



WIELKANOCNE kreacje kulinarne

Autorskie menu wielkanocne na różne formy wydarzeń przygotowane przez znakomitych Szefów Kuchni Belvedere Catering.





Witaj w świecie wyrafinowanych kulinariów, w którym odkryjesz sztukę 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 z najwyższej jakości usług gastronomicznych.

W portfolio naszej marki jest również Restauracja Belvedere znajdująca się w czołówce najznamienitszych polskich restauracji, zlokalizowana w Łazienkach Królewskich, wielokrotnie wyróżniana przez przewodnik Michelin pięcioma kompletami sztućców. Do grupy należy także 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



Michał Iwaniuk
Szef Kreatywny Cukierni
Belvedere Gourmet Group

Od 2023 roku Szef Kreatywny cukierni Belvedere Gourmet Group. Współwłaściciel autorskiej cukierni nowoczesnego cukiernictwa Mazovia Patisserie w Warszawie. Ambasador marki Callebaut.

W latach 2014-2022 szef cukierni Airport Hotel Okęcie odpowiedzialny za kreację marki Czekolada Café. Finalista World Chocolate Masters (WCM) – Paryż 2018. Regionalny World Chocolate Master Akademii Czekolady Barry Callebaut. Laureat tytułu Best Pastry Chef (2016). Podczas targów Mazury HoReCa w Expo Mazury w Ostródzie, wraz ze swoimi współpracownikami zdobył całą pulę nagród w prestiżowym konkursie Master Challenge by Schöller.

Trener kulinarny Akademii Mistrzów Samku by Belvedere oraz szkół: Ashanti – Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej w Łodzi, Warsaw Academy of Pastry Arts.

Znakomity technolog, a jednocześnie artysta – ambitny, pracowity i nieprzeciętnie utalentowany, przełamuje standardy i stereotypy. Wytrwale wplata do swojej produkcji wątki polskie – smak trawy żubrowej, brzosznicy, owoców z sadu i lasu, nie ulegając sezonowym modom.

Współczesne cukiernictwo Michał Iwaniuk interpretuje jako „przestrzeń, w której wizja i wymarzony smak idą w parze z formą i doskonałością technologii produkcji”.



Osobowości kulinarnego świata
Belvedere Gourmet Group

Oprawa kulinarna wydarzeń

z Belvedere Catering.

Zapraszamy do kosztowania autorskich propozycji kulinarnych Belvedere Catering.

Autorskie menu Szefów Kuchni Belvedere Catering

Kulinarne serce Belvedere Catering tworzą wyjątkowi kreatorzy smaku. Za doznania kulinarne Gości podczas wydarzeń odpowiada młody gniewny - **szef kreatywny David Gaboriaud**. Tworząc menu łączy smaki kuchni międzynarodowej, polskiej i fusion. **Za słodką część kreacji odpowiada Michał Iwaniuk** – 7-my na świecie wizjoner specjałów cukierniczych.

Za niezawodną realizację powierzonej nam oprawy cateringowej dba zespół kucharzy pod kierownictwem doświadczonego **szefa satelitarnego Dariusza Mućko**, współpracującego z Belvedere Catering od 30 lat.

Znakomicie skomponowane menu na każdy rodzaj wydarzenia

W Belvedere Catering wiemy jak ważną rolę odgrywają kulinaria podczas wydarzeń, często stanowiąc o ich sukcesie. Menu jest przez nas starannie przemyślane po to, aby z szerokiego wachlarza wyselekcjonować to, które najbardziej odpowiada rodzajowi i randze danego eventu.

Menu stworzone na bazie najwyższej jakości składników od zaufanych dostawców stanowiące gwarancję doskonałości smaku

Potrawy w naszym menu zawsze powstają na bazie wyselekcjonowanych składników od lokalnych dostawców. Z polskich ryb, mięs, grzybów czy warzyw pochodzących ze sprawdzonych ekologicznych hodowli, własnoręcznie przygotowujemy wszystkie potrawy oraz desery.

Obsługa wydarzenia na najwyższym poziomie

Każdemu wydarzeniu zapewniamy najwyższy poziom obsługi. Eksperckie podejście naszego zespołu poparte wieloletnim doświadczeniem w obsłudze najbardziej wymagających eventów, w tym dla instytucji państwowych oraz prezydenckich, zadba o każdy szczegół oprawy: profesjonalne doradztwo dotyczące kreacji i prezentacji menu, dedykowaną opiekę w miejscu wydarzenia oraz wyselekcjonowaną obsługę kelnerską.



Kreacje kulinarne Belvedere Catering na firmowe spotkania wielkanocne

Wielkanoc to czas radości
z nadejścia wiosny i nowego życia.

Warto celebrować go
z pracownikami i przyjaciółmi przy
stole pełnym wybornego jedzenia.

Zaproszcie Belvedere Catering do
przygotowania oprawy kulinarnej
aby Wasze spotkanie nabrało
wyjątkowego smaku.



