



**BELVEDERE**  
*Café*

SŁODKA OPRAWA  
WYDARZEŃ FIRMOWYCH I PRYWATNYCH



## Klasyczne smaki w sercu stolicy

– na miejscu i na wynos

Kawiarnia Belvedere Café, mieszcząca się w historycznej kamienicy przy Krakowskim Przedmieściu 4, to wyjątkowe miejsce z bogatą ofertą tradycyjnych i nowoczesnych deserów oraz specjałów z karty śniadań i lunchy. Klienci mogą delektować się nimi zarówno na miejscu, przy kawiarnianym stoliku, jak i zamówić na wynos, by cieszyć się wyjątkowym smakiem gdziekolwiek zechcą.

Dla tych, którzy preferują opcję na wynos, udostępniliśmy sklep online, w którym na klientów czeka szeroka oferta deserów, eleganckich zestawów prezentowych oraz bogaty wybór tortów okolicznościowych. Zamówienia można składać również na miejscu, telefonicznie lub mailowo, z możliwością odbioru nawet tego samego dnia.

Belvedere Café to niezwykle miejsce, niegdyś znane jako XIX-wieczna Harenda, oferujące obok wyjątkowych smaków, także widok na najbardziej reprezentacyjne zabytki Warszawy, jak pomnik Mikołaja Kopernika, fasady historycznych kamienic i kościoła Świętego Krzyża.

W czasach PRL-u było to miejsce spotkań studentów Uniwersytetu Warszawskiego oraz legendarnych postaci polskiej literatury i sztuki. Dziś Belvedere Café nawiązuje do tej tradycji, zapraszając do świata wyjątkowych smaków i aromatów.

### Belvedere Café

Ul. Krakowskie Przedmieście 4, Warszawa  
Tel.: +48 695 223 223 | E-mail: kontakt@belvederecafe.pl  
www.belvederecafe.pl



## Menu Belvedere Café

W starannie wyselekcjonowanym menu Belvedere Café znajdują się zarówno desery artystyczne, klasyczne wypieki takie jak kremówka czy wuzetka, jak również wyborne śniadania, sycące kanapki i lekkie lunchy, które zadowolą każde podniebienie.

Dodatkowo, na gości czeka szeroki wybór napojów, które doskonale dopełnią każdy posiłek. Oferujemy bogatą selekcję kaw i herbat, orzeźwiających koktajli oraz wykwintnych alkoholi. To wszystko w eleganckim otoczeniu, które tworzy idealne warunki do relaksu i chwil przyjemności.

## Słodkości na każdą okazję w ofercie na wynos

W Belvedere Café wszystkie desery i wypieki dostępne w menu możesz zabrać ze sobą, by cieszyć się ich smakiem w dowolnym miejscu. Oferujemy również szeroki wybór artystycznych tortów okolicznościowych, które zamówisz na specjalne okazje, telefonicznie, mailowo lub w sklepie online:

[www.belvederecafe.pl/sklep](http://www.belvederecafe.pl/sklep)

Dodatkowo przygotowujemy różnorodne słodkie bufety i piętrowe torty okolicznościowe oferując je wraz z pełną obsługą cateringową. Nasze produkty wykonujemy z najwyższą precyzją i dbałością o detale, by uczynić Twoje święto niezapomnianym.

## Bell-to-Share - afternoon tea

Jedną z najbardziej wyjątkowych propozycji Belvedere Café jest rytuał dla dwojga „Bell-to-Share” afternoon tea. To trzypiętrowa etażerka z wykwintną selekcją wytrawnych i słodkich przekąsek, serwowana z aromatyczną herbatą. Smaki tego wyjątkowego rytuału, inspirowane są polskim dziedzictwem kulturowym.



## Signature Cake

„Madame A” – wielowarstwowe ciasto składające się z cienkich jak papier naleśników kakaowych, przełożonych delikatnym kremem śmietanowym o subtelnym aromacie wanilii.



## Autorskie smaki czekolad Belvedere OrNoir

Na gości cukierni czeka również bogactwo wyrobów czekoladowych: ręcznie robione praliny i trufle, tabliczki czekolad w wielu wariantach i zdobieniach oraz podawane z dodatkami w formie pitnej.

Wśród nich dwa autorskie smaki czekolad Belvedere opracowane w paryskim laboratorium OrNoir: wytrawna Belvedere Noir oraz mleczna Belvedere Lait.

Elegancka konfekcja wyrobów czekoladowych Belvedere Café sprawia, że stają się wysmakowanym prezentem dla bliskiej osoby lub partnera biznesowego.





## *Upominki pełne smaku*

*Każdy deser, pralina i ciastko w tej kolekcji słodkości to symbol perfekcji, stworzony po to, by celebrować wyjątkowe chwile.*

W witrynie Belvedere Café każdego dnia czeka na gości wyjątkowa kolekcja wyrobów czekoladowych, artystycznych deserów oraz kultowych klasyków cukierniczych, które w eleganckich opakowaniach nabierają szczególnej wartości jako prezenty premium.

Dla tych, którzy poszukują eleganckiego prezentu na wyjątkowe okazje, oferujemy zapakowanie deserów na wynos w formie unikalnego opakowania prezentowego „Bell-to-Share”: trzypiętrowej etażerki zamkniętej pod kloszem. Ten gotowy do podania słodki bufet składa się z ośmiu deserów wybranych przez klienta, dostępnych od ręki w naszej witrynie, a także dodatkowych smakołyków, takich jak kolorowe makaroniki, ręcznie robione praliny i trufle.

