

Brunch noworoczny w Restauracji Belvedere




B.

1 stycznia 2025 r.

Bogate bufety

Bufet Polski

Sałatka śledziowa z ziemniakami, śmietaną, porem i musztardą francuską
Pieczone i wędzone domowe mięsa
Wytworne pasztety z dziczyzny i cielęciny z dodatkami
Marynowane śledzie z borowikami i żurawiną
Śledzie w oleju lnianym z nacią pietruszki
Jesiotr z sosem tatarskim i jajkami od zielononózek
Tatar wołowy z dodatkami
Polskie sery kozie i krowie
Perliczka faszerowana grzybami z sałatami
Żurawina, chrzan, smalec, musztarda
Marynowane grzyby

Stacja pieczywa

Nasze pieczywo, wypiekane na miejscu
Masło solone, ziołowe

Bufet Włoski

Włoskie wędliny (mortadella, parma, salami milano, salami picante, spinata)
Pancetta z melonem i kremem balsamicznym
Mozzarella di Bufala z pomidorami i zielonym pesto
Vitello Tonnato
Sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami, rukolą, prażonymi pestkami dyni i winegretem z czerwonego pesto
Świeże ostrygi na lodzie z sosem szalotkowym
Carpaccio z ośmiornicy z kremem z papryki ramiro i cytrusami
Włoskie sery (grana padano, pecorino Romano, gorgonzolla)
Foccacia z pomidorami i rozmarynem
Oliva Extra Virgin, oliwa truflowa, smakowe kremy balsamiczne



Bufet Orientalny

Springrolls z pieczoną kaczką i sezamem
Springrolls z orientalnymi warzywami i sosem ponzu
Tatar z tuńczyka z azjatycką sałatką i majonezem wasabi
Sałatka Wakame z marynowanymi krewetkami w chili i imbirze
Sałatka azjatycka z marynowanym kurczakiem z papryką i sosem sojowym
Tataki wołowe z pikantną sałatką
Mini Poke z kremowym ryżem, warzywami i avocado
Carpaccio z łososia w kolorowym sezamie z dymką
Azjatyckie sosy (ostrygowy, chili, hoi-sin)

Zupy

Żurek z domową kielbasą i grzybami
Azjatycka zupa na mleczku kokosowym z krewetkami i warzywami

Bufet gorący

Wołowina po Burgundzku z karmelizowanymi warzywami i sosem na bazie czerwonego wina
Pieczona kaczka po Pekińsku z sosem Teryaki i prażonym sezamem
Łopatka Jagnięca w sosie miętowym
Sandacz z smażonymi krewetkami i sosem cytrusowym
Ratatouille z ziołami prowansalskimi
Smażone warzywa z tofu i sosem sojowym
Blanszowane sezonowe warzywa z oliwą extra wigin
Kolorowy ryż jaśminowy i brązowy z imbirem i limonką
Domowe gnocchi szpinakowe z bazylią i sosem maślanym z pecorino



Bufet deserowy

Szarlotka z kruszonką
Sernik z białą czekoladą
Tort czekoladowy z marakują
Beza Pavlova
Tartaletki czekoladowe
Brule cyrnowe
Panna cotta
Filetowane owoce

Bufet dla dzieci

Nugettsy z kurczaka
Mini burgery z wołowiną
Frytki
Arbuz na patyku
Mini pancakes

Gofry

Sos czekoladowy
Konfitury owocowe
Świeże owoce
Bitka śmietana

Fontanna czekoladowa

Stacje live cooking

Polędwica wołowa a'la Wellington z pieczonymi ziemniakami, sosem truflowym i sałatkami z winegretem
oraz
Cacio e pepe w kręgu parmezanu z grappą

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

Cena za osobę dorosłą 485 PLN, Dziecko 50% ceny.
10% serwisu kelnerskiego zostanie doliczone do rachunku końcowego.

REZERWACJA STOLIKA codziennie w godzinach 10:00 – 22:00

Tel.: +48 606 102 002
Restauracja@belvedere.com.pl



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