Kozi twaróg z czosnkiem niedźwiedzim
Ser krowi z pleśnią Roquefort
Dojrzały ser kozi
Dodatki (owoce, miody, konfitura, herbatniki)



Stacja ryb

Wędzone ryby (szprotki, pstrąg, łosoś)
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Sałatka śledziowa z sosem tatarskim
Śledzie z selerem i rodzynekami
Kolorowy gravlax z koprem
Ostrygi z dressingiem szalotkowo-octowym

Zupy

Wielkanocny żurek z wędzonką i jajkiem
Bulion z bażanta z domowym makaronem

Bufet gorący

Pieczona kaczka z majerankiem i owocami
Wołowina z sosem truflowym
Biała kiełbasa gotowana w ciemnym piwie z goździkami z sosem musztardowym
Sandacz w sosie maślano-winnym
Pieczone i grillowane warzywa z masłem rozmarynowym
Blanszowane sezonowe warzywa z oliwą extra virgin
Wytrawna babka ziemniaczana z boczkiem
Kluski śląskie z masłem ziołowym

Bufet dla dzieci

Mini Burgery
Frytki z batatów
Mini pancakes
Owocowe szaszłyki



Bufet deserowy

Mazurek karmelowy z pralina orzechowa
Mazurek staropolski z marmoladą owocowo-różaną
Sernik pomarańczowy z cynamonem
Babka piaskowa w czekoladzie
Baba drożdżowa w pomadzie lukrowej
Baba marmurkowa z pomarańczą
Keks owocowy
Pascha z bakaliami
Filetowane owoce

Smażone gofry

Sos czekoladowy
Konfitury owocowe
Kolorowe i strzelające posypki

Stacje live cooking

Sum w cieście chlebowym z sosem z szyszek rakowych
Faszerowany indyk ze skórką pomarańczy i pistacjami
Pieczona i wędzona szynka Podkomorzego z sosem chrzanowym
Pieczone ziemniaki z ziołami
Wiosenne sałaty z nowalijkami i winegretem

W cenie brunchu: open bar z napojami bezalkoholowymi
oraz open bar z winem, piwem i winem musującym.

Zapraszamy 31 marca i 1 kwietnia od godziny 12:00 do 17:00.
Cena za osobę dorosłą 439 PLN, Dziecko 50% ceny regularnej

REZERWACJA STOLIKA codziennie w godzinach 10:00 – 21:00

Tel.: +48 606 102 002

Restauracja@belvedere.com.pl



RESTAURACJA BELVEDERE
+ 48 606 102 002
restauracja@belvedere.com.pl