Dodatkowo, zestaw słodkości „Bell-to-Share” można wzbogacić o bilecik z życzeniami lub podziękowaniami, co nadaje prezentowi jeszcze bardziej osobistego charakteru. To idealna forma celebrowania wspólnych chwil, która przełamuje stereotypy i zaskakuje swoją elegancją.

W Belvedere Café każda słodkość opowiada swoją historię, a nasza oferta prezentowa pozwala na dzielenie się tym wyjątkowym smakiem z innymi.

W ofercie dla firm i instytucji realizujemy zamówienia na dedykowane zestawy prezentowe, które mogą być wzbogacone o elementy brandingowe. Skontaktuj się z nami, aby poznać dostępne opcje.



◀ Zamów online







## Artystyczne torty okolicznościowe

Artystyczne torty Belvedere Café to prawdziwe cukiernicze arcydzieła, na bazie najszlachetniejszych składników, tworzone ze szczególną precyzją i dbałością o detale.

Nasza stała oferta obejmuje 11 starannie skomponowanych smaków artystycznych tortów okolicznościowych, zamkniętych w różnorodnych formach i wykończeniach. Każdy z nich sprawdzi się idealnie na urodziny, jubileusze i inne szczególne okazje, nadając spotkaniu elegancji i wyjątkowości.

Każdy z oferowanych tortów możesz zamówić w wielkości dostosowanej do liczby gości twojego wydarzenia. Okrągłe torty są dostępne dla 6, 10 lub 20 osób, z odpowiednią średnicą 15, 18 lub 22 cm. Jeśli planujesz większą uroczystość, ulubiony smak tortu może być podstawą dla tortu personalizowanego nadrukiem lub dla spektakularnego tortu o dowolnej formie, idealnie dopasowanego do charakteru Twojej uroczystości.

Wszystkie zamówienia na torty z naszej stałej oferty realizujemy w terminie 48 godzin od momentu potwierdzenia

przyjęcia zamówienia, z odbiorem w kawiarni Belvedere Café. Istnieje możliwość dostawy tortu pod wskazany adres na terenie Warszawy. Skontaktuj się z nami aby poznać możliwości.

W pracowni cukierniczej Belvedere wszystkie torty artystyczne wzbogacane są najwyższej jakości belgijską czekoladą Callebaut. Wśród nich znajdują się wyróżniające się najwyższą szlachetnością dwa autorskie smaki czekolad Belvedere, stworzone we francuskim laboratorium OrNoir przez Szeffa Kreatywnego naszej cukierni.

**Belvedere Lait**, z 41,1% zawartością kakao z Meksyku i Madagaskaru, to idealne połączenie wyrazistego smaku czekolady z aksamitną, mleczną słodyczą.

**Belvedere Noir**, zawierająca 74,3% kakao, to kompozycja ziaren z Meksyku, Madagaskaru i São Tomé, której intensywny smak kakao z wyrazistymi nutami cytrusów i cynamonu odnajdziesz m.in. w torcie Belvedere Noir z wiśniami.

Złóż zamówienie telefonicznie, mailowo, za pośrednictwem naszej witryny internetowej lub w naszej kawiarni:

Tel.: +48 695 223 223 | E-mail: kontakt@belvederecafe.pl  
Sklep internetowy: www.belvederecafe.pl

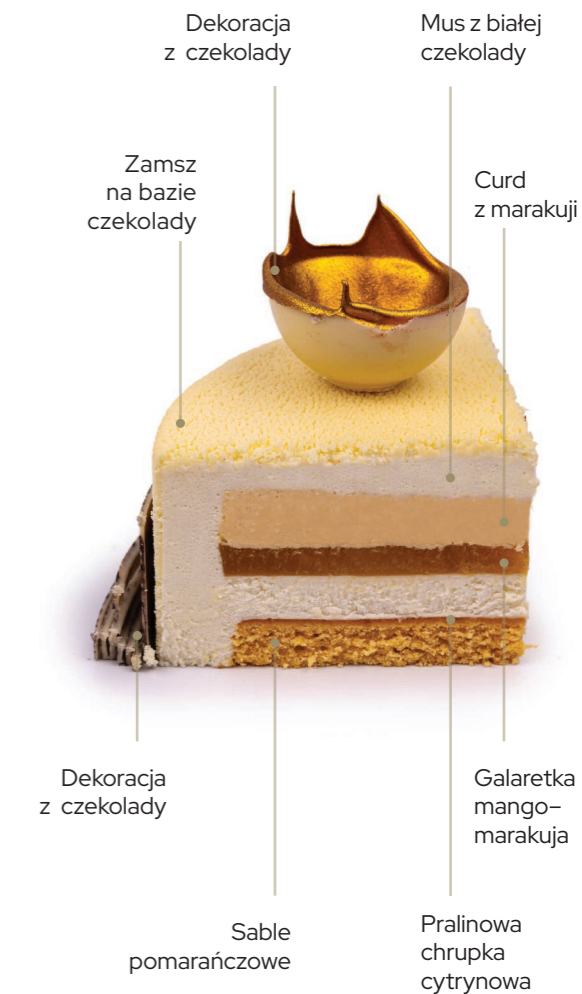
Belvedere Café | Ul. Krakowskie Przedmieście 4, Warszawa