Śniadanie wielkanocne

MENU I

Dania zimne

Salatka jarzynowa tradycyjna

Liście szpinaku z jajkiem i koktajlowymi pomidorkami

Roladka z szynką i szparagami, z kruszonką ziołową

Śledzie w śmietanie z młodym burakiem i dymką

Roladki z grillowanej cukinii z kozim serem i ze świeżymi ziołami /W

Jajka faszerowane:

- wędzonym indykiem i czarnuszką
- musem z sumą, kawioru cytrynowego, z rzeżuchą
- hummusem z zielonego groszku

Łosoś wędzony na zimno ze szpinakiem i granatem

Rozbief sezonowany z korniszonem i piklowaną cebulką

Wolno pieczona wieprzowina z musem chrzanowym

Terrina z kaszy gryczanej z borowikami, szpinakiem i oliwą sezamową

Pasztet z królika z sosem z czerwonej cebuli

Wybór świeżo wypiekanego pieczywa:

- pełnoziarniste
- pszenne
- asortyment bułeczek

Desery

Babka piaskowa

Mazurek kajmakowy





Menu bufetowe

MENU II

Dania zimne

Jajka faszerowane:

- wędzoną szynką z majonezem wegańskim, szczypiorkiem i czarnuszką,
- musem grzybowym, z oliwą sezamową i marynowaną rzodkiewką /W

Roladki z boczku z młodą marchewką, szczypiorkiem i chrzanem

Involtini z indyka z ziołową kruszonką i brzoszczyną

Wolno pieczona wieprzowina z musem z tuńczyka, kaparami i szparagami

Carpaccio z buraka z serem pecorino, z gorczycą i młodym szpinakiem /W

Pasztet z gęsi z galaretką z czerwonej porzeczki i sosem cumberland

Sałatka jarzynowa tradycyjna /W

Sałatka z młodych ziemniaków z piklami i karmelizowanymi orzechami /W/L

Dodatki

Wybór świeżo wypiekanego pieczywa: jasne, graham, z ziarnami

Masło

Zupa

Krem z buraka z wędzonym twarogiem /W

Dania gorące

Zapiekane fileciki rybne z masłem borowikowym

Konfitowana szynka z rozmarynem i musem chrzanowym

Pierogi ze szpinakiem z oliwą szczypiorkową i cebulą dymką /W

Glazurowane marchewki z imbirem i sokiem pomarańczowym /W/L

Ziemniaki pieczone z koperkiem i grillowaną cebulką W/L

Desery

Babka wielkanocna z bakaliami

Sernik wiedeński

Mazurek staropolski





Menu bufetowe



MENU III

Dania zimne

Jajka faszerowane:

- musem z zielonego groszku, z chipsem z kindziuka
- musem z halibuta, z kawiolem cytrynowym /W

Młoda kalarepka faszerowana bryndzą, z dymką i oliwą grzybową /W/L

Kaszotto z borowikami, szpinakiem i chrustem buraczanym

Półgęsek wędzony z sosem malinowym, z płatkami migdałowymi

Indyk wędzony z galaretką rabarbarową

Schab z cebulką piklowaną i majerankiem

Domowe rolmopsy z ogórkiem i marynowaną cebulką /W

Sałatka jarzynowa tradycyjna /W

Sałatka z pieczonych buraczków z wędzoną makrelą

Sałatka chłopska z opiekaną kielbasą myśliwską, młodymi ziemniakami, rzodkiewką i selerem naciowym

Dodatki

Ćwikła, sos remoulade, krem chrzanowy

Wybór świeżo wypiekanego pieczywa: jasne, graham, z ziarnami

Masło

Zupa

Barszcz biały z kielbasą i jajkiem

Dania gorące

Sum pieczony z cytryną i masłem kolendrowym

Udka królika z sosem śmietanowo-musztardowym

Półdzwiczka wieprzowa sous-vide z boczniakami w sosie demi glace

Potrawka z marchewki, fankuła i fasolki z pomarańczami /V/L

Ziemniaki opiekane z majerankiem i szalotką /W

Desery

Babka wielkanocna z bakaliami

Sernik z mascarpone i malinami

Ciasto czekoladowe z orzechami włoskimi

Mazurek staropolski

Mazurek czekoladowy z pieprzem cayenne



Menu bufetowe



MENU IV

Dania zimne

Jajka faszerowane:

- musem z trufli, z mascarpone, szalotką i rukolą / W
- musem z jesiotra, z kawiolem cytrynowym i pumperniklem /W
- wędzonym indykiem z rzeżuchą i sezamem

Cielęcina z salsą szparagową, awokado i pomarańczą

Paszтет strasburski z foie gras w cieście francuskim

Gravad lax z łososia Supreme marynowanego w buraczkach, ziołach i płatkach polnych kwiatów /W

Holenderskie matiasy z suszonymi grzybami i aromatycznymi korzeniami W/L

Sałatka z pieczonych w miodzie warzyw z listkami botwinki i orzechami /V/L

Sałatka z kaczki z pomarańczami, szparagami i młodymi ziemniakami /W/L

Sałatka z karmelizowanej mini sałaty rzymskiej, z dojrzewającym żółtkiem, parmezanem, prażonymi nasionami sosny i sosem sardelowym /W

