BELVEDERE

CATERING BY DESIGN

WARSZTATY KULINARNE Z DAVIDEM GABORIAUD

KREATYWNY SPOSÓB NA KULINARNE SPOTKANIA W WIRTUALNEJ PRZESTRZENI

WIRTUALNE SPOTKANIA KULINARNE

Pandemia oddaliła nas od siebie na jakiś czas, jednak tęsknota za spotkaniami jest tak wielka, że próbujemy się integrować choćby wirtualnie. Technologia wychodzi temu naprzeciw, a my ją wykorzystujemy tworząc dla Was wyjątkowy pomysł na integrację pracowników, prezent dla klientów lub sposób na interakcję z bliskimi mieszkającymi setki kilometrów od Was: warsztaty kulinarne online z Davidem Gaboriaud, Szefem Kreatywnym Belvedere Catering by Design.

Ulubione, spersonalizowane lekcje gotowania online nie tylko pomagają uczyć się nowych przepisów i umiejętności, ale często zapewniają poczucie wspólnoty i spontaniczność, o którą trudno było w ciągu ostatnich kilkunastu miesięcy. Dzięki warsztatom można być blisko siebie, razem śmiać się i bawić przygotowując ten sam, pyszny posiłek.

Przekonajcie się sami.

DAVID GABORIAUD
SZEF KREATYWNY BELVEDERE CATERING BY DESIGN

David Gaboriaud to znana osobowość w świecie gastronomii, kucharz młodego pokolenia z bogatym doświadczeniem kulinarnym zdobytym podczas organizacji imprez, warsztatów i pokazów live cooking dla firm oraz osób prywatnych. Do najbardziej spektakularnych wydarzeń poprowadzonych przez niego należą udział w przyrządzeniu i serwowaniu kolacji w Ambasadzie Francuskiej podczas akcji „Goût de France", przygotowanie i prowadzenie pokazów kulinarnych z francuskim profesorem Hervé This, twórcą kuchni molekularnej oraz znanymi szefami kuchni wyróżnionych gwiazdkami Michelin: Pierre Gagnaire, Alain Passard czy Andrea Camastra. Współpracuje z takimi markami jak Almette, Nespresso Professional, Kotlina Natury, Winiary czy Aperol.

Regularnie gotuje w kuchni programu śniadaniowego „Dzień Dobry TVN". Współprowadził program „Bitwa na Smaki" na kanale Kuchnia+, gdzie wcześniej przez 5 sezonów prowadził autorski program podróżniczo - kulinarny „David w Europie". Jest autorem książki kucharskiej „Coś francuskiego", w której obala mity kuchni francuskiej i pokazuje świadome celebrowanie i delektowanie się smakiem potraw.

Od 3 lat zasiada w jury konkursu „Kukbuk poleca", promującego lokalne, sezonowe produkty oraz żywność wytwarzaną przez rzemieślników i małych producentów w Polsce. Od 2021 r. zajmuje on stanowisko Szefa Kreatywnego w Belvedere Catering by Design.

David ma francusko - polskie korzenie, dzięki czemu od lat zgłębia kulinaria obu krajów. Nieustannie podróżuje w różne zakątki świata w poszukiwaniu nowych smaków, poszerzając tym samym swoją wiedzę na temat różnych kuchni z całego świata i najnowszych trendów kulinarnych. Jest ceniony za swoją charyzmę, otwartość oraz pasję. Podczas tworzenia menu w Belvedere Catering by Design sięga nie tylko do swoich francusko-polskich korzeni łącząc najlepsze smaki Francji z sezonowymi produktami polskiej kuchni, ale także do inspiracji kulinarnych z całego świata.

FORMY WARSZTATÓW DO WYBORU

NAGRANIE DO ODTWORZENIA ONLINE

Przygotujemy nagranie, które będzie można odtworzyć o dowolnej, odpowiadającej każdemu porze.

Jest to bardzo wygodne rozwiązanie dla osób, które lubią elastyczność czasową i chciałyby odtworzyć nagranie z rodziną lub przyjaciółmi w dowolnej przestrzeni.

Produkty do przygotowania potraw zostaną wycenione w zależności od wyboru menu.

STREAMING NA ŻYWO

Transmisja na żywo o wybranej porze, na otwartej i powszechnie dostępnej platformie streamingowej lub za pośrednictwem specjalistycznej platformy webinarowej. Dobieramy sposób transmisji do Twoich potrzeb i wspólnie wybieramy optymalne rozwiązanie.

Produkty do przygotowania potraw zostaną dostarczone każdemu uczestnikowi warsztatów bezpośrednio pod wskazany adres.

