



Bożonarodzeniowe zestawy prezentowe

Królewskie Delikatesy to ręcznie wykonane unikalne słodkości, które doskonale sprawdzą się w roli niebanalnego prezentu świątecznego dla partnerów biznesowych lub pracowników.

Do wyboru aż 6 wariantów zestawów pełnych domowych produktów, wykonanych przez naszych Szefów Kuchni pod przewodnictwem Davida Gaboriaud





Witaj w świecie wyrafinowanych kulinariów, w którym odkryjesz kunszt wybitnych szefów kuchni oraz zaznasz autentycznej sztuki smaku.



BELVEDERE CATERING

Od ponad 30 lat wyznaczamy standardy na rynku usług cateringowych w Polsce, podążając na bieżąco za światowymi trendami w gastronomii i zapewniając najwyższej jakości oprawę cateringową najważniejszym wydarzeniom w kraju.

Belvedere Catering to pierwszy wybór klientów poszukujących firmy do obsługi niecodziennych, przygotowywanych na specjalną okazję eventów nawet do kilku tysięcy osób. Rocznie obsługujemy ponad 700 imprez ze 160 tysiącami Gości na terenie całego kraju, w tym wydarzenia na najwyższym szczeblu państwowym, prestiżowe gale i bale, kongresy oraz konferencje, a także jubileusze i wesela.

BELVEDERE GOURMET GROUP

Jesteśmy częścią Belvedere Gourmet Group - firmy doskonale znanej na rynku usług gastronomicznych, świadczonych na poziomie PREMIUM.

W portfolio naszej marki jest również zlokalizowana w Łazienkach Królewskich Restauracja Belvedere znajdująca się w czołówce najznamienitszych polskich restauracji, wielokrotnie wyróżniana przez przewodnik Michelin pięcioma kompletami sztućców oraz Mój Prywatny Kucharz, catering dietetyczny uznawany za najwyższej jakości na rynku catering dietetyczny, tworzony przez pasjonatów zdrowego żywienia.





David Gaboriaud
Szef Kreatywny Belvedere Catering

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 w wyróżnionych gwiazdkami Michelin: Pierre Gagnaire, Alain Passard czy Andrea Camastra. Od 2021 r. zajmuje on stanowisko Szefa Kreatywnego w Belvedere Catering.

David ma francusko - polskie korzenie, dzięki czemu od lat zgłębia kulinaria obu krajów. Podczas tworzenia menu w Belvedere Catering 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.



Osobowości kulinarnego świata
Belvedere Gourmet Group



Osobowości kulinarnego świata Belvedere Gourmet Group



Tomasz Łagowski
Szef Kuchni Restauracji Belvedere



Restauracja Belvedere to miejsce ogromną tradycją, znana w całej Polsce i Europie, znajdującej się w takich przewodnikach jak Michelin, odznaczoną najwyższym odznaczeniem za 2020 rok, „5 kompletami sztućców” przez przewodnik „Poland 100 Best Restaurants”.

Jej Szef Kuchni Tomasz Łagowski to finalista wielu konkursów kulinarnych w Polsce i za granicą, takich jak Bocuse d’or Poland 2015, reprezentant Polski w Paryżu na finale „Chef’s en or”, zwycięzca: „Chef’s Fight”, „Mistrzostw Polski w produkcie regionalnym” czy „Chef’s en or Poland”. W 2015 roku został nominowany w plebiscycie „Kucharz odkrycie roku 2015” organizowanym przez magazyn Kuchnia oraz Gault&Millau. Zdobywca tytułu „Kucharz Odkrycie Roku 2018” wg. przewodnika Poland 100 Best Restaurants.

Od wielu lat gość programów telewizyjnych w randze eksperta, tj.: „Pytanie na śniadanie”, „Projekt Lady”, „Najgorszy Kucharz”. Publikacje Tomasza pojawiają się w czasopismach branżowych tj.: „Magazyn Szef Kuchni”, „Food Service”, „Łowiec Polski”. Organizator i twórca menu dla Vogue, Moët, Dom Perignon. Prowadzenie stacji Live cooking i szkoleń dla firm Nestlé, San Pellegrino czy Aqua Panna. Współpracuje z markami takimi jak: Maspex, Lubella, Krakus, Łowicz, Cedrob, Gobarto, Na Turek.