Zamów online ►



## Tort mango – marakuja, z białą czekoladą

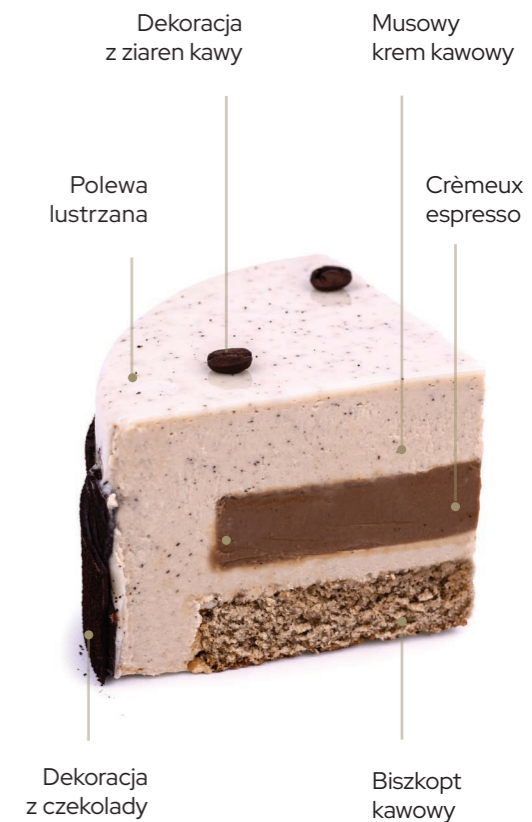




## *Tort śmietankowo – kakaowy z wiśniami*



## *Torty kawowy*



## *Tort Piña Colada z mango, marakują i limonką*



## *Tort pistacjowy z kremem malinowym*





## *Tort orzechowy*



## *Tort Belvedere Noir z wiśniami*





## Tort Cappuccino z karmelem

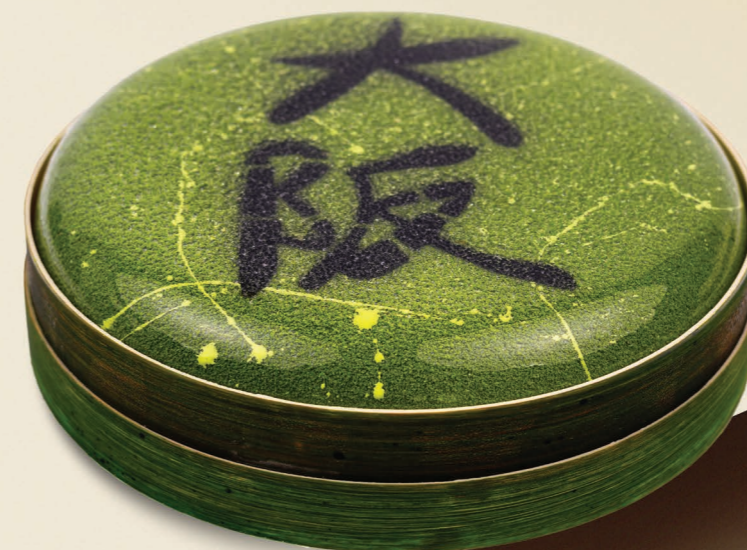


## Tort truskawka – bergamotka z migdałami

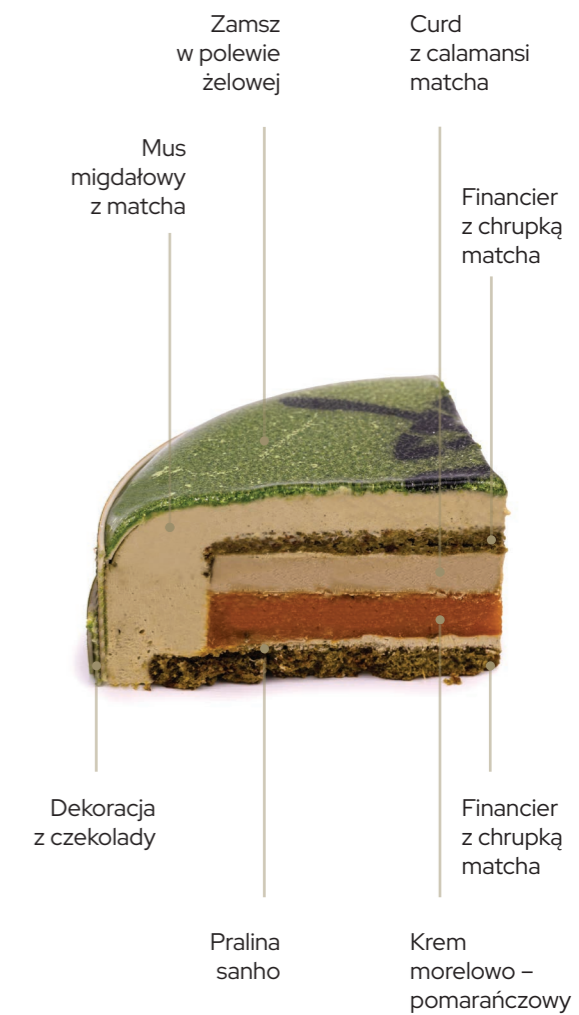




## Tort kawowo – czekoladowy z wiśnią



## Tort matcha z morelą i pomarańczą





P/Bajkowy/01



## *Torty artystyczne okolicznościowe z nadrukiem*

Tort okolicznościowy z nadrukiem to prawdziwe dzieło sztuki, które doda wyjątkowego charakteru każdej uroczystości!

