

Newsletter Restauracji Belvedere w Łazienkach Królewskich  
The Newsletter of Belvedere Restaurant in the Royal Łazienki Park

## Brunch w Belvedere!

Szanowni Państwo,

Przedstawiamy propozycję dla wszystkich tych Państwa, którzy doceniając piękno Parku Łazienkowskiego cenią sobie także czas spędzony w gronie rodziny i celebrowanie wspólnych posiłków.

Już od 21 czerwca br. zapraszamy Państwa na Brunch w Belvedere – rodzinne spotkania połączone z ciekawymi doznaniem kulinarnymi w naszej Restauracji.

W każdą niedzielę od 12.00 do 16.30 w otoczeniu muzyki na żywo nasza obsługa wprowadzi Państwa w świat polskich i orientalnych przekąsek, zup, pierogów a także sushi, grilla i sałat. Dla wszystkich miłośników słodkości będzie również dostępna stacja deserowa z lodami, goframi i fontanną czekoladową.

Pamiętając o najmłodszych – zapewnimy im mnóstwo atrakcji dzięki obecności profesjonalnej opiekunki.

Cena Brunchu – 119 zł. od osoby obejmuje wszystkie atrakcje dla całej rodziny a także kieliszek wina musującego, wodę, soki, napoje gazowane, kawę i herbatę.

Dzieci do lat 6 zapraszamy bezpłatnie, zaś za pociechy od 6 do 12 lat rodzice zapłacą połowę ceny.

Prosimy pamiętać, że w bezpośrednim sąsiedztwie naszej restauracji znajduje się obszerny, bezpłatny parking.

Serdecznie zapraszamy



## Brunch in Belvedere!

Dear Sirs,

We would like to present a special offer for all of you who appreciate the beauty of the Royal Łazienki Park and cherish the time spent with their family as well as celebrating common meals.

Beginning June 21, we would like to invite you to Brunches in Belvedere – family meeting combined with interesting culinary experiences held in our Restaurant. Every Sunday, from noon until 4.30 p.m., to the accompaniment of live music, our staff shall introduce you into the world of Polish and oriental appetizers, soups, dumplings as well as sushi, grill and salads. Furthermore, for those with a sweet tooth, a dessert station shall be available including ice-cream, waffles and a chocolate fountain.

Of course, we do not forget about the youngest guests – thanks to the presence of a professional baby-sitter we shall provide multiple attractions for them.

The price of the Brunch – 119 PLN per person; it includes all the attractions for the whole family and also a glass of sparkling wine, water, juices, sparkling beverages, coffee and tea.

Children up to the age of 6 are admitted free of charge, and for the kids between 6 and 12 years old the parents shall pay only half of the price.

Please remember, that in the direct vicinity of our Restaurant there is a spacious, free car park.

You are most heartily invited



## BRUNCH W BELVEDERE

12.00 – 16.30 w każdą niedzielę  
Muzyka na żywo  
Opiekunka do dzieci

### MENU

Wybór przekąsek  
podawanych przez kelnerów do stołu

Zupy z wazy

Wybór pierogów z różnymi farszami

Stacja sushi

Stacja grillowa

Stacja z sałatami

Wybór deserów

Gofry z dodatkami

Fontanna czekoladowa

I wiele innych atrakcji kulinarnych

**119 zł od osoby**  
**dzieci do lat 6 bezpłatnie**  
**od 6 do 12 połowa ceny**

W cenę wliczony jest  
kieliszek wina musującego,  
soki, woda, napoje gazowane  
oraz kawa i herbata

## BRUNCH IN BELVEDERE

Every Sunday, from noon until 4.30 p.m.

Live music

Professional baby-sitter

### MENU

Various appetizers served by the  
waiters at table

Soups in tureens

Dumplings with various stuffing

Sushi Station

Grill Station

Salad Station

Dessert Station

Waffles with toppings

Chocolate fountain

and a lot of other attractions...

