



Oferta okolicznościowa

2025/2026





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

Bez względu na to, czy są to urodziny, chrzest, komunia czy inna okazja do świętowania – każdą uroczystość przygotowujemy na miarę Państwa potrzeb!



CENA OFERTY OBEJMUJE:

- wybrane i skomponowane przez Państwa menu,
- pakiet napoi bezalkoholowych,
- pomoc koordynatora w zakresie doboru menu i organizacji wydarzenia na miejscu,
- wynajem sali okolicznościowej do 4 godz.,
- podstawową dekorację sali (uroczyste nakrycie stołów, pokrowce na krzesła, serwetki, dekoracja stołu),
- profesjonalną obsługę kelnerską dbającą o każdy szczegół,
- niepowtarzalną i rodzinną atmosferę,
- podstawowe nagłośnienie sali,
- salę zabaw w hotelu oraz plac zabaw na dziedzińcu przed hotelem.

ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ OFERUJEMY:

- zakwaterowanie (proponujemy eleganckie pokoje dla dwóch osób, jak i przestronne pokoje rodzinne oraz apartamenty),
- przedłużenie wynajęcia sali okolicznościowej,
- napoje alkoholowe w ramach open baru,
- oprawę muzyczną (DJ, zespół),
- dodatkową dekorację sali,
- animatora dla dzieci,
- opłatę parkingową.



HOTEL BELVEDERE RESORT&SPA****
ul. Droga do Białego 3, 34-500 Zakopane
☎ +48 185 444 315
✉ konferencje@hotelbelvedere.pl

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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





Menu 1

Do własnego skomponowania

Proszę wybrać po jednej 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, moskol, 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 jednej 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 jednej 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 jednej 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 kukurydźnianych
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 malinami

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

Orzechowe tango

Mus słony orzech, jabłko w karmelu, daquas orzechowy

Palona perła

Palona biała czekolada, żelka truskawkowa z miętą, finanzia migdałowy

Mleczna magia

Mus mleczna czekolada, crème brûlée, biszkopt korzenny, chrupka z czerwonych owoców

Sekretna przystań

Mus czekolada deserowa, biszkopt czekoladowy, chantilly karmelowy, żelka malinowa

Szept białego szczytu

Mus mascarpone, żelka wiśniowa, beza w białej czekoladzie, chrupka orzechowo-czekoladowa

Tort vegan

Mus pistacjowy, sable kakaowe, żelka czarna porzeczka

Cena 30 zł brutto/ os.

Istnieje możliwość przygotowania tortu według Państwa sugestii.





Bufety zimne

Propozycja 1

Tatar ze śledzia
Pasztet 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
bezalkoholowych (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