Dzięki zastosowaniu najnowocześniejszej technologii druku cukierniczego, tworzymy torty z odwzorowaniem dowolnego motywu graficznego z najwyższą jakością obrazu na perfekcyjnych, lustrzanych polewach. Dodatkowo, każdy tort dekorujemy czekoladową opaską lub na życzenie klienta indywidualnymi dekoracjami.

Nasze torty to nie tylko eksplozja smaku, ale i spektakularny wygląd, który oczaruje Twoich gości. Bez względu na to, czy planujesz urodziny, rocznicę, ślub czy inną wyjątkową okazję, tort personalizowany Belvedere Café będzie idealnym dopełnieniem Twojego wydarzenia.

Oferujemy możliwość wyboru smaku tortu z naszej stałej oferty lub zaprojektowania własnej, unikalnej kompozycji smakowej.

Niezależnie, czy preferujesz klasyczne połączenia, czy pragniesz stworzyć coś zupełnie nowego – nasze torty zaspokoją nawet najbardziej wyrafinowane podniebienia.

Dodatkowo, dajemy Ci pełną kontrolę nad dekoracją tortu! Możesz wybrać wzór z naszej starannie przygotowanej listy, która obejmuje doskonale dopasowane do każdej celebracji – od urodzin i rocznic po ceremonie i inne niezapomniane chwile.

Jeśli jednak chcesz nadać tortowi jeszcze bardziej osobisty charakter, oferujemy możliwość wykonania w pełni spersonalizowanej grafiki oraz dodatkowej dekoracji, dostosowanej do Twojej wizji i preferencji.

1

*Wybierz  
smak*

2

*Wybierz  
grafikę*

3

*Określ  
wielkość*

4

*Zamów  
online*

5

*Odbierz*



# Torty *Bajkowe*



P/Bajkowy/02



P/Bajkowy/03



P/Bajkowy/04



P/Bajkowy/05



P/Bajkowy/06



P/Bajkowy/07



P/Bajkowy/08



P/Bajkowy/09



P/Bajkowy/10



P/Bajkowy/11



P/Bajkowy/12



P/Bajkowy/13

# Torty *Love*



PZ/Love/01



PZ/Love/02



P/Love/03



Love/04



Love/05



Love/06



Love/07



Love/08



Love/09



Love/10



Love/11



Love/12



# Torty *Baby*



P/Baby/01



P/Baby/02



Baby/03



Baby/04



PZ/Baby/13



PZ/Baby/14



P/Baby/15



P/Baby/16

# Torty *Sakralne*



Baby/05



Baby/06



Baby/07



Baby/08



P/Sakralny/01



P/Sakralny/02



P/Sakralny/03



P/Sakralny/04



P/Baby/09



P/Baby/10



P/Baby/11



P/Baby/12



P/Sakralny/05



P/Sakralny/06



P/Sakralny/07



P/Sakralny/08





P/Party/01



P/Party/02



P/Party/03



P/Party/04



Party/05



Party/06



Party/07



Party/08



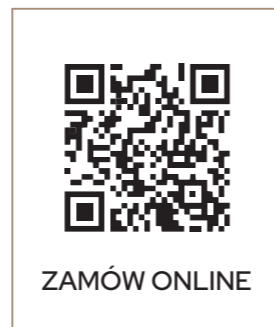
Party/09



P/Party/10



Party/11



## Torty spersonalizowany z nadrukiem Jak zamówić?

### Smak

Wybierz kompozycję smakową z oferty tortów artystycznych. Smaki i struktury tortu dopasujemy do formy o wymiarach zależnych od wielkości zamówienia. Skontaktuj się z nami, jeśli chcesz zaprojektować Twoją autorską kompozycję smakową.

### Rozmiar

Dopasuj wielkość tortu do liczby gości Twojego wydarzenia:

Torty okrągłe (na mniejsze przyjęcia):

- dla 6 / 10 / 20 osób – średnica tortu: 15 / 18 / 22 cm

Torty kwadratowe (na większe uroczystości):

- dla 32 / 50 / 72 osób – przekątna tortu: 20 / 25 / 31 cm.

Jeśli planujesz uroczystość dla większej liczby gości, skontaktuj się z nami – przygotujemy tort, który będzie idealnie dostosowany do Twoich potrzeb.

### Wygląd

Wybierz wzór tortu z kategorii: *Bajkowy, Love, Baby, Sakralny, Party* lub prześlij nam swój autorski projekt graficzny.

Personalizacja:

- Grafiki tortów, których oznaczenia rozpoczynają się od litery „P”, pozwalają dokonać **personalizacji tekstowej**.
- Grafiki tortów, których oznaczenia rozpoczynają się od liter „PZ”, pozwalają wprowadzić w grafikę również **własne zdjęcie**.
- W momencie złożenia zamówienia prześlij tekst/zdjęcie, abyśmy mogli dokonać zmiany w projekcie.
- W przypadku nadruku Twojego autorskiego projektu pamiętaj, że plik graficzny powinien posiadać rozdzielczość min. 150 dpi oraz rozmiar odpowiednio dopasowany do wielkości tortu.

