

## Zorganizuj Imprezę karnawałową z Belvedere Catering by Design



**BELVEDERE CATERING BY DESIGN** to catering tworzony indywidualnie według Państwa pomysłu, to otwartość na wszelkie wyzwania i elastyczność przy zachowaniu najwyższej jakości usługi i elegancji, a także nowy design - bezkonkurencyjny na Polskim rynku.

Oferujemy wyśmienite jedzenie i najwyższej jakości serwis podczas eleganckich kolacji i uroczystych balli, wszelkiego rodzaju imprez firmowych, pokazów mody, imprez masowych, konferencji i kongresów, a także pikników, imprez prywatnych i uroczystości rodzinnych.

Największe w Polsce zaplecze logistyczne umożliwia nam przygotowanie skomplikowanych logistycznie imprez nawet dla kilku tysięcy osób w najoryginalniejszych lokalizacjach na terenie Warszawy, całego kraju, a także Europy.

Wszędzie tam niesiemy klasę i szyk, z jakimi kojarzona jest marka **Belvedere**.

[www.catering.belvedere.com.pl](http://www.catering.belvedere.com.pl)



### Panie Prezydentowe Polski i Rosji na lunchu w Belvedere

06 grudnia w Restauracja Belvedere gościła na lunchu Panie Prezydentowe Polski i Rosji.

Pierwsze Damy - Swietłana Miedwiediewa i Anna Komorowska spędziły ten dzień z dala od swoich mężów i towarzyszącej im polityki. Panie zwiedziły Muzeum Fryderyka Chopina, a następnie udały się z wizytą do Międzynarodowego Centrum Słuchu i Mowy w Kajetanach pod Warszawą. W klinice spotkały się z małymi pacjentami oraz miały okazję dowiedzieć się, jak wygląda współpraca polsko - rosyjska w dziedzinie badań naukowych nad leczeniem zaburzeń słuchu i mowy.

Pod koniec wspólnego dnia Panie Prezydentowe wybrały się na spacer po Łazienkach Królewskich oraz zawiwały do naszej restauracji na lunch. Swietłana Miedwiediewa zachwycała się bujną roślinnością Oranżerii i z zainteresowaniem czytała wszystkie opisy przy najstarszych palmach.



### Zdrowe gotowanie z minister Kopacz

17 grudnia w Belvedere odbyło się wigilijne spotkanie z minister zdrowia Ewą Kopacz, w ramach akcji "Kochaj swoje serce. Dla zdrowia!". Pani minister zaprezentowała swoje kulinarne zdolności i razem z szefem kuchni Adamem Komarem przygotowała pierożki z kruchego ciasta według jej własnego przepisu.

Celem spotkania był apel do Polaków, by dbali o swoje zdrowie i serce, w szczególności podczas świąt. Pani minister przestrzegala przed stresem w okresie przedświątecznym oraz zachęcała do zdrowego odżywiania i aktywnego spędzania czasu podczas świątecznych spotkań, a także unikania alkoholu i papierosów – wszystko w trosce o serce i układ naczyń krwionośnych.

„Kochajcie swoje serca” - mówiła Ewa Kopacz



### Belvedere wspiera fundację TVN

W weekend 18 i 19 grudnia w Pałacu na Wodzie w Łazienkach Królewskich odbyła się akcja „Wielkie klejeniu łańcucha choinkowego” – charytatywna inicjatywa Fundacji TVN na rzecz Kliniki Pediatrii Centrum Zdrowia Dziecka.

Jak co roku przed świętami Bożego Narodzenia Fundacja TVN „nie jesteś sam” i TVN UWAGA! prowadzą akcję charytatywną na rzecz podopiecznych Fundacji. W tym roku wysyłane SMS-y pomogą wyremontować klinikę pediatrii Centrum Zdrowia Dziecka w Warszawie - największego specjalistycznego szpitala pediatrycznego w Polsce.

Przez dwa dni w Pałacu na Wodzie dzieci i dorośli kleili łańcuch choinkowy złożony z papierowych postaci stworzonych specjalnie na tą okazję oraz z łańcuchów wykonanych w domach. Podczas niedzielnego wielkiego finału zaprezentowano powstały, kilkukilometrowy łańcuch „Ludzkich Serc”.

Belvedere wspomagało akcję „Wielkiego klejenia” przez zapewnienie ciepłych napoi dla zmarzniętych wolontariuszy.

Przepis miesiąca



### Przepis miesiąca - Duet śledziowy:

Śledź w śmietanie z jabłkiem oraz śledź z grzybami i suszoną śliwką

#### Składniki:

Filety śledziowe	400g	Cebula	1szt.
Olej	150ml	Cytryna	1szt.
Cytryna	1 szt.	Grzyby suszone	10g.
Liść laurowy	2 szt.	Śliwki suszone	100g.
Ziele angielskie	10 ziarenek	Olej lniany	50ml
Śmietana 36%	100ml.		
Jabłko	1szt.		

#### Sposób przygotowania:

Filety śledziowe namoczyć w wodzie przez 24 godziny zmieniając dwukrotnie wodę. Pokroić je w żądany kształt, włożyć do szklanego naczynia, skropić sokiem z cytryny, dodać olej i przyprawy. Śledź powinien marynować się przez 1 dobę.

Śmietanę ubić, dodać starte jabłko na tarce o grubych oczkach, pokroić cebulę w piórka – sparzyć wrzątkiem, dodać do śmietany: śmietanę wymieszać z jabłkiem i cebulą doprawić sokiem z cytryny, solą i pieprzem.

Grzyby namoczyć i ugotować w tej samej wodzie, śliwki i ugotowane grzyby pokroić w paseczki, dodać olej lniany, doprawić do smaku.



### Sommelier poleca

-Aromatyczny poncz na bazie suszonych owoców.

Suszone owoce (jabłka, śliwki, gruszki itp.)	0,5 kg
Garść goździków	
Cynamon	4 szczypty
Laska wanilii	
Miód	75 ml.
Skórka z 1,5 pomarańczy	
200 ml. gorzkiej wódki	
20 ml. wódki żurawinowej	

#### Sposób przygotowania:

Suszone owoce zalać 1,5 l. gorącej wody i odstawić na 3 godziny. Po tym czasie dodać goździki, cynamon, wanilię i skórkę pomarańczy. Zagrząć, ale nie gotować. Do gorącego kompotu dodać wódki. Podawać gorące lub schłodzone z lodem

Restauracja Belvedere w Łazienkach Królewskich

Wjazd i parking od ul. Parkowej

Rezerwacja

tel. (22) 55 86 700

kom. 606 102 002

e-mail: [restauracja@belvedere.com.pl](mailto:restauracja@belvedere.com.pl)

[catering@belvedere.com.pl](mailto:catering@belvedere.com.pl)

[www.catering.belvedere.com.pl](http://www.catering.belvedere.com.pl)

[www.belvedere.com.pl](http://www.belvedere.com.pl)



**BELVEDERE**  
catering by design