Jest perfekcjonistą z zamiłowaniem do najwyższego standardu pracy i najlepszej jakości składników. Styl jego gotowania można określić jako nowatorskie spojrzenie na klasyczne smaki kuchni polskiej z międzynarodowymi akcentami. W Restauracji Belvedere Tomasz czuwa nad najwyższą jakością dań i zapewnieniem Gościom niezapomnianego doświadczenia smaków.

Królewskie Delikatesy w świątecznych zestawach prezentowych Belvedere Catering.

Zestawy prezentowe Belvedere Catering to najwyższej jakości słodkie upominki z ekskluzywnej linii Królewskich Delikatesów by Belvedere, które doskonale sprawdzą się jako wyjątkowy prezent świąteczny dla klientów, partnerów biznesowych lub pracowników.

Oferujemy starannie przemyślane zestawy prezentowe, ale także udostępniamy możliwość zakupu większej ilości poszczególnych produktów lub utworzenia własnej kompozycji smaków zamkniętych w eleganckim pudełku prezentowym.

W odpowiedzi na potrzeby małych i dużych organizacji, z realizacją dostawy w obszarze całej Polski.

Odpowiadamy na potrzeby małych i dużych przedsiębiorstw w całej Polsce, przyjmując do realizacji zamówienia na świąteczne zestawy już od trzydziestu, w zależności od wymagań odnośnie terminu realizacji, do nawet kilku tysięcy sztuk. Wykorzystujemy własną flotę transportową aby dostarczyć zamówienia na terenie Warszawy, natomiast w pozostałe obszary Polski realizujemy dostawy korzystając z wyspecjalizowanych firm kurierskich.

Do wyboru aż 6 starannie przemyślanych wariantów zestawów prezentowych lub możliwość utworzenia własnego zestawu upominkowego.

Najwyższa jakość produktu, jego własnoręczna produkcja w oparciu o autorskie receptury w połączeniu ze staranną konfekcją, sprawiają, że zestawy prezentowe Belvedere Catering wyróżnia najwyższa jakość. Oferujemy 6 wariantów zestawów prezentowych, w tym unikalny zestaw PREMIUM, który zawiera elementy potrzebne do wykonania świątecznego domku z czekolady. Taką formę upominku docenią najmocniej obdarowane rodziny, ponieważ złożenie domku pobudza kreatywność i angażuje pozytywnie wpływając na zacieśnienie więzi.

Nienaganne wykończenia oraz niezawodna technologia produkcji.

Zaprojektowane przez nas smaki zamykamy w nowoczesne formy oraz precyzyjnie wykańczamy, w taki sposób aby w harmonii uzupełniały stylistykę świątecznego prezentu. Nasi technolodzy dbają o to aby nie tylko prezentowały się one nienagannie, ale także doskonale smakowały.

Suma najwyższej jakości składników decyduje o doskonałym smaku oraz nieskazitelności form.

Wszystkie produkty z linii Królewskich Delikatesów przygotowujemy samodzielnie wykorzystując najwyższej jakości składniki. W naszej pracowni króluje bezkonkurencyjna belgijska czekolada Callebaut, którą łączymy umiejętnie z szlachetnymi przyprawami, zdrowymi bakaliami by przyrządzić tradycyjne wypieki czy też oddać idealne formy tabliczek czekolady oraz figurek, które później pieczętować będziemy w świąteczne wzory.



**Królewskie Delikatesy
by Belvedere to szlachetna
linia produktów, którą
charakteryzuje unikalny
smak, nienaganne
wykończenie oraz staranna
konfekcja.**



Zestaw prezentowy I

Słodkie nadzienie zamknięte w eleganckim słoiczku – 2 szt.
Smaki: chrupiący krem o smaku słonego karmelu, wyborny krem szampański.

Waga: 2 x 200 g

Świąteczny bogato zdobiony piernik
- różne wzory.

Waga: 65 g

Cena: 119 PLN





Zestaw prezentowy II

Słodkie nadzienie zamknięte w eleganckim słoiczku – 1 szt.