Dodatki

Wybór świeżo wypiekanego pieczywa:
jasne, graham, z ziarnami

Masło

Zupa

Królewski żur na cielęcinie z szynką serrano

Dania gorące

Jagnięcina w sosie pieprzowo miętowym z grillowanymi batatami

Miętus cytrynowy na beszamelu z szyszkami rakowymi

Pierogi z kaszą gryczaną, z borowikami i oscypkiem /W

Ziemniaki francuskie aromatyzowane truflą /W/L

Gnocchi buraczane z masłem ziołowym /W/L

Korzenne warzywa pieczone w miodzie gryczanym i tymianku: marchew, pasternak, seler, por, cebula, rzodkiewka, korzeń pietruszki, topinambur /V/L

Desery

Mazurek kajmakowy

Sernik gotowany z miodem

Babka piaskowa w czekoladzie

Pascha wielkanocna

Ciasto migdałowe z lukrem i bakaliami



Bufet wielkanocnych słodkości do samodzielnego wyboru

BUFET SŁODKOŚCI

40-45 g / szt; do wyboru 4 lub 6 z poniższych pozycji

Mazurek czekoladowy z konfiturą morelową i karmelizowaną pomarańczą
Pascha wielkanocna z malagą i chrupką paillete feuilletine
Sernik pomarańczowy na zimno z marakują i kwiatem pomarańczy
Mazurek kajmakowy z galaretką różaną i praliną z orzecha laskowego
Mini baba piaskowa z chantilly waniliowym
Mini keks z aksamitnym kremem namelaka cynamonowym
Sernik z białej czekolady w roche pistacjowym i praliną z karmelizowanych herbatników
Babka z prażonego białego maku nadziewana konfiturą figową w roche z orzecha arachidowego
Rum baba drożdżowa z kremem różanym i syropem klonowym
Babka cytrynowa z lukrem królewskim i kajmakiem
Sernik brzoskwiniowy z migdałową kruszonką czekoladową
Babka marmurkowa z kremem czekoladowym w polowie z belgijskiej czekolady gianduja
Mus z orzecha laskowego z czekoladowym ciastem chili i wiśnią amarena





Warunki świadczenia usług cateringowych

Oferta jest dostępna do zamówień do dnia 31 marca 2023 i jest ważna dla minimum 50 osób.

Podana cena netto menu zawiera cenę wybranej oferty kulinarnej, standardowy serwis kelnerski i kucharski, a także cenę niezbędnego do wykonania zamówionej usługi sprzętu cateringowego:

- porcelany (biel, czerń lub miks), sztućców i szkła,
- stołów bufetowych i koktajlowych (w czarnych lub białych elastycznych pokrowcach).

Ostateczna wycena usługi cateringowej zostanie zmodyfikowana o tzw. cenę logistyki, która obejmuje:

- transport: produktów, obsługi, sprzętu,
- niestandardowy sprzęt (np. sztucce lub porcelanę w innym niż standardowy kolorze: złote, czarne itp.) lub jego niestandardową ilość, w tym jego transport,
- pracę ludzką związaną z dojazdem do miejsca realizacji.

Konieczność wcześniejszego montażu, późniejszego demontażu itp. zostanie określona po ewentualnej wizji lokalnej i podaniu przez organizatora wszystkich szczegółów wydarzenia jak np.:

- termin
- liczby gości
- forma wydarzenia
- czas trwania wydarzenia

- warunki logistyczne na miejscu (czas montażu, istniejąca infrastruktura zaplecza, dostęp do prądu)
- potrzeby co do niestandardowego sprzętu i usługi.

Ceny w ofercie mogą ulec zmianie:

- w przypadku zmiany terminu, liczby gości, czasu trwania wydarzenia, formy wydarzenia, terminu montażu i demontażu, wizji lokalnej itd.,
- w związku z istotnymi lokalnymi lub globalnymi zmianami na rynku spożywczym,
- z powodu inflacji czy zmian cen towarów wg. indeksu branży spożywczej. Belvedere zastrzega sobie prawo do korekty ceny zgodnie z tabelą miesięcznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych, publikowaną przez GUS, za każdy pełny miesiąc kalendarzowy, jaki wystąpi pomiędzy przedstawieniem oferty cenowej a realizacją usługi a także prawo do korekty cen zgodnie z indeksem cen towarów wg. indeksu branży spożywczej,
- w przypadku zmian w menu (asortymentu / ilości).

Do uwzględnionych w ofercie cen należy dodać odpowiedni podatek VAT.

Dostępność Belvedere Catering do świadczenia usługi, a także dostępność sprzętu (standardowego czy nie standardowego) potwierdzamy ostatecznie po otrzymaniu wiążącej deklaracji współpracy Organizatora wydarzenia z Belvedere Catering.



**Zapraszamy
do kontaktu**

BELVEDERE CATERING

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

E-mail" 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