



Menu okolicznościowe

2025





Wieloletnie doświadczenie Hotelu Belvedere w zakresie organizacji przyjęć okolicznościowych, stylowe wnętrza hotelu, niepowtarzalny widok na góry, a przede wszystkim profesjonalna obsługa oraz wysmienite, niebanalne menu, sprawią, że Państwa goście poczują się wyjątkowo i będą miło wspominać ten szczególny dzień.



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Zapewniamy możliwość tworzenia wyjątkowych chwil dopasowując ofertę na miarę Twoich potrzeb.

HOTEL BELVEDERE RESORT&SPA****

ul. Droga do Białego 3, 34-500 Zakopane

☎ +48 185 444 315

✉ konferencje@hotelbelvedere.pl





Menu 1

Do własnego skomponowania

Proszę wybrać po 1 pozycji (zupa i danie główne)
dla wszystkich uczestników.

Zupy

1. Bulion drobiowo-wołowy, makaron domowy, szponder wołowy, warzywa
2. Żurek staropolski, biała kielbasa, puree ziemniaczane, jajko wiejskie, chips z boczku
3. Kwaśnica, ziemniaki, żeberko wędzone
4. Barszcz czerwony, pasztecik z mięsem lub z kapustą i grzybami
5. Krem z białych warzyw, ser tofu, chips z pietruszki, kwaśna śmietana
6. Krem ze świeżych pomidorów, mozzarella, pesto z bazylii, grissini
7. Krem z leśnych grzybów, ciastko francuskie z kaszą i warzywami, kwaśna śmietana

Dania główne

1. Filet z kurczaka kukurydzianego, szpinak z pomidorem suszonym, sos serowy, gnocchi
2. Kaczka udo confit, kapusta czerwona, sos z jabłek i majeranku, knedle z gruszką
3. Kotlet schabowy z kostką w złocistej panierce, ziemniaki, kapusta zasmażana
4. Stek wieprzowy w boczku, sos z boczniakami, zapiekanka ziemniaczana, grillowane warzywa
5. Cielęcina, sos z zielonego pieprzu, puree ziemniaczane z oscypkiem, warzywa korzenne
6. Wołowina, sos z czerwonego wina, prażona kasza, piklowana kapusta
7. Filet z pstrąga, por w śmietanie, moskoł, piklowana brukiew
8. Risotto, pieczony batat, warzywa, sos demi glace, parmezan 

Napoje

Woda z cytryną i miętą
Herbata
Kawa

Cena 110 zł brutto/ os.

Możemy również przygotować indywidualne menu
uwzględniające diety specjalne





Menu 2

Do własnego skomponowania

Proszę wybrać po 1 pozycji (przystawka i danie główne) dla wszystkich uczestników.

Przystawki

1. Wędzony pstrąg, moskol, mus z bryndzy, marynowane rydze, rzodkiewka
2. Łosoś wędzony, ser ricotta z pomidorem suszonym, żel z cytrusów, ciasto francuskie
3. Kaczka sous vide, mus z żurawiny, marynowana pomarańcza, chips z pieczywa
4. Boczek confit, tost z pieczywa, chutney z szalotki i jabłka, ogórek marynowany
5. Szarpana wołowina, rukola, pomidorki cherry, kapary, parmezan, oliwa truflowa
6. Oscypek w panko, konfitura z gruszki i selera, mieszanka sałat 
7. Bundz, pomidor, pesto z rukoli, orzechy 

Dania główne

1. Filet z kurczaka kukurydzianego, szpinak z pomidorem suszonym, sos serowy, gnocchi
2. Kaczka udo confit, kapusta czerwona, sos z jabłka i majeranku, knedle z gruszką
3. Kotlet schabowy z kostką w złocistej panierce, ziemniaki, kapusta zasmażana
4. Stek wieprzowy w boczku, sos z boczniakami, zapiekanka ziemniaczana, grillowane warzywa
5. Cielęcina, sos z zielonego pieprzu, puree ziemniaczane z oscypkiem, warzywa korzenne
6. Wołowina, sos z czerwonego wina, prażona kasza, piklowana kapusta
7. Filet z pstrąga, por w śmietanie, moskol, piklowana brukiew
8. Risotto, pieczony batat, warzywa, sos demi glace, parmezan 

Napoje

Woda z cytryną i miętą
Herbata
Kawa

Cena 120 zł brutto/ os.