Smak: intensywny krem kajmakowy Dulce de Leche.

Waga: 200 g

Aromatyczny miód waniliowy.

Waga: 200 g

Tradycyjne ciasto świąteczne

- do wyboru keks z bakaliami lub piernik staropolski.

Waga: 400 g

Czekoladowy dziadek do orzechów o mieniącym się złotem zamszowym wykończeniu, z chrupkim nadzieniem.

Waga: 150 g

Zestaw świątecznych pierniczków.

Waga: 150 g

Cena: 179 PLN





Zestaw prezentowy III

Słodkie nadzienie zamknięte w eleganckim słoiczku – 1 szt.

Smak: wyborny krem szampański.

Waga: 200 g

Aromatyczny miód waniliowy.

Waga: 200 g

Tradycyjne ciasto świąteczne

- do wyboru keks z bakaliami lub piernik staropolski.

Waga: 400 g

Nadziewana bakaliami czekoladowa pocztówka

- do wyboru czekolada mleczna lub wytrwana.

Waga: 150 g

Świąteczny bogato zdobiony piernik

- różne wzory.

Waga: 65 g

Cena: 209 PLN





Zestaw prezentowy IV

Słodkie nadzienie zamknięte w eleganckim słoiczku – 1 szt.

Smak: wyborny krem szampański.

Waga: 200 g

Aromatyczny miód waniliowy.

Waga: 200 g

Kubek z czekolady różne wzory

- do wyboru wypełnienie chrupką lub piernikiem.

Waga: 190 g

Nadziewana bakaliami czekoladowa w kształcie skarpety

- do wyboru czekolada mleczna lub wytrwana

Waga: 90 g

Zestaw świątecznych pierniczek

Waga: 150 g

Cena: 229 PLN





Zestaw prezentowy V

Słodkie nadzienie zamknięte w eleganckim słoiczku – 3 szt.

Smaki: wyborny krem szampański, chrupiący krem o smaku słonego karmelu, aksamitny krem o smaku herbatników.

Waga: 3 x 200 g

Nadziewana bakaliami czekolada świąteczna

- do wyboru czekolada mleczna lub wytrwana.

Waga: 90 g

Nadziewana bakaliami czekolada w kształcie skarpety

- do wyboru czekolada mleczna lub wytrwana.

Waga: 90 g

Zestaw świątecznych pierniczek.

Waga: 150 g

Świąteczny bogato zdobiony piernik

- różne wzory.

Waga: 65 g

Cena: 269 PLN





Zestaw prezentowy VI PREMIUM

Zestaw do samodzielnego wykonania domku z czekolady:
formy do odlewu ze zdobieniem, 600 g czekolady wytrawnej, rękaw
cukierniczy, poręczna instrukcja złożenia.

Tradycyjne ciasto świąteczne – 2 szt.
Keks z bakaliami oraz piernik staropolski.
Waga: 2 x 400 g

Zestaw czekolad do przyrządzenia
czekolady na gorąco wraz z recepturą
- 4 smaki: mleczna, wytrawna, biała
oraz ruby.
Waga: 4 x 50 g

Świąteczny bogato zdobiony piernik
- różne wzory.
Waga: 65 g

Cena: 399 PLN





Skomponuj własny zestaw prezentowy

Zamów pojedyncze produkty w ilości minimum 30 szt. lub wybierz co najmniej 3 produkty spośród pełnej oferty Królewskich Delikatesów by Belvedere, aby skomponować swój własny, unikalny zestaw prezentowy.



Skomponuj własny zestaw prezentowy



Chrupiący krem o smaku słonego karmelu

Waga: 200 g | Cena: 35 PLN/szt.



Wyborny krem szampański

Waga: 200 g | Cena: 35 PLN/szt.



Intensywny krem kajmakowy Dolce de Leche

Waga: 200 g | Cena: 35 PLN/szt.



Chrupiący krem o smaku orzecha laskowego

Waga: 200 g | Cena: 35 PLN/szt.



Aksamitny krem o smaku herbatników

Waga: 200 g | Cena: 35 PLN/szt.



Aromatyczny miód waniliowy

Waga: 200 g | Cena: 35 PLN/szt.



