



X

SCF | **Fall**
24-25.09.25

ZDROWE I WYGODNE POSIŁKI
DLA GOŚCI SCF FALL 2025

Kulinarne samki **wellbeing**

Prywatny Kucharz by Belvedere ma zaszczyt dostarczać zdrowe i smaczne posiłki dla Gości wydarzenia SCF Fall 2025.



Dlaczego my?

JAKOŚĆ

Tworzony z najlepszych składników, przygotowywany z niespotykaną na rynku estetyką podania.

DOPASOWANIE

Szerokie portfolio produktowe pozwala nam dopasować posiłki, także pod specjalne potrzeby żywieniowe.

DOŚWIADCZENIE

Tworzony przez zespół ekspertów branży gastronomicznej wyspecjalizowanej w obsłudze klienta PREMIUM.

EKOLOGIA

Troska o Planetę to dewiza, którą wdrażamy na każdym etapie przygotowywania posiłków, uważnie dobieramy dostawców oraz minimalizujemy wykorzystanie plastiku na rzecz opakowań szklanych i materiałów biodegradowalnych.

5.0



„Żaden inny catering nie jest tak blisko jakości restauracyjnej”





Na naszym stanowisku, czekać będzie na Ciebie bogata oferta dań oraz przekąsek, które zaskoczą Cię smakiem i elegancją dodając Ci energii na dzień pełen wyzwań.

W trosce o Twoją wygodę dajemy Ci możliwość złożenia zamówienia z wyprzedzeniem, co zaoszczędzi Twój czas podczas eventu oraz uprawnii Cię do skorzystania z stanowiska szybkich odbiorów.

Pozostawiamy Ci również możliwość zakupu posiłków „od ręki” podczas obydwóch dni Forum.

ZAMÓW Z WYPRZEDZENIEM



1. Wybierz swoje menu
2. Wypełnij formularz
3. Opłać zamówienie
4. Odbierz zamówienie w szybkim stanowisku odbiorów.

ZAMÓW NA MIESCU



1. Zamów na miejscu
2. Opłać zamówienie (faktury zakupu dostarczamy na wskazany adres e-mail)
3. Odbierz zamówienie



Jak zamówić **by zaoszczędzić czas?**

Zamów wygodnie z wyprzedzeniem:

- Wybierz menu: obiad mięsny, wegetariański, rybny, sałatka.
- Zamów wygodnie dania na wybrany dzień; telefonicznie mailowo lub skorzystaj z przyjaznego formularza. Możesz również wskazać preferowaną godzinę odbioru swojego zamówienia w godzinach: 12:30-15:30
- Po otrzymaniu Twojego zamówienia otrzymasz od nas potwierdzenie przyjęcia zamówienia wraz z danymi do płatności.
- Po zaksięgowaniu środków na naszym rachunku bankowym, prześlemy na wskazany adres e-mail potwierdzenie zakupu (faktura Vat) oraz Voucher z numerem Twojego zamówienia.
- W dniu wydarzenia skorzystaj z stanowiska oznaczonego jako „ODBIORY” i okazując Voucher odbierz szybko i wygodnie zamówione posiłki.





Zróżnicowane posiłki dla każdego stylu żywienia

Menu 24.09.2025 r

OBIAD RYBNY Konfitowany łosoś z sosem z marakui i świeżym pieprzem, podany na aromatycznym risotto tymiankowym, z warzywnym tagliatelle w lekkim maśle cytrusowym oraz filetem z sycylijskiej pomarańczy i chrustem z pora. (ok. 400 g)	60 PLN
OBIAD MIĘSNY Roladka z zagrodowego indyka faszerowana musem z krewetek, podana na aksamitnym purée z masłem klarowanym, z młodymi warzywami z nutą anyżu i pudrem z prażonych pistacji, wykończona emulsją z białego wina i kopru. (ok. 400 g)	50 PLN
OBIAD WEGETARIAŃSKI Tofu generała Tso w glazurze z tamaryndowca i chili, podane z tajską sałatką z zielonej papai z orzeszkami ziemnymi, świeżą kolendrą i limonką, serwowane na jaśminowym ryżu smażonym z warzywami i sezamem. (ok. 400 g)	45 PLN
SAŁATKA Azjatycki bowl z krewetkami w chrupiącej panko, podany na zielonym ryżu z herbatą matcha, z sałatką z wakame, vermicelli sojowym, świeżymi ziołami i mieszanką sałat baby leaf, skropiony intensywnym sosem tare z nutą imbiru i czosnku. (ok. 450 g)	45 PLN