Możemy również przygotować indywidualne menu
uwzględniające diety specjalne





Menu 3

Do własnego skomponowania

Proszę wybrać po 1 pozycji (przystawka, zupa i danie główne) dla wszystkich uczestników.

Przystawki

1. Wędzony pstrąg, moskol, mus z bryndzy, marynowane rydze, rzodkiewka
2. Łosoś marynowany, ser ricotta z pomidorem suszonym, żel z cytrusów
3. Kaczka sous vide, mus z żurawiny, marynowana pomarańcza
4. Boczek confit, tost z pieczywa, chutney z szalotki i jabłka, ogórek marynowany
5. Szarpana wołowina, rukola, pomidorki cherry, kapary, parmezan, oliwa truflowa
6. Oscypek w panko, konfitura z gruszki i selera, mieszanka sałat 
7. Bundz, pomidor, pesto z rukoli, orzechy 

Zupy

1. Bulion drobiowo-wołowy, makaron domowy, szponder wołowy, warzywa
2. Żurek staropolski, biała kiełbasa, puree ziemniaczane, jajko wiejskie, chips z boczku
3. Kwaśnica, ziemniaki, żeberko wędzone
4. Barszcz czerwony, pasztecik z mięsem lub z kapustą i grzybami
5. Krem z białych warzyw, ser tofu, chips z pietruszki, kwaśna śmietana
6. Krem ze świeżych pomidorów, mozzarella, pesto z bazylii, grissini
7. Krem z leśnych grzybów, ciastko francuskie z kaszą i warzywami, kwaśna śmietana

Dania główne

1. Filet z kurczaka kukurydzianego, szpinak z pomidorem suszonym, sos serowy, gnocchi
2. Kaczka udo confit, kapusta czerwona, sos z jabłek i majeranku, knedle z gruszką
3. Kotlet schabowy z kostką w złocistej panierce, ziemniaki, kapusta zasmażana
4. Stek wieprzowy w boczku, sos z bocznikami, zapiekanka ziemniaczana, grillowane warzywa
5. Cielęcina, sos z zielonego pieprzu, puree ziemniaczane z oscypkiem, warzywa korzenne
6. Wołowina, sos z czerwonego wina, prażona kasza, piklowana kapusta
7. Filet z pstrąga, por w śmietanie, moskol, piklowana brukiew
8. Risotto, pieczony batat, warzywa, sos demi glace, parmezan 

Napoje

Woda z cytryną i miętą
Herbata
Kawa

Cena 150 zł brutto/ os.

Możemy również przygotować indywidualne menu uwzględniające diety specjalne



Menu dla dzieci

Do własnego skomponowania

Proszę wybrać po 1 pozycji (zupa, danie główne, dodatek i surówka) dla wszystkich uczestników.

Zupy

1. Rosół domowy z makaronem lub kluseczkami
2. Zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem
3. Zupa pieczarkowa z makaronem
4. Zupa ogórkowa z ryżem
5. Zupa jarzynowa z makaronem lub ziemniakami

Dania główne

1. De volaille z masłem
2. De volaille z serem żółtym i masłem
3. Nuggetsy z kurczaka w płatkach kukurydzianych
4. Indyk w cieście naleśnikowym
5. Klopsiki wieprzowe w sosie pieczarkowym lub pomidorowym
6. Ryba panierowana
7. Ryba w cieście naleśnikowym
8. Pierogi na słodko z sosem owocowym i bitą śmietaną
9. Naleśniki z serem lub jabłkiem, bitą śmietaną i owocami
10. Racuchy z jabłkami, bitą śmietaną i sosem owocowym

Dodatki

1. Frytki
2. Kulki ziemniaczane
3. Ziemniaki puree
4. Kluski śląskie
5. Ryż

Napoje

Woda z cytryną i miętą

Surówki i warzywa

1. Surówka z marchwi i pomarańczy
2. Mizeria
3. Marchew gotowana
4. Mix warzyw gotowanych

Cena 65 zł brutto/ os.