**119 PLN per person**  
**Children up to the age of 6**  
**- free of charge**  
**from 6 to 12 years old - half of the**  
**price**

Price includes  
a glass of sparkling wine,  
water, juices, sparkling beverages,  
coffee and tea.

## Sommelier poleca Sommelier recommends



Jedna z największych winnic w regionie Champagne - Veuve Clicquot Ponsardin, słynie nie tylko z najwyższej jakości wytwarzanych szampanów. Równie ciekawa jest historia, nierozdzielnie związana z barwną postacią jej dawnej właścicielki. Młodo owdowiała Nicole Barbe-Cliquot, w ciągu 60 lat rozbudowała piwnice swojego męża, pozyskując najlepszych klientów i wprowadzając do produkcji szampana rewolucyjne rozwiązania. Już w 1814 roku firma podbiła rynek rosyjski, na czym zarobiła prawdziwą fortunę. Parę lat później chef de caves Antonie Muller udoskonalił technikę oczyszczania szampana (remuage), stosowaną do dziś. To tutaj też powstał pierwszy szampan rose.

**Z wielką przyjemnością pragnę poinformować, że od połowy czerwca w Restauracji Belvedere dostępne będzie w promocyjnych cenach ekskluzywna kolekcja szampanów Veuve Clicquot Ponsardin.**

To znakomita okazja aby spróbować La Grande Dame 1998 jak również zasmakować w różowym La Grande Dame Rose 1998. Nie zabraknie również Veuve Clicquot Vintage Rich 2002 - niewiarygodnie eleganckiego szampana, komponowanego na bazie winogron zebranych jedynie w najlepszych latach, w tym przypadku w roku 2002, a także wersji różowej tego szampana - Veuve Clicquot Vintage Rose 2002.

Zasługującym na szczególną uwagę z tej bogatej oferty szampanów jest na pewno La Grande Dame z 1998.

„Wielka Dama” powstała na początku XIX w., aby uczcić pamięć Madame Clicquot, legendarnej właścicielki firmy Veuve Clicquot. Skomplikowany i trzymany w tajemnicy proces produkcji tego szampana oraz minimalny sześciolatekni czas dojrzewania sprawiają, że jego bukiet jest wyjątkowy. La Grande Dame produkowany jest tylko z winogron pochodzących z najlepszych winobrań. Ma piękny, złoty kolor z zielonymi refleksami. Bukiet jest na początku świeży, zabarwiony owocowymi nutami, po zacerpnięciu odrobiny powietrza odsłania słodczy, zamyka się zaś nutami prażonych migdałów i orzechów laskowych. Idealnie nadaje się do lekkich dań, takich jak owoce morza czy kawior z białugi.  
*Artur Bidziński*

One of the greatest vineyards in the Region of Champagne - Veuve Clicquot Ponsardin, is famous not only for the manufacture of the highest quality champagnes. Also the history, inseparably connected to the remarkable character of its former owner, is extremely interesting. Nicole Barbe-Cliquot, who became a widow early in her life, during 60 years has expanded her husband's cellars, acquiring the best customers and introducing some revolutionary solutions into the champagne production. Already in year 1814, her company has conquered the Russian market and she earned a true fortune. Few years later, the chef de caves Antonie Muller, has improved the technique of purifying the champagne (remuage), utilized until today. Here as well, the first rose champagne was created.

**I am proud to inform you, that since the mid-June, in the Belvedere Restaurant, an exclusive collections of champagnes Veuve Clicquot Ponsardin shall be available at promotional prices.**

It is a splendid occasion to taste La Grande Dame 1998, and also to savour the rose La Grande Dame Rose 1998. You can also find the Veuve Clicquot Vintage Rich 2002 there – an incredibly elegant champagne, composed on the basis of grapes picked up only in the best years, in this case in the year 2002, as well as the rose version of this champagne - Veuve Clicquot Vintage Rose 2002.