Twój tort zostanie wykonany polewą lustrzaną w odcieniu kremowym oraz ozdobiony czekoladową opaską w kolorystyce nawiązującej do wybranego motywu graficznego nadruku. W przypadku zamówienia tortu dla liczby powyżej 20 osób, wybraną z listy wzorów grafikę, dopasujemy do formatu prostokątnego.

### Zamówienie

Złóż zamówienie telefonicznie, mailowo, za pośrednictwem naszej witryny internetowej lub bezpośrednio w naszej kawiarni:

Tel.: +48 695 223 223 | E-mail: kontakt@belvederecafe.pl

Sklep internetowy: [www.belvederecafe.pl/sklep](http://www.belvederecafe.pl/sklep)

**Belvedere Café**

Ul. Krakowskie Przedmieście 4, Warszawa

### Odbiór

Twój tort będzie czekał na odbiór w kawiarni Belvedere Café. Minimalny czas odbioru zamówienia różni się w zależności od stopnia personalizacji toru i nie jest krótszy niż 48 godzin. Istnieje możliwość dostawy tortu pod wskazany adres na terenie Warszawy. Skontaktuj się z nami aby poznać możliwości.



## *Piętrowe torty okolicznościowe*

Wyjątkowe wydarzenie zasługuje na równie wyjątkową oprawę, a jednym z najważniejszych elementów, który na długo pozostaje w pamięci, jest okolicznościowy tort piętrowy.

Uważamy, że tort to nie tylko niezwykła słodka przyjemność, ale także symbol radości i wspólnie przeżywanych chwil. Niezależnie od tego, czy świętujesz urodziny, ślub, jubileusz czy firmową galę, nasz tort podkreśli charakter Twojego wydarzenia i uczyni je jeszcze bardziej niezapomnianym.

Oferujemy możliwość stworzenia tortu, który nie tylko doskonale smakuje, ale także odzwierciedla charakter i emocje towarzyszące Twojej uroczystości.

Każde zamówienie realizujemy indywidualnie, konsultując z Tobą wszystkie detale – od wyboru smaków, przez projekt dekoracji, aż po perfekcyjne wykończenie.

Nasze doświadczenie pozwala nam tworzyć dziesiątki unikalnych tortów rocznie, zarówno na kameralne wydarzenia, jak i na prestiżowe jubileusze firmowe.

Torty Belvedere Café wpisują się w najnowsze trendy i doskonale harmonizują ze stylem uroczystości. Niezależnie, czy marzysz o nowoczesnym minimalizmie, delikatnym stylu boho, elegancji glamour, czy rustykalnym wykończeniu – każdy przygotowany przez nas tort zachwyci zarówno smakiem, jak i estetyką wykończenia.

Jesteśmy częścią Belvedere Gourmet Group – jednej z najbardziej renomowanych marek gastronomicznych Polsce, z ponad 30-letnim doświadczeniem w branży.

Dzięki temu, zamawiając u nas piętrowy tort okolicznościowy, otrzymujesz nie tylko wyjątkowy produkt, ale także pełen zakres usług, które zapewnią komfort i profesjonalizm na każdym etapie realizacji.

Oferujemy dostawę tortu w warunkach chłodniczych, bezpiecznie transportując go na miejsce Twojego wydarzenia. Co więcej, w zależności od potrzeb, zapewniamy profesjonalną obsługę kelnerską Belvedere Catering podczas serwowania tortu, gwarantując, że każdy detal zostanie dopracowany, a Twoi goście będą zachwyceni zarówno smakiem, jak i elegancją tego wyjątkowego momentu.

Wybierając Belvedere Café, wybierasz niezawodność, doświadczenie i najwyższą jakość.

---

Umów się z nami na konsultację w sprawie realizacji tortu okolicznościowego telefonicznie, mailowo lub bezpośrednio w naszej kawiarni.

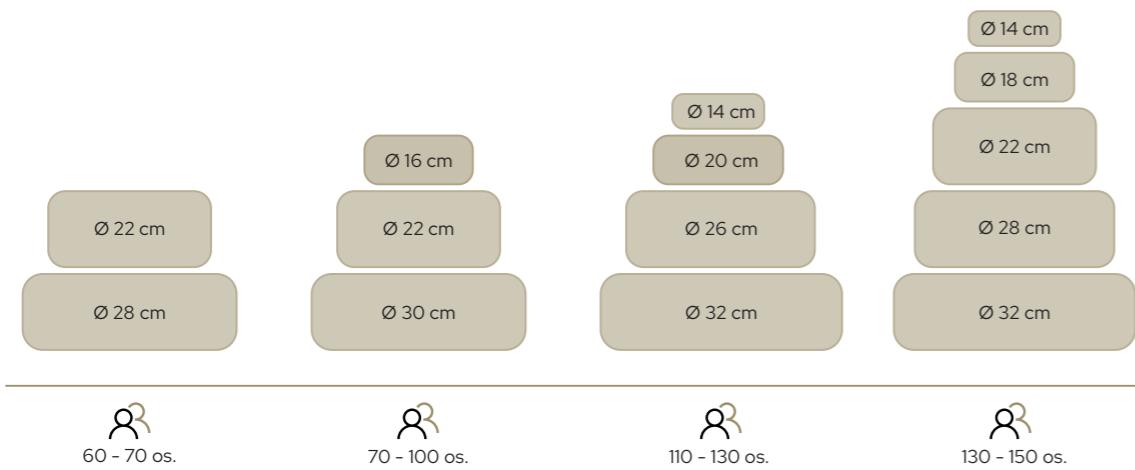
Tel.: +48 695 223 223 | E-mail: kontakt@belvederecafe.pl