GOTOWANIE NA ŻYWO

Jest to standardowa forma warsztatów gotowania na żywo, czyli spotkanie z kucharzem, podczas którego można wchodzić z nim w interakcję i zadawać pytania.

Jest to sprawdzona, doskonała forma integracji, zawsze dostarczająca niesamowitych wrażeń nie tylko kulinarnych, ale z obcowania z kolegami z firmy czy pogłębiania relacji z klientami.

Produkty do wybranych potraw zostaną dla każdego uczestnika dostarczone do miejsca wydarzenia.

Ceny zależne od miejsca, menu i liczby osób.

PRZYKŁADOWE MENU DLA WARSZTATÓW ONLINE

Bez limitu uczestników
Czas realizacji: ok 1,5 h

2 dania do wyboru:
przystawka + deser
przystawka + danie główne
danie główne + deser

MENU BASIC

Wersja WEGE:
- Hummus z orzechów nerkowca, kasza gryczana, karmelizowane kolorowe marchewki, dukkah
- Salsa z ananasa, kokos i kolendra, jogurt i ciemna kruszonka z muscovado

lub

Wersja REGULAR:
- Tataki z tuńczyka, mus z awokado, majonez z wędzonym chipotle, jalapeño, julienne z jabłek
- Fondant czekoladowy ze słonym karmelem i pop cornem

MENU PREMIUM

Wersja WEGE:
- Risotto alla Milanese
- Petits-choux z kremem mascarpone i białą czekoladą

lub

Wersja REGULAR:
- Pierś z kaczki, puree z batatów, marchewki glazurowane w miodzie, sos Porto
- Zabajone z Prosecco, kumkwatem i marakują

Autorska oferta Belvedere Catering by Design.

Cena menu na warsztaty online zawiera: przygotowanie i odważenie surowców, precyzyjnie stworzoną recepturę, opakowanie poszczególnych potraw, sztućce oraz opakowanie zbiorcze.

Cena menu zależna jest od liczby gości, czasu trwania i miejsca wydarzenia oraz zestawu dań. Dostawa do oddzielnej wyceny lub po stronie klienta.

PRZYKŁADOWE MENU DLA WARSZTATÓW KLASYCZNYCH

Liczba uczestników 2-350
Czas realizacji: 3-4 h
Menu 3-daniowe

MENU BASIC

- Zupa cebulowa na cydrze z grzankami
- Filet z okonia morskiego z mulami, gnocchi z sosem estragonowym
- Mini serniki na korzennym spodzie z musem z mango i marakują

lub

- Samosy z ciasta filo z fetą, miodem i czarnym sezamem
- Dorsz z patelni, zimowe ratatouille, sos cytrynowo-maślany
- Crepes Suzette

MENU PREMIUM

- Sałata z cykorii, jabłka, wędzonego boczki i panzanelli
- Perliczka w sosie harissa, salsa z batatów, orzechy i kolendra
- Suflet czekoladowy z musem malinowym

lub

- Burrata z koprem włoskim, czerwone pomarańcze
- Risotto z selera i ziemniaków, ser Comte i czarna trufla
- Mus z mlecznej czekolady ze słonym karmelem z burbonem

Autorska oferta Belvedere Catering by Design.

Cena menu zależna jest od liczby gości, czasu trwania i miejsca wydarzenia oraz zestawu dań. Dostawa do oddzielnej wyceny lub po stronie klienta.

Belvedere Catering by Design zastrzega sobie prawo do zmiany cen z uwagi na rosnącą inflację. Cena może zostać podwyższona o inflację, zgodnie z tabelą miesięcznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych, publikowaną przez GUS.

1 0 0 % BEZPIECZEŃSTWA

Z Belvedere Catering by Design zjesz bezpiecznie.

Nad Waszym i naszym zdrowiem czuwamy zgodnie z wytycznymi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności i Światowej Organizacji Zdrowia.

Sprawdź naszae standardy dobrych praktyk w czasie COVID19.

Pracujemy w maseczkach, rękawiczkach nitrylowych i specjalnych ubraniach ochronnych.

Codziennie mierzymy temperaturę i dezynfekujemy naczynia, pomieszczenia, powierzchnie i urządzenia produkcyjne oraz samochody dostawcze.

Żywność dostarczamy w ekologicznych pudełkach oraz hermetycznie zamykanych opakowaniach jednorazowych.

BELVEDERE
CATERING BY DESIGN

Wioletta Janicka
+48 669 555 667 / wioletta.janicka@belvedere.com.pl

Andrzej Średnicki
+48 691 994 991 / andrzej.srednicki@belvedere.com.pl

Małgorzata Momot
+48 604 613 902 / malgorzata.momot@belvedere.com.pl