La Grande Dame of 1998 definitely deserves to be distinguished among the broad range of the offered champagnes.

„The Great Lady of the champagne” was created at the beginning of the 19th century, to commemorate Madame Clicquot, the legendary owner of the Veuve Clicquot Company. Complicated and confidential process of manufacturing of this champagne together with minimum six-year long period of maturing, makes the bouquet so special. La Grande Dame is manufactured only of grapes collected during the best grape pickings. It has beautiful, golden colour with green reflections. The bouquet is at the beginning fresh, coloured with fruit notes. After taking a little bit of the air, it reveals the sweetness and it closes with notes of roasted almonds and hazelnuts. It perfectly fits light dishes like frutti di mare or white sturgeon caviar. – *Artur Bidziński*

## Na ratunek dzieciom w Kongo!

W Demokratycznej Republice Konga trwa obecnie największy kryzys humanitarny od czasu II wojny światowej. UNICEF spiesząc głodnym i chorym dzieciom z pomocą zorganizował kampanię „Na Ratunek Dzieciom w Kongo”. 23 kwietnia w warszawskim Zamku Ujazdowskim odbyła się uroczystość podsumowania tej akcji. Honorowymi gośćmi byli ambasadorowie Dobrej Woli aktywnie wspierający akcję, Pani Małgorzata Foremniak i Pan Artur Żmijewski.

Belvedere Catering charytatywnie ufundował poczęstunek dla wszystkich przybyłych gości. Do akcji dołączyła również firma Design4Rent.

Kampanię „Na ratunek dzieciom w Kongo” można nadal wspierać – podajemy numer konta kampanii: **82 1020 1013 0000 0802 0121 0046** Więcej informacji na: [http://www.unicef.pl/3137\\_3140.htm](http://www.unicef.pl/3137_3140.htm)



## Save the children of Congo!

In the Democratic Republic of Congo, there is the biggest humanitarian crisis since the World War II. Rushing with help for hungry and sick children UNICEF organized an event „Save the children of Congo”. 23 April, in the Ujazdów Castle in Warsaw, a celebration was organised in order to summarise the rescue action for the children. Małgorzata Foremniak and Artur Żmijewski, Goodwill Ambassadors who actively support the campaign, were guests of honour.

The Belvedere Catering donated the treat for all the invited guests. Also the company Design4Rent joined the action.

You can still support the campaign „Save the children of Congo” – the campaign account number is: **82 1020 1013 0000 0802 0121 0046** More information available at: [http://www.unicef.pl/3137\\_3140.htm](http://www.unicef.pl/3137_3140.htm)

## Przepis miesiąca Recipe of the month



Henryk Nieciejewski  
Szef Kuchni / Executive Chef

### Chłodnik z botwiny (Ilość porcji – 10)

Czas przygotowania – 2 godz (w tym 1 i pół godziny gotujemy i studzimy botwinę)

- 1 pęczek botwiny – pokrojona drobno i ugotowana w małej ilości wody
- 1 l kefiru
- 1 l jogurtu kremowego
- 0,3 kg świeżego ogórka – obrany ze skóry, przecięty wzdłuż na pół, usunięte łyżką gniazda nasienne i pokrojony w paski
- 10 szt rzodkiewek – starte na grubej tarce
- 1 mały pęczek koperku – drobno pokrojony
- 1 pęczek szczypioru – pokrojony drobno
- 100ml koncentratu z buraków
- jajka ugotowane na twardo pokrojone na cząstki
- sól
- cukier ewentualnie pieprz do smaku

Jogurt i kefir wymieszać różgą, dodać sok z buraczków, botwinę, koper, szczypior, rzodkiewkę, ogórek i doprawić. Zostawić na 2 godziny w lodówce. Do miseczek włożyć jajka i zalać chłodnikiem. Można podawać np. posypany zimną pieczoną cieleciną pokrojoną w paski, szyszkami rakowymi lub z ciepłymi młodymi ziemniakami z koperkiem.