Belvedere Café

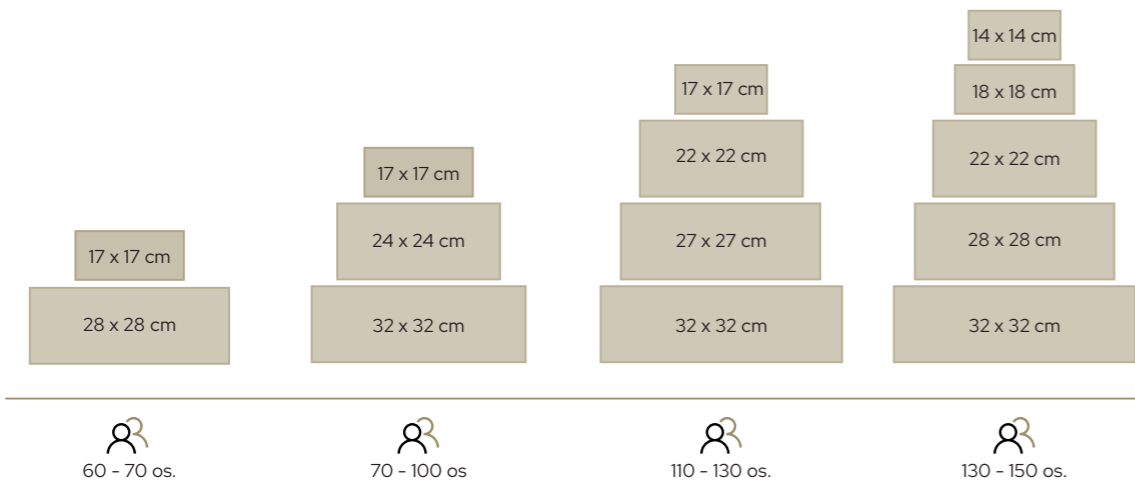
Ul. Krakowskie Przedmieście 4, Warszawa



Przykładowe konfiguracje wielkości tortów  
*okrągłych piętrowych i na stelażu*



Przykładowe konfiguracje wielkości tortów  
*kwadratowych piętrowych*







## *Słodkie bufety Belvedere Café*

Słodki bufet Belvedere Café podwyższa rangę przyjęcia okolicznościowego w każdej aranżacji.

Specjalizujemy się w słodkich bufetach, które wzbogacają każde wydarzenie nie tylko o niezapomniany smak, ale też podwyższą walory dekoracyjne oprawy wydarzenia.

Oferujemy wyjątkowe, spersonalizowane słodkie bufety: od kolorowych candy barów na przyjęcia z udziałem dzieci, przez eleganckie bufety weselne, które dodają uroku i wyjątkowego smaku najważniejszemu dniu. Natomiast dla firm i organizatorów eventów oferujemy eleganckie słodkie bufety, które dodają klasy każdemu firmowemu wydarzeniu.

Zespół Belvedere Café z dbałością o każdy detal pomoże w stworzeniu niezapomnianego słodkiego bufetu, dopasowanego do charakteru wydarzenia i spełniającego wszelkie oczekiwania gości. Każdy detal przygotowywanych przez nas deserów w bufecie jest starannie przemyślany, co w połączeniu z mnogością wyboru smaków oraz precyzją w zastosowanych wykończeniach deserów wywoła zachwyt wśród uczestników wydarzenia.

Oferujemy największy na rynku wybór słodkości dostępnych w bufetach candy bar. Ponad 100 wariacji smakowych zamkniętych w nowoczesnej formie cukierniczej; od szlachetnych deserów artystycznych, przez wygodne lody na patyku skrywające w sobie bogate smaki po ręcznie wyrabiane praliny i trufle.

Zaprojektowane przez nas smaki zamykamy w nowoczesnych formach i precyzyjnie wykańczamy, aby w harmonijny sposób uzupełniały stylistykę wydarzenia

Nasi technolodzy dbają o to, aby niezależnie od warunków atmosferycznych desery w bufecie prezentowały się nienagannie od pierwszej do ostatniej minuty wydarzenia.

W naszej stałej ofercie znajdują się cztery propozycje przemyślanych oraz kompleksowo zaaranżowanych form bufetów słodkich, które płynnie wpiszą się w stylistykę wydarzeń zarówno o charakterze prywatnym jak i biznesowym. Przygotowywane przez nas słodkości dostarczamy dbając o ich piękną ekspozycję w miejscu twojego wydarzenia. W zależności od potrzeb, zapewniamy profesjonalną obsługę kelnerską Belvedere Catering na czas trwania wydarzenia.

Dajemy również możliwość pełnej personalizacji bufetów. Od wyboru smaków, przez różnorodne formy i tekstury, aż po dowolną kolorystykę każdego deseru. Każdy detal słodkości w bufecie może zostać dostosowany do Twoich oczekiwań. Dzięki temu desery doskonale współgrają z tematyką i dekoracją przyjęcia, tworząc spójną i niezapomnianą całość.

Umów się z nami na konsultację w sprawie realizacji tortu okolicznościowego telefonicznie, mailowo lub bezpośrednio w naszej kawiarni.