Menu 25.09.2025 r

OBIAD RYBNY Parowany sandacz z sosem na bazie pieczonego jabłka i chrzanu z migdałami na puree z kalafiora i miso z pudrem z oliwek Cerignola. (ok. 400 g)	60 PLN
OBIAD MIĘSNY Sous-vide'owana polędwiczka wieprzowa w glazurze z daktyli i sosu hoisin, podana na kremowym purée z kalafiora z mlekiem kokosowym, z chipsami z batata, piklowanym ogórkiem azjatyckim i chrupiącym sezamem. (ok 400 g)	50 PLN
OBIAD WEGETARIAŃSKI Stek z kalafiora w marynacie miso-imbir z pieczonym bakłażanem z tahini, purée z zielonego groszku z miętą, chrupiącą soczewicą i dressingiem yuzu-ponzu. (ok. 400g)	45 PLN
SAŁATKA Acapulco Bowl z indykiem adobo, mango, kukurydzą i guacamole. (ok. 450 g)	45 PLN

Przedstawione ceny zawierają podatek VAT



Warunki składania zamówień

- Zamówienia przyjmujemy od 01.08.2025 r. do 17.09.2025 r., do godziny 15:00.
- Gwarancją realizacji zamówienia jest zaksięgowanie środków na naszym rachunku bankowym, a potwierdzeniem zakupu przesłana na wskazany adres mailowy faktura VAT
- Minimalna wartość zamówienia wynosi 90 PLN.
- Zamówione posiłki wydawane są w godzinach: 12:30-15:30
- Podstawą do wydania zamówienia jest okazanie zawierającego numer zamówienia Vouchera, otrzymanego po zaksięgowaniu wpłaty z adresu e-mail: kontakt@prywatnykucharz.com
- Istnieje możliwość wskazania godziny odbioru zamówienia w godzinach wydania. Zobowiązujemy się do przechowania nie odebranego o wskazanej godzinie zamówienia maksymalnie do 1 godziny po zadeklarowanej.
- Złożenie zamówienie jest równoznaczne z akceptacją wymienionych warunków świadczenia usługi cateringowej.





Zamawiam z wyprzedzeniem!

Prywatny Kucharz by Belvedere

Tel.: 48 578 211 411

E-mail: kontakt@prywatnykucharz.com

Zamawiam elektronicznie: >> [Formularz online](#)

Biuro Obsługi Klienta:

Poniedziałek – Piątek 09:00 – 17:00

Sobota 07:00 – 15:00

SMAKUJ ŻYCIE KAŻDEGO DNIA



Zamów online!





Więcej o nas

Prywatny Kucharz by Belvedere to pierwszy catering dietetyczny, stworzony z myślą o najbardziej wymagających klientach.

Smak, estetyka potraw i dbałość o ekologię to powody, dla których nawet najbardziej wymagający Klienci zostają z nami na lata.

BELVEDERE GOURMET GROUP KREATORZY DOBREGO SMAKU

Jesteśmy częścią Belvedere Gourmet Group – firmy gastronomicznej o 30-letniej tradycji.

W portfolio naszej marki jest zlokalizowana w Łazienkach Królewskich Restauracja Belvedere, Prywatny Kucharz by Belvedere – uznawany za najwyższej jakości catering dietetyczny na rynku, elegancka kawiarnia Belvedere Café na Krakowskim Przedmieściu oraz Belvedere Catering – lider rynku cateringowego i eventowego.