### Cold soup made of beetroot leaves (Number of portions – 10)

Preparation time – 2 hours (including 1 and a half hour of boiling and cooling the beetroot leaves)

- 1 bunch of beetroot leaves – chopped up small and boiled in small amount of water
- 1 l of kefir
- 1 l of cream yoghurt
- 0,3 kg of fresh peeled cucumber - cut in halves longwise, remove the seeds with the spoon and cut in stripes
- 10 pieces of radish - grated on a coarse grater
- 1 small bunch of dill - chopped up into small pieces
- 11 bunch of chives - chopped up into small pieces
- 100 ml of beetroot concentrate
- hard boiled eggs, portioned
- salt
- sugar, possibly some pepper to taste

Stir the yoghurt and kefir with a rod, add beetroot juice and beetroot leaves, dill, chives, radish, cucumber and season the mixture. Leave in the refrigerator for two hours. Put the eggs into bowls and pour the cold soup. It can be served, for example, peppered with cold roasted veal cut in stripes, crayfish necks or with warm young potatoes with dill.



### Gwiazdy kobiecego tenisa ponownie w Warszawie!

W dniach 16-23 maja na kortach Legii w Warszawie rozegrany został kobiecy turniej tenisowy „Warsaw Open”. Był to jeden z czterech największych turniejów europejskich rozgrywanych na kortach ziemnych poprzedzających turniej Roland Garros. Na imprezę tej rangi zawiwały m.in. Maria Szarapowa, Marta Domachowska oraz Alona Bondarienko.

Wyżywienie dla Gości zapewnił Belvedere Catering.

### Women tennis stars again in Warsaw!

16-23 May, on the Legia Tennis Courts in Warsaw, a women tennis tournament „Warsaw Open” took place. It was one of the greatest European competitions played on clay courts, preceding the Roland Garros tournament. The event of such a high importance was attended among others by the Maria Szarapova, Marta Domachowska and Alona Bondarienko.

The treat for the guests was provided by the Belvedere Catering.

### 10 lat HIPP na rynku

Firma Hipp – największy na świecie przetwórcza surowców z rolnictwa ekologicznego i dostawca m.in. produktów dla niemowląt i dzieci obchodził w Polsce rocznicę 10 lecia istnienia firmy. Z tej okazji odbyła się uroczysta gala w Teatrze Wielkim. Pełną obsługę cateringową ponad 200 przybyłych gości zapewnił Belvedere Catering.

### 10 years of HIPP on the market

HiPP, the largest processor of organic agriculture raw materials worldwide and provider, among others, of products for infants and babies, has celebrated its 10th anniversary of operating on the Polish market. On this occasion, a ceremonial gala took place in Teatr Wielki – the Polish National Opera. The complete catering for over 200 guests was provided by the Belvedere Catering.

### Happening „Syrenka jest grana”

Restauracja Belvedere od wielu lat wspiera imprezy poświęcone dzieciom i z myślą o dzieciach. Tak było i tym razem. Firma BOOM – Bardzo Oryginalna Oferta Marketingowa – organizator tego przedsięwzięcia zaprosiła do wzięcia udziału w happeningu dzieci i młodzież z warszawskich szkół, przedszkoli, ośrodków opiekuńczych i domów dziecka. Na warszawskim Placu Teatralnym zamienionym w ogromną piaskownicę gościliśmy setki maluchów, którzy skupieni nad zadaniem usypania z piasku symbolu miasta – Syrenki – w przerwach delektowali się poczęstunkiem zapewnionym przez naszą Restaurację. Patronami medialnymi imprezy byli: TVN Warszawa, Dziennik i Program I PR SA.