Tel.: +48 695 223 223 | E-mail: kontakt@belvederecafe.pl

**Belvedere Café**

Ul. Krakowskie Przedmieście 4, Warszawa



## Słodki bufet

### *Nowoczesna elegancja*

Prostota i elegancja stylizacji sprawdzi się podczas wydarzeń organizowanych w stylowych nowoczesnych wnętrzach. Idealna kompozycja zarówno dla wydarzeń prywatnych jak i biznesowych.

Złoty kolor zdobień deserów podbija elegancję prostych form otulonych nasyconymi kolorami lustrzanych wykończeni: czerni, bieli, brązu oraz czerwieni.

Propozycja produktów w bufecie "Nowoczesna elegancja":

Tarta czekoladowa

Deser artystyczny mus kokosowy z białym rumem z mango i markują

Deser artystyczny mus z mlecznej czekolady oraz whisky Glenlivet

Deser w formie loda na patyku mus malinowy z konfiturą malinową i yuzu w polewie czekoladowej

Deser w formie lizaka na patyku mus z wytrawnej czekolady z prażoną kawą i karmelizowaną pomarańczą

Makaroniki Grand Marnier oraz malinowy



## Słodki bufet

### *Zielony ogród*

Oryginalna stylizacja bufetowa idealnie współgrająca z dekoracjami wpisującymi się w klimat imprez w stylach vintage oraz boho.

Dzięki nieregularności tekstur oraz bogatemu zdobieniu świeżymi owocami, wykończenie słodkości w bufecie przywodzi na myśl bliskość natury.

Propozycja produktów w bufecie "Zielony ogród":

Tarta z owocami sezonowymi

Deser artystyczny mus z białej czekolady z bergamotką i karmelizowanym ananasem

Beza waniliowa z malinami

Ptyś waniliowy z konfiturą wiśniową

Deser w formie loda na patyku mus migdałowy z mango, marakują i miętą w polewie czekoladowej

Makaroniki orzech laskowy oraz różany z truskawką

Babeczka waniliowa z owocami



## Słodki bufet *Złota finezja*

Stylizacja bufetowa utrzymana w stylistyce glamour. Idealnie komponuje się również z tradycyjnym stylem bankietowym.

Desery w bufecie to różnorodność typów słodkości, ich form oraz wykończeń. Od lekkich tart, przez nowoczesne desery artystyczne i kultowe eklery, po klasyczne wypieki ułożone na paterach.

Propozycja produktów w bufecie "Złota finezja":

Tarta cytrynowa

Deser artystyczny mus z białej czekolady z bergamotką i karmelizowanym ananase

Deser artystyczny financier z orzecha włoskiego z solonym karmelem

Ptyś solona pistacja z praliną pistacjową i świeżymi malinami

Deser w formie lodu na patyku mus migdałowy z mango, marakują i miętą w polewie z mlecznej czekolady

Makaroniki orzech laskowy oraz różany z truskawką

Babeczka waniliowa z owocami

Ekler egzotyczny z limonką i bazylią

Deser w formie lizaka na patyku z orzechami pecan

Desery w słoiczku: tiramisu oraz nasiona chia z mango, na jogurcie

Ciasta na paterze: daquoise pistacjowy z żurawiną oraz tarta z owocami sezonowymi



## Słodki bufet *Pastelowa fantazja*

Stylizacja bufetowa stworzona z myślą o przyjęciach w klasycznym stylu bankietowym, ale jej lekka stylistyka doskonale też sprawdzi się podczas przyjęć organizowanych na świeżym powietrzu.

Proste formy deserowe utrzymane w pastelowej kolorystyce. Lustrzane oraz zamszowe wykończenia harmonijnie współgrają z naturalnymi teksturami wypieków bogato dekorowanych owocami.

Propozycja produktów w bufecie "Pastelowa fantazja":

Tarta z sezonowymi owocami

Deser artystyczny mus z białej czekolady z bergamotką i karmelizowanym ananase

Deser artystyczny mus kokosowy z białym rumem z mango i markują

Ptyś pistacjowy z maliną i praliną z czerwonych owoców

Deser w formie lodu na patyku mus malinowy z konfiturą malinową i yuzu w polewie czekoladowej

Makaroniki kokosowy oraz solony karmel

Babeczka waniliowa z kremem chatilly

Mus w słoiczku panacota z truskawkami i calamansi

Deser w formie lizaka na patyku z chrupką z liofilizowanej truskawki





## Słodkie bufety *Smaki*



### *Desery artystyczne*

Wariant mini: 45 g | Wariant mono: 90 g

Brownie czekoladowe z kremem orzechowym i ziarnem kakaowca  
Mus migdałowy z czerwoną porzeczką,  
Mus z białego maku z czarną porzeczką i orchideą  
Mus malinowy z praliną z owoców leśnych  
Financier z orzecha włoskiego z solonym karmelem  
Mus kokosowy z białym rumem, mango i markują  
Mus z białej czekolady z bergamotką i karmelizowanym ananase  
Mus z mlecznej czekolady whisky Glenlivet  
Tiramisu z karmelem i cremeux doppio  
Mus z wytrawnej czekolady z prażoną kawą i karmelizowaną pomarańczą

