

BELVEDERE  
*Plata Weselna*  
CATERING

SEZON 2023/2024





# Przyjęcie weselne w autorskiej oprawie kulinarniej wybitnych kreatorów smaku

02

*zaplanij z nami ten dzień*

Dzień, w którym Para Młoda wypowiada sakramentalne TAK, jest jednym z najważniejszych w ich wspólnym życiu, należy go więc uczcić w szczególny sposób.

Misją Belvedere Catering zadbanie o spełnienie marzeń Nowożeńców, zapewniając oprawę cateringową na najwyższym poziomie.

Zatroszczy się o nią nasz zespół ekspertów, który w oparciu o wieloletnie doświadczenie zaoferuje kreatywne rozwiązania, odzwierciedlające Państwa osobowość i styl życia.

Działamy z pasją i zaangażowaniem, a nasze możliwości są nieograniczone. Zaaranżujemy wesele w każdym stylu, czasie i przestrzeni: nad morzem lub w górach, na świeżym powietrzu - na łące czy w ogrodzie, we wnętrzach - w hali namiotowej lub na XXX piętrze ekskluzywnego apartamentowca, w pięknym pałacu lub w dowolnym, wybranym przez Państwa miejscu.

Spełnijcie swoje marzenia z Belvedere Catering.





# NASZE ARANŻACJE WESELNE

02

*dopracowanie każdego detalu*

Zapewniamy następujące elementy oprawy weselnej:

- sprzęt cateringowy i gastronomiczny
- stoły, krzesła, stoły bufetowe wraz z eleganckim nakryciem
- zastawę stołową w postaci szykownej porcelany, szkło i sztucce
- doświadczoną obsługę kelnerską oraz kucharską w wybranych uniformach
- wyborne smaki menu przygotowane przez znakomitych szefów kuchni
- karty menu wraz z opisem dań dopasowanych do wymogów dietetycznych

Dodatkowo na życzenie:

- hale namiotowe
- dekoracje kwiatowe
- kartoniki z menu
- wizytówki na stoły



## David Gaboriaud, Szef Kreatywny

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.



## 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 kreacje 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, przelamuje standardy i stereotypy. Wytrwale wplata do swojej produkcji wątki polskie – smak trawy żubrowej, bruszniczy, 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”.



03

# Aperitif Cocktail

krótkie przywitanie w formie tajlu

Gościom serwujemy kieliszek wina musującego oraz małe przekąski w formie finger food ( 4 szt./1 os ) z poniższego asortymentu:

- Czarny Ptyś z tatarem z tuńczyka z azjatycką sałatką
- Tremezini z tataki z łososia z mango i sezamem
- Focaccia z tatarem wołowym i koniakiem z płatkami parmezanu
- Szafranowa tartaletka z warzywami
- Kremowe foie gras z rubinową galaretką
- Tacos z puszystym serkiem, czarnym kawiozem jadalnym złotem



# PAKIETY

## Wesele



### ROMANTYCZNA SIELANKA

Przyjęcie weselne w klimacie dawnej, eterycznej, rozmarzonej polskiej sielanki to doskonała propozycja dla wielbicieli tradycji o romantycznej duszy. Klasyczne polskie potrawy podane są w eleganckiej, pełnej magii otoczce, dzięki której uroczystość zyskuje niepowtarzalny, czarujący klimat.

### GLAMOUR

Wesele kojarzone ze stylem gwiazd Hollywood, błyskiem, bogactwem, a czasami nawet przepychem. Pojęcie glamour pełne jest czaru, uroku i ponadczasowej elegancji. Wykwintna, nowoczesna kuchnia zachwyci najbardziej wymagających Gości. Oferta dla tych, którzy cenią szyk i wyrafinowanie.

### SALONIK TOWARZYSKI

Przyjęcie weselne w koktajlowej formule. To wieczór, podczas którego Goście będą mogli w swobodny sposób nawiązać kontakt z innymi uczestnikami przyjęcia, a koktajl zostanie zwieńczony uroczystą kolacją. Oferta doskonała dla par podążających za najnowszymi trendami.