### “The Mermaid is Performed” happening

For many years, the Belvedere Restaurant supports events dedicated to and meant for children. So it happened this time. The BOOM company, which name stands for Very Original Marketing Offer – organiser of this event, has invited children and the youth from Warsaw schools, kindergartens, welfare centres and orphanages to participate in the happening. Hundreds of children gathered in Warsaw, at the Teatralny Square which turned into a giant sandpit. Kids, focused on the task of building with sand the capital's symbol – the Mermaid, delighted during the breaks by the treat provided by our Restaurant. The event took place under the media patronage of TVN Warszawa, Dziennik and Program I PR SA.

## Wydarzyło się... Happened lately...



### Fundacja Anny Dymnej „Mimo wszystko”

**Półfinał Ogólnopolskiego Festiwalu  
Zaczarowanej Piosenki im. Marka Grechuty  
w Łazienkach Królewskich.**

Celem festiwalu jest promocja wybitnie uzdolnionych wokalnie osób niepełnosprawnych. Duchowy patronat nad imprezą objęła Irena Santor a stały honorowy patronat nad Festiwalem Zaczarowanej Piosenki sprawuje Prezydent RP Lech Kaczyński. Każdego roku w Festiwalu bierze udział ponad trzysta osób. 2 maja w Amphiteatrze Łazienek Królewskich w Warszawie, odbył się 5 półfinał tego niezwykłego konkursu. Podczas festiwalu Restauracja Belvedere w podziękowaniu za współpracę i pomoc w organizacji poczęstunków została uhonorowana pamiątkowym zdjęciem założycielki fundacji – Anny Dymnej wraz z dedykacją.

### Anna Dymna's Foundation „Mimo wszystko”

**Semi-final of the Marek Grechuta  
National Magical Song Festival  
in the Royal Łazienki Park.**

The festival aims at promoting remarkably vocally gifted disabled persons. The spiritual patronage was assumed by Irena Santor, and the constant honorary patronage over the Magical Song Festival is held by the President of the Republic of Poland, Lech Kaczyński. Every year, over three hundred of people participate in the Festival. On 2 May, in the Royal Łazienki Amphitheatre in Warsaw, the 5th semi-final of this extraordinary contest was held. During the festival, the Belvedere Restaurant was honoured with a commemorative picture of the foundation's founder – Anna Dymna – with the special inscription, as an expression of gratitude for the cooperation and support in organising the treats.

### Gala Kryształowe Z zwierciadła 2009 „Kryształowe Z zwierciadła” Gala 2009

28 maja w ogrodach warszawskiej Królikarni odbyła się Gala Kryształowych Z zwierciadeł 2009. Uroczystość ta jest ukoronowaniem wybitnych osobowości ze świata kultury, sztuki, nauki i życia publicznego za szczególne cechy charakteru, dokonania i postawy oraz za umiejętność prowadzenia dialogu. Kryształowe Z zwierciadła otrzymali: Danuta Hübner, Preeti Agrawal oraz Sławomir Idziak. Nagrodę Specjalną za całokształt twórczości otrzymała wybitna aktorka Danuta Szaflarska. Pełną obsługę cateringową uroczystości zapewnił zespół Belvedere Catering.

28 May, in the gardens of Królikarnia in Warsaw, the „Kryształowe Z zwierciadła 2009” (Crystal Mirrors 2009) Gala took place. This celebration is meant to crown the distinguished personalities from the world of culture, fine-arts, science and public life, for their special character, achievements and attitude as well as for the ability to carry on the dialogue. Danuta Hübner, Preeti Agrawal and Sławomir Idziak were awarded with the Crystal Mirrors. The outstanding actress, Danuta Szaflarska, was awarded with the special prize. The complete catering services for the ceremony was provided by the Belvedere Catering team.



**Restauracja Belvedere  
w Łazienkach Królewskich**  
Wjazd i parking od ul. Parkowej  
Rezerwacja  
tel. (0-22) 55 86 700  
e-mail: [restauracja@belvedere.com.pl](mailto:restauracja@belvedere.com.pl)  
[www.belvedere.com.pl](http://www.belvedere.com.pl)