



Menu na ŚNIADANIA

Autorskie menu śniadaniowe
przygotowane przez znakomitych
Szefów Kuchni Belvedere Catering.





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



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.

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.





Osobowości kulinarnego świata Belvedere Gourmet Group

Marcin Kowernik

Szef Kuchni

Odpowiada za całokształt kulinarnego oferty Belvedere Catering. Znamca kuchni bankietowej z ponad 20-letnim doświadczeniem w organizacji pracy kuchni cateringowej. Doskonały lider zespołu.



David Gaboriaud

Szef Kreatywny, Ambasador Marki

Mistrz kuchni francuskiej, znana osobowość w świecie gastronomii z bogatym doświadczeniem w prowadzeniu warsztatów kulinarnych i pokazów live cooking.



Adam Chrzastowski

Szef Operacyjny

Jeden z najbardziej uznawanych i cenionych specjalistów kulinarnych. W swojej karierze pełnił funkcje m.in. głównego konsultanta kulinarnego polskiej prezydencji w UE. Dbą o jakość oferty w procesie przygotowania wydarzeń.



Dariusz Mućko

Szef Satelitarny

Pod jego kierownictwem powstają nasze największe realizacje. Weryfikuje i egzekwuje najwyższe standardy oprawy kulinarnego w miejscu organizacji eventu..

Michał Iwaniuk

Szef Kreatywny Cukierni Belvedere Gourmet Group

Zdobywca wielu nagród w dziedzinie cukiernictwa, w tym m.in. tytułu 7. najlepszego cukiernika na świecie. Jako Szef Kreatywny Cukierni Grupy Belvedere odpowiada za całokształt słodkiej odsłony oferty całej marki.

Tomasz Łagowski

Szef Kuchni Restauracji Belvedere

Szef Kuchni jednej z najznamienitszych restauracji w Polsce. Jego domena to kuchnia polska w awangardowej odsłonie. Autor menu w ofertach sezonowych Belvedere Catering.



Oprawa kulinarna wydarzeń

z Belvedere Catering.

Zapraszamy do kosztowania autorskich propozycji
przerw kawowych 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.





Śniadanie kontynentalne

Bufet zimny

Wybór serów: holenderska gouda, Mazdamer, szwajcarski ementaler

Wędliny domowe: pieczona karkówka, wędzona szynka z komina, pierś z indyka sous-vide

Dodatki

Miód

Konfitura z moreli

Dżem truskawkowy

Pieczycwo

Selekcja domowego pieczywa:
mini rustykalne bułeczki, bagietka,
pieczywo żytnie i pszenne

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Hummusy: z tahiną, buraczany

Do kawy

Kruche ciastka z konfiturą śliwkową

do 1 h / 550g/os

PRZERWA KAWOWA STANDARD



Śniadanie francuskie

Bufet zimny

Quiche lorraine:

- ze szpinakiem i pomidorami /W
- z wędzonym boczkiem i karmelizowaną, czerwoną cebulą

Twaróg krowi z ziołami i polnymi kwiatami

Ogrodowe sałaty z musztardowym winegretem

Trufle z koziego sera z pestkami dyni

Filetowane grejpfruty i pomarańcze

Dodatki

Miód

Dżem figowy

Konfitura pomarańczowa

Pieczyno

Selekcja domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie, mini croissanty

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Do kawy

Mini rogaliki z ciasta francuskiego z nadzieniem

do 1 h / 550g/os



Śniadanie polskie

Bufet zimny

Wybór polskich serów: tyłżycki, królewski, mierzwiński edamski

Wędliny domowe: pieczona karkówka, wędzona szynka z komina, kiełbasa krakowska, pierś z indyka sous-vide

Wytworny pasztet z cielęciny z dodatkami

Półówki jajek z pastą z wędzonej makreli

Półówki jajek z pastą z zielonego groszku z ogórkiem /W

Salatka śledziowa z młodymi ziemniakami, korniszonami i musztardą z gorczycą

Kremowy twaróg z rzodkiewką, ziołami i polnymi kwiatami, czarnym młotkowanym pieprzem /W

Nowalijki: rzodkiewka, kalarepa, pomidory malinowe, ogórek /V

Dodatki

Sos tarski, ćwikła, chrzan

Miód

Konfitura z moreli

Dżem truskawkowy

Pieczycwo

Selekcja domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Smalec z białej fasoli

Do kawy

Mini rogaliki z ciasta francuskiego z nadzieniem

Bufet gorący

Domowo biała mini kiełbasa z piwem jęczmiennym z karmelizowaną białą cebulą i smażonymi pieczarkami z chrzanem i musztardą /B

Blanszowane zielone szparagi z młodym szpinakiem, kolorową marchewką z polskim parmezanem /W

Do Kawy

Domowy keks z owocami

Live Cooking

Omlet z jajkami od zielononózek z dodatkami do wyboru

Jajka sadzone w wybranymi dodatkami

Dodatki: gotowana szynka, wędzony boczek, tatar z wędzonego łososia, młody szpinak, pomidory malinowe, szalotka, szczypiorek

do 1 h / 550g/os



Śniadanie międzynarodowe

Bufet zimny

Wybór wędlin: szynka cotto, pieczony schab, salami milano, wędzona szynka z komina, moanrtadella z pistacjami

Selekcja znakomitych serów; Szwajcarski ementaler, królewski wędzony, holenderska gouda, camembert, brie / W

Trufle z kremowego twarogu w trzech odstonach; ziołowa, z pieprzem, z letnimi kwiatami /W/B

Salatka Caprese z pomidorów malinowych, plastry mozzarella fior di latte, zielone pesto /W/B