Kubek z czekolady, różne wzory
- do wyboru wypełnienie chrupką lub piernikiem
Waga: 190 g | Cena: 75 PLN/szt.



Czekoladowy dziadek do orzechów
o mieniącym się złotem zamszowym
wykończeniu, z chrupkim nadzieniem.
Waga: 150 g | Cena: 50 PLN/szt.



Nadziewana bakaliami czekolada świąteczna
- różne wzory. Do wyboru czekolada mleczna
lub wytrwana.
Waga: 90 g | Cena: 35 PLN/szt.



Nadziewana bakaliami czekoladowa pocztówka
- do wyboru czekolada mleczna lub wytrwana.
Waga: 150 g | Cena: 50 PLN/szt.



Nadziewana bakaliami czekolada
w kształcie skarpety - do wyboru czekolada
mleczna lub wytrwana.
Waga: 90 g | Cena: 50 PLN



Ludzik z czekolady nadziewany chrupką - do
wyboru czekolada mleczna lub wytrwana.
Waga: 100 g | Cena: 35 PLN



Tradycyjny wigilijny keks z bakaliami.
Waga: 400 g | Cena: 35 PLN/szt.



Tradycyjny piernik staropolski w czekoladowej
polewie
Waga: 400 g | Cena: 35 PLN/szt.



Zestaw świątecznych pierniczków
Waga: 150 g | Cena: 35 PLN/zestaw



Świąteczny bogato zdobiony piernik
- różne wzory
Waga: 65 g | Cena: 50 PLN/szt.



Bogato zdobiony domek z czekolady.
Waga: 650 g | Cena: 300 PLN/szt.



Warunki świadczenia usług cateringowych

Oferta jest dostępna do realizacji do dnia 15 grudnia.

Minimalny czas gotowości do dostawy od momentu otrzymania zamówienia oraz dokonania płatności, objętych zamówieniem produktów wynosi 7 dni roboczych.

Wymagana jest przedpłata w wysokości pełnej wartości zamówienia. Fiskalizacja płatności nastąpi po zaksięgowaniu wpłaty na koncie:

mBANK S.A. O/W-WA
PL40114010100000275762001001
SWIFT BREXPLPWWA1

Podana cena netto produktów objętych ofertą obejmuje:

- produkty, pudełko ozdobne (zgodnie z poglądową wizualizacją), a także opakowanie(a) zbiorcze – w przypadku uwzględnionych w ofercie wariantów zestawów,
- produkty oraz opakowanie zbiorcze - w przypadku zakupu produktów na sztuki,

Wybór opcji kompozycji własnego zestawu prezentowego, wymaga zakupu od 3 do 7 objętych ofertą produktów. Koszt samodzielnie skomponowanego zestawu zostanie powiększony o cenę opakowania ozdobnego (heksagon mały 40 PLN, heksagon duży 50 PLN).

Podane ceny nie zawierają kosztów ewentualnej dostawy. Dostawy na terenie Warszawy będą realizowane transportem własnym, poza Warszawą za pośrednictwem firmy kurierskiej.

Do podanych cen należy doliczyć odpowiedni podatek VAT.

Minimalne zamówienie:

- 30 szt. zestawów prezentowych
- 30 szt. danego typu produktu z pełnej oferty produktów udostępnionych do sprzedaży na sztuki.

Termin przydatności do spożycia produktów objętych ofertą wynosi minimum 21 dni od daty produkcji.

Dostępność zestawów oraz możliwość i koszt dostawy zostanie potwierdzona w terminie do 2 dni roboczych od momentu otrzymania zapytania.

Zamówienia należy dokonać drogą mailową lub korzystając z formularza zapytania ofertowego, który zostanie wysłany na życzenie po kontakcie na adres mailowy: sprzedaz.catering@belvedere.com.pl.



Zapraszamy do kontaktu

BEVEDERE CATERING

Tel.: +48 22 55 86 700 wew. 202

E-mail: sprzedaz.catering@belvedere.com.pl

Belvedere-Cafe Łazienki Królewskie Sp. z o.o.
ul. Agrykoli 1, 00-460 Warszawa
www.belvedere.com.pl
www.belvederecatering.pl