# ROMANTYCZNA SIELANKA

Scenariusz przyjęcia weselnego:

Towarzyski aperitif

Uroczysta czterodaniowa kolacja

Tradycyjne bufety

Tort weselny z kremem Szampańskim





# Menu serwowane

Uroczysta tradycyjna czterodaniowa kolacja.  
Do wyboru jeden z poniższych zestawów:

I

Przystawka

Mazurski sum z zielonym ogórkiem,  
oliwą koperkową i pianką chrzanową

Zupa

Krem z selera i jabłka z cappuccino śmietanowym  
i oliwą szczypiorkową

Danie główne

Polędwiczka cielęca z terriną foie gras,  
skorzonką i kalarepą

Deser

Torcik z solonym karmelem z gorzką czekoladą

II

Przystawka

Kwartet przekąsek: tatar z polędwicy wołowej,  
wędzony pstrąg z zielonym ogórkiem, marynowany dorsz  
z esencją z jałowca, pieczony burak z różą i wiśniami

Zupa

Zupa borowikowa z łazankami i puszystą śmietanką

Danie główne

Pieczone jagnię z kremem z marchewki,  
konfiturą z suszonej śliwki i pasternakiem

Deser

Jabłecznik z Calvadossem

# Bufet

Tradycyjne bufety nawiązujące do dawnych polskich tradycji kulinarnych  
(dania na bufecie dostępne po kolacji)

## BUFET ZIMNY

Faszerowany sandacz z koprem i zielonym pieprzem  
Tatar z pstrągą tęczowego z jałowcem  
i olejem rzepakowym  
Sum z suszonymi pomidorami i oliwą koperkową  
Wędzony karmazyn z sałatką z jabłka i szalotki  
Wędzony łosoś z zielonym ogórkiem  
Wędzone sielawki  
Nóżki wieprzowe

### Dodatki:

Sos czosnkowy, kapary, sos cytrynowy,  
świeżo tarty chrzan, kwaśna śmietana

## MIĘSA PIECZONE

schab nadziewany śliwką suszoną, karczek  
w płatkach dzikiego  
majeranku, boczek peklowany w dębowej beczce

## WĘDLINY POLSKIE

kindziuk litewski, pasztet z sarny z konfiturą  
rozmarynowo – pomarańczową, kielbasa Lisiecka,  
szynka wędzona,

### Dodatki:

Ogórki kwaszone, domowe marynaty,  
sos tatarski, ćwikła, sos cumberland

## KOSZYK PIECZYW

Chleby razowe na zakwasie, chleby pszenne,  
bagietka francuska, focaccia

### Dodatki:

Gomułki masła, smalec, pasty do smarowania pieczywa

## WYBÓR SERÓW

Ser kozi Łomnicki, ser Roquefort, ser Morbier, ser kozi  
dojrzewający, ser Bursztyn, wędzony oscypek

### Dodatki:

Żurawina, konfitura z agrestu, miód, świeże owoce

## BUFET DAŃ GORĄCYCH

Żurek z białą kielbasą i wędzoną szynką  
Pierogi nadziewane cielęciną  
Pierogi z bryndzą i skwarkami

## TORT WESELNY

Krem szampański z musem malinowym,  
biszkopt nasączony prosecco

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Soki owocowe, napoje gazowane,  
woda gazowana i niegazowana,  
lemoniada owocowa  
Kawa i herbata



# GLAMOUR

Scenariusz przyjęcia weselnego:

Towarzyski aperitif

Uroczysta czterodaniowa kolacja

Stylizowane atrakcje kulinarne

Tort weselny z kremem Szampańskim



# Menu serwowane

Uroczysta tradycyjna czterodaniowa kolacja.  
Do wyboru jeden z poniższych zestawów:

I

Przystawka

Dojrzewająca polędwica Black Angu z burakami i emulsją z pora

Zupa

Krem z pieczonego selera z olejem borowikowym

Danie główne

Kulbin z wędzonym węgorkiem brokułami  
i marynowaną rzepą

Deser

Torcik z białej czekolady z czerwoną porzeczką

II

Przystawka

Marynowany halibut z fermentowanym  
ogórkiem, olejem koperkowym i pianą z maślanki

Zupa

Krem z pietruszki z białą truflą i olejem z werbeny

Danie główne

Polędwica jelenia z sosem z białej  
morwy, słonecznikiem i borowikami

Deser

Czekoladowe gateau z rabarborem i gruszką

# Bufet

Tradycyjne bufety nawiązujące do dawnych polskich tradycji kulinarnych  
(dania na bufecie dostępne po kolacji)

## BUFET ZIMNY

### PLATER RYB I OWOCÓW MORZA

Płatki wędzonego łososia z sałatą frisee i vinaigrette porzeczkowo-tymiankowym  
Szczupak morski z koprem włoskim i pomarańczami  
Halibut sous vide z rozmarynem i czarnym pieprzem  
Opiekany włóczyk z kremem z papryki  
Jesiotr z sosem tatarskim i marynowanymi grzybami

### 3 ODSŁONY TATARA

Półdwica wołowa, Łosoś, Tuńczyk

#### Dodatki:

marynowane borowiki, ogórek kiszony, szprotka wędzona, świeży ogórek, szalotka, cytryna, koperek

## DANIA MIĘSNE

Carpaccio z polędwicy wołowej z marynowanymi borowikami  
Paszтет cielęcy podany z pikantną konfiturą z moreli  
Pieczona pierś indyka z pomarańczami  
Udziec jagnięcy z esencją miętową i listkami musztardowca  
Sałatka z pieczoną wołowiną, zielonym ogórkiem i sezamem

## KOSZYK PIECZYW

Chleby razowe na zakwasie, chleby pszenne, bagietka francuska, focaccia

#### Dodatki:

Gomułki masła, smalec, pasty do smarowania pieczywa

## WYBÓR SERÓW

Ser kozi chavroux, ser Roquefort, ser Morbier, ser Camembert de Normandie, Polskie sery zagrodowe kozie i krowie

#### Dodatki:

Żurawina, konfitura z agrestu, miód, świeże owoce: melon cantaloupe, arbuz, mango, kiwi, winogrona, truskawki

## BUFET DAŃ GORĄCYCH

Boeuf Bourguignon  
Pierozki nadziewane kaczką  
Pierozki nadziewane serem owczym z miętą i prażoną cebulą

## TORT WESELNY

Krem szampański z musem malinowym, biszkopt nasączony prosecco

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Soki owocowe, napoje gazowane, woda gazowana i niegazowana, lemoniada owocowa  
Kawa i herbata



# SALONIK TOWARZYSKI

Scenariusz przyjęcia weselnego:

Towarzyski aperitif

Koktajl z atrakcjami kulinarnymi

Uroczysta pięciodaniowa kolacja degustacyjna

Tort weselny z kremem Szampańskim



# Menu serwowane degustacyjne

Uroczysta kolacja z pięciodaniowym menu degustacyjnym.

Do wyboru jeden z poniższych zestawów:

I

Przystawka

Tataki z łososia bałtyckiego z młodym burakiem i szpinakiem

Zupa

Korzenne consomme z dyni z foie gras i gruszką

Danie główne I

Kulbin z vinaigrette z kaszy gryczanej i zielonymi warzywami

Danie główne II

Przepiórka z czerwoną kapustą, borowikiem stepowym i pietruszką

Deser

Czekoladka nadziewana solonym karmelem z wanilią i kawą

II

Przystawka

Medaliony z homara z sałatką z mango, chrupiącą sałatką, pędami młodego imbiru i kolendrą

Zupa

Krem z pora – Vichyssoise – z białą truflą

Danie główne I

Żabnica z kurkami i młodą marchewką i kawiozem

Danie główne II

Comber z sarny ze słonecznikiem, topinamburem i opiekany kalafiorem

Deser

Torcik truskawkowo-limonkowy z miętą i czarnym pieprzem

# Bufet

Tradycyjne bufety nawiązujące do dawnych polskich tradycji kulinarnych  
(dania na bufecie dostępne po kolacji)

## BUFET ZIMNY

Dania w małych formach serwowane  
na eleganckich, stylizowanych wyspach tematycznych.

## DANIA MIĘSNE

Szynka parmeńska z melonem  
Pieczony rostbef z rukolą i truskawkami  
Carpaccio wołowe z białą truflą  
Pierś indyka pieczona w pomarańczach  
Paszтет z kapłona z pistacjami i suszoną żurawiną  
Wędzony półgęsek z gruszką  
Tatar cielęcy z kawiozem  
Terrina z foie gras z morelami

## KOSZYK PIECZYW

Chleby razowe na zakwasie, chleby pszenne,  
francuska bagietka, focaccia

## Dodatki:

Masła smakowe, pasty do smarowania pieczywa

## WYBÓR SERÓW

Ser kozi chavroux, ser Roquefort, ser Morbier,  
Polskie sery zagrodowe kozie i krowie

## Dodatki:

Żurawina, konfitura z agrestu, miód, świeże owoce

## BUFET DAŃ GORĄCYCH

Orientalna z zupa z mleczkiem kokosowym  
i krewetkami  
Pieczona kaczka z majerankiem i jabłkami w sosie  
żurawinowym  
Gnocchi z kurkami na białym winie z parmezanem  
Parmigiano Reggiano DOP  
Ravioli z truflą w sosie śmietanowo-winnym

## TORT WESELNY

Krem szampański z musem malinowym,  
biszkopt nasączony prosecco

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Soki owocowe, napoje gazowane,  
woda gazowana i niegazowana,  
lemoniada owocowa, kawa i herbata





# Live cooking



Wzbogac menu o stację live cooking:

## SZYNKA Z PIECZONĄ NOGĄ

z kluskami śląskimi, marynowanymi kurkami, duszoną młodą kapustą i sosem pieprzowym

## POŁĘDWICA WOŁOWA A'LA WELLINGTON

z zieloną sałata, fasolką szparagową, marchewką glazurowaną miodem, pieczonymi ziemniakami i sosem Cumberland

## PIECZONA GĘŚ

z karmelizowanymi jabłkami, czerwoną kapustą i sosem śliwkowym

## SUM PIECZONY W CIEŚCIE CHLEBOWYM

z ryżem jaśminowym i cytrynowym sosem, z marchwią gotowaną z wiejskim masłem, konfiturą z pigwy i młodymi ziemniaczkami





## Kawiarenka deserowa

15

Wzbogac menu o kącik słodkości i wybierz 4 pozycje

Sernik z białą czekoladą  
Tort czekoladowy z gruszką i praliną  
Mini tartaletki z kremem angielskim  
i owocami sezonowymi 3 rodzaje Płyś Choux au craquelin  
z kremem waniliowym i wiśniami  
Waniliowe eklerki z kremem chantilly  
i belgijską czekoladą

Mus w kieliszkach:  
Solony karmel z kokosem i prażonymi migdałami  
Mus z czekolady deserowej z owocami leśnymi  
Crema brulee z marakują  
Sezonowe filetowane owoce

# PAKIETY

## Alkoholowe

### PAKIET WESELNY STANDARD

wino białe i czerwone  
(do wyboru jedna pozycja) :

wino białe: La Piqueta, Chardonnay, Chile

wino czerwone: La Piqueta, Cabernet Sauvignon, Chile

\*\*\*

wino białe: Antico Rosone Chardonnay, Italy

wino czerwone: Antico Rosone Sangiovese, Italy

piwo butelkowe Żywiec

wódka Wyborowa

### PAKIET STANDARDOWY ROZSZERZONY O DODATKOWE NAPOJE ALKOHOLOWE

Rum Havana Club

Gin Beefeater

Campari

Baileys, Ballantines Finest

Martini Bianco,

Rosso, Dry

Hennesy VSOP

*\*Zastrzegamy możliwość zmiany asortymentu win,  
z uwagi na sezonową dostępność.*

Możliwa jest zmiana win w pakiecie na wina z Karty Win Belvedere  
Cena pakietu zostanie wówczas indywidualnie skalkulowana dla Państwa.

## PAKIET WESELNY MOET HENNESSY

wino białe:

Chateau Bonnet, Entre-Deux-Mers, France

wino czerwone:

Famille Perrin, Cotes du Rhone Reserve, France

kieliszek szampana Moet & Chandon

wódka Belvedere

koniak Hennessy Fine

whisky Glenmorangie

Rum Havana Club

Gin Beefeater

Campari

Baileys, Ballantines Finest

Martini Bianco,

Rosso, Dry

Prosecco

Aperol

Oferta menu Belvedere Catering jest ofertą przykładową.  
Menu może zostać przygotowane na indywidualne zamówienie.

W przypadku wyceny brane są pod uwagę następujące czynniki:  
menu, termin wydarzenia, liczba gości, forma wydarzenia, czas trwania wydarzenia



# ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

BELVEDERE CATERING

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

E-mail: [catering@belvedere.com.pl](mailto:catering@belvedere.com.pl)

Belvedere-Cafe Łazienki Królewskie Sp. z o.o.

ul. Agrykoli 1, 00-460 Warszawa

[www.belvedere.com.pl](http://www.belvedere.com.pl)

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