Plastry marynowanego, kolorowego łosia w filecikami cytrusów z dressingiem z musztardy francuskiej i oliwy extra virgin /L/B

Salatka Nicejska z polędwicą z tuńczyka, jajkami od zielononózek, fasolką szparagową, oliwkami i anchois /B

Plastry indyka sous- vide z sosem Cezar, z grillowanymi liśćmi sałaty rzymskiej, pomidorami cherry i płatkami parmezanu /B

Wybór świeżych warzyw: pomidorki koktajlowe, ogórek, papryka, seler naciowy/W

Jogurty: naturalne i owocowe

Granola by Belvedere /V

Filetowana sezonowe owoce/ V

Bufet gorący

Szakszuka z jajkami, kremowym sosem z włoskich pomidorów pellatti, ciecierzycą i grillowanymi warzywami /W

Jajka sadzone z bekonem /B

Wiedeńskie frankfurterki

Szwajcarskie placki ziemniaczane – Rosti ze świeżym ogrodowym szczypiorkiem /W

Smażone kapelusze pieczarek po prowansalsku z masłem i ziołami /W

Dodatki

Sos tarski, ćwikła, chrzan

Miód z pasieki

Konfitura z moreli

Dżem truskawkowy

Pieczyno

Selekcja domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Smalec z białej fasoli

Bufet słodki

Croissanty

Wybór ciastek duńskich

Keks, chałka, brownie

do 1 h / 550g/os



Śniadanie wellbeing

Bufet zimny

Łososiowa marchewka z wędzoną solą, kwiatami kaparów, czerwoną cebulą, posiekaną dymką, koprem, skórką z cytryny i domowym winegretem /V

Pasztet z kaszy jaglanej z marchewką, orzechami i kardamonem /V

Grillowane warzywa z plastrami sera feta z oliwą extra virgin i kremem balsamicznym /W

Jajka od kur zielononózek z awokado, z tatarem z pomidorów /W/L

Chrupiąca Granola z sezonowymi owocami, jogurtem Greckim, i miodem akacjowym /W

Wybór świeżych warzyw: seler naciowy, rzodkiewka, pomidorki koktajlowe, papryka, ogórek, sałata rzymska mini podane z wegańskim sosem koktajlowym /V

Grillowane karczochy z mini mozzarellą z pesto pistacjowym i rukolą /W

Bufet gorący

Szakszuka z jajkami, kremowym sosem z włoskich pomidorów pelati, ciecierzycą i grillowanymi warzywami /W

Wegańskie kietbaski z prażoną cebulką /V/L

Falafel z ciecierzycy /V/L

Dodatki

Hummus z ciecierzycy z tahiną/ W

Pasta z awokado z prażonym sezamem/ W

Miód z pasieki

Konfitura z moreli

Dżem truskawkowy

Pieczyno

Selekcja domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Oliwa extra virgin

Bufet słodki

Pudding kokosowy z chia i mango /V

Brownie wegańskie /V

Daktylowe praliny /V

do 1 h / 550g/os



Śniadanie serwowane

Przekąski zimne „w stole”

Deska serów: camembert, ser mierzwiowy, dojrzewający ser pleśniowy

Wybór wędlin: pierś z indyka sous-vide, włoska mortadela z pistacjami, pieczony schab ze śliwką, pasztet cielęcy

Marynowany fileć łososia z rukolą, kwiatami kaparów, świeżym koprem i dressingiem z musztardy francuskiej / L/B

Plastry malinowych pomidorów z awokado i serem mozzarella fior di latte z cytrusowym winegretem /W/B

Salatka szopska z bałkańskim serem /W/L

Dodatki

Sos tarski, ćwikła, chrzan

Miód z pasieki

Dżem truskawkowy

Pieczycwo

Selekcja domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską

Dania gorące serwowane do wyboru z poniższych:

Jajka a'la Belvedere: jajko w koszulce, gryczany blin, szpinak, pomidory malinowe, awokado, sos holenderski /W

lub

Croque Monsieur z szynką cotto, kremowym beszamelem, chrupiącym tostem i serem Gruyère

Desery „w stole”

Muffin czekoladowy

Keks

Wybór ciastek duńskich

do 1 h / 550g/os



Śniadanie serwowane w wersji wege

Przekąski zimne „w stole”

Daktylowe praliny z wegańskim dyniowym serem i pistacjami /V

Tataki z arbuza z wegańską fetą /V/B

Pasztet strasburski z boczniaków, z figową konfiturą /V

Papryczki wiśniowe faszerowane wegańskim serkiem urnebes /V/L

Hummus z ciecierzycy z mango i świeżymi owocami granatu /W

Tabouleh z filetowanymi częstkami owoców, świeża mięta, sok z limonki /V/L/B

Dodatki

Pasta z bakłażana

Pasta z awokado

Miód z pasieki

Konfitura z moreli

Dżem truskawkowy

Pieczczywo

Selekcja domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Smalec z białej fasoli

Dania gorące serwowane do wyboru z poniższych:

Smażone Polenta z zielonymi blanszowanymi warzywami z oliwą extra virgin i kremowym jajkiem w koszulce od zielononózek /W lub

Wegańska Szakszuka z ciecierzycą, grillowanymi pomidorami i włoskimi pomidorami pellatti z marynowanym tofu /V/L

Desery „w stole”

Croissanty

Wybór ciastek duńskich

do 1 h / 550g/os



Warunki świadczenia usług cateringowych

Oferta jest dostępna do realizacji do dnia 30 września 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) gdy dotyczy przyjęć bufetowych lub koktajlowych,
- stołów bankietowych (biały lub czarny obrus) oraz