Możemy również przygotować indywidualne menu uwzględniające diety specjalne



Torty

Pistacjowy

Biskopt czekoladowy, chrupka pistacjowa,
żelka z czerwonych owoców, mus pistacja



Palona biała czekolada

Finanzier migdałowy, żelka truskawkowa,
mus palona biała czekolada



Słony orzech

Biskopt orzechowy daquas, żelka wiśnia, mus słony orzech



Czekoladowy

Biskopt czekoladowy, żelka malinowa, mus mleczna czekolada



Pistacjowy wegański

Sable kakaowe, żelka czarna porzeczka, mus pistacjowy



Cena 30 zł brutto/ os.



Bufety zimne

Propozycja 1

Tatar ze śledzia
Paszтет domowy z żurawiną i orzechami
Mięsa pieczone, włoskie wędliny
Sery regionalne
Tymbaliki drobiowe
Marynowane grillowane warzywa z serem Grana Padano i kremem balsamicznym
Sałatka z boczkiem, jajkiem, oscypkiem, grzankami
Sałatka z tuńczykiem
Mieszane sałaty, mozzarella, pomidor suszony, karczochy, oliwki, pesto ziołowe
Pikle, sosy na zimno
Domowy smalec
Jasne i ciemne pieczywo
Masło zwykłe i smakowe

Bufet deserowy

Szarlotka
Sernik wiedeński
Mini beza z kremem i owocami
Mus czekoladowy

Cena 140 zł brutto/ os.

Możemy również przygotować indywidualne menu
uwzględniające diety specjalne

Nielimitowany pakiet napoi
bezalkoholowych (soki owocowe, 7up, Mirinda, Pepsi)
**w cenie 55 zł brutto/os. dorosła
i 40 zł brutto/dziecko.**



Bufety zimne

Propozycja 2

Tatar z pstrąga
Śledzie w śmietanie, z cebulą na oliwie, sosem greckim
Paszтет domowy z żurawiną i orzechami
Mięsa pieczone, rostbef na różowo
Sery regionalne
Tymbaliki drobiowe
Vol-au-vent z hummusem, pomidorkami i oliwkami
Grillowane roladki z cukinii z warzywami i serem ricotta
Prosciuttoz rukolą i grissini
Sałatka cezar z kurczakiem, boczkiem, parmezanem, grzankami
Sałatka z tortellini
Sałatka z krewetkami koktajlowymi
Sałatka z burakiem, serem pleśniowym, gruszką, orzechami
Pikle, sosy na zimno
Domowy smalec
Jasne i ciemne pieczywo
Masło zwykłe i smakowe

Bufet deserowy

Szarlotka
Sernik wiedeński
Mini beza z kremem i owocami
Łezka z curdem cytrynowym
Krem tiramisu
Mus czekoladowy

Cena 140 zł brutto/ os.

Możemy również przygotować indywidualne menu
uwzględniające diety specjalne

Nielimitowany pakiet napoi
bealkoholowych (soki owocowe, 7up, Mirinda, Pepsi)
**w cenie 55 zł brutto/os. dorosła
i 40 zł brutto/dziecko.**



HOTEL BELVEDERE RESORT&SPA****

ul. Droga do Białego 3, 34-500 Zakopane

+48 185 444 315

konferencje@hotelbelvedere.pl

www.hotelbelvedere.pl