### *Ptyście*

Wariant mini: 45 g | Wariant mono: 90 g

Ptyś pistacjowy z maliną i praliną z czerwonych owoców  
Ptyś solony karmel z morelą  
Ptyś czekoladowy z mango i marakują  
Ptyś waniliowy z konfiturą wiśniową  
Ptyś solona pistacja z praliną pistacjową i świeżymi malinami  
Ptyś pinacolada z Malibu  
Ptyś z owocami leśnymi  
Ptyś z kremem migdałowym, konfiturą truskawkową i tymiankiem

### *Tarty*

Wariant mini: 45 g | Wariant mono: 90 g

Tarta czekoladowa  
Tarta cytrynowa  
Tarta karmelowa  
Tarta z owocami sezonowymi

### *Eklery*

Waga: 80 g

Ekler egzotyczny z limonką i bazylią  
Ekler czekoladowy z praliną sezamową  
Ekler pistacjowy z rokitnikiem  
Ekler o smaku orzecha laskowego z owocami leśnymi  
Ekler waniliowy z kremem pâtisserie

### *Musy w kieliszkach*

Waga: 40 g

Nasiona chia z mango, na jogurcie  
Tiramisu  
Panacota z truskawkami i calamansi

### *Bezy*

Waga: 80 g

Beza z kremem Mascarpone i marakują  
Beza waniliowa z malinami  
Beza kawowa z karmelem i daktylami  
Beza czekoladowa z orzechami włoskimi



# Słodkie bufety *Smaki*



## *Desery w formie loda na patyku*

Waga: 60 g

- Mus migdałowy z mango i marakują oraz miętą w polewie czekoladowej
- Mus malinowy z konfiturą malinową i yuzu w polewie czekoladowej

## *Desery w formie lizaka*

Waga: 20 g

- Lizak z białej czekolady z chrupką karmelową
- Lizak z ciemnej czekolady z chrupką z orzecha laskowego
- Lizak z orzechami pecan
- Lizak z chrupką z liofilizowanej truskawki
- Lizak o smaku mango i marakui

## *Babeczki*

Wariant mini: 30 g | Wariant mono: 60 g

- Babeczka czekoladowa z kawałkami czekolady
- Babeczka waniliowa z owocami
- Babeczka czekoladowa z kremem karmelowym
- Babeczka waniliowa z kremem chatilly

## *Trufle*

Waga: 20 g

- Trufła w liofilizowanym mango
- Trufła w liofilizowanej malinie
- Trufła w liofilizowanej czarnej porzeczce
- Trufła w kakao ze złotem
- Trufła w rocher czekoladowym
- Trufła szampańska
- Trufła orzech laskowy z likierem Baileys
- Trufła Whiskey Woodford

## *Makaroniki*

Waga: 20 g

- Makaronik Grand Marnier
- Makaronik pistacjowy z marakują
- Makaronik solony karmel
- Makaronik malinowy
- Makaronik biały mak
- Makaronik orzech laskowy
- Makaronik mleczna czekolada
- Makaronik kokosowy
- Makaronik whisky Black Johny Walker
- Makaronik różany z truskawką
- Makaronik porzeczkowy
- Makaronik zielona herbata
- Makaronik kasztanowy z kawą
- Makaronik waniliowy z różą
- Makaronik lawenda-hibiskus

## *Praliny*

Waga: 10 g

- Pralina likier kawowy Kahlua
- Pralina pistacja z solą himalajską
- Pralina owoce leśne i Żubrówka
- Pralina orzech laskowy z żurawiną
- Pralina whisky Johnnie Walker
- Pralina kawa i pomarańcza z likierem Grand Marnier
- Pralina szarlotka z cynamonem
- Pralina mango i marakują
- Pralina brownie
- Pralina piernikowa
- Pralina kasztan z morelą
- Pralina prażony migdał
- Pralina prażony kokos

## *Fontanna z czekolady*

Waga: 7 kg

- Karmelowa z owocami sezonowymi
- Mleczna z owocami sezonowymi
- Wytrawna z owocami sezonowymi
- Biała z owocami sezonowymi

## *Ciasta na paterach*

- Madame A. Signature Cake of Belvedere Café
- Tort „Mikołajki”
- Ciasto Wokulskiego
- Marcinek
- Szarlotka Belvedere
- Beza z kremem Mascarpone i z marakują
- Beza waniliowa z malinami
- Beza kawowa z karmelem i daktylami
- Beza czekoladowa z orzechami włoskimi
- Daquoise pistacjowy z żurawiną
- Sernik z białą czekoladą
- Brownie z kremem czekoladowym
- Tarta z owocami sezonowymi
- Torcik Marcello
- Szarlotka z migdałami i cynamonem

Przyjmując zamówienie ustalamy preferowaną kolorystykę słodkości oraz strukturę wykończenia deserów artystycznych, na patyku oraz w formie lizaka (czekolada, zamsz, polewa lustrzana lub matowa, rocher), a także dekorację (pyłki, płatki złota, owoce, zioła, pianki, prażynki, kamienie bezowe, dedykowane dekoracje z czekolady, masy cukrowej lub sable).







**Belvedere Café**

Ul. Krakowskie Przedmieście 4

00-333 Warszawa

Tel.: +48 695 223 223

E-mail: [kontakt@belvederecafe.pl](mailto:kontakt@belvederecafe.pl)

[www.belvederecafe.pl](http://www.belvederecafe.pl)

FB: [belvederecafewarszawa](https://www.facebook.com/belvederecafewarszawa)

In: [belvederecafe.warsaw](https://www.instagram.com/belvederecafe.warsaw)

Zamów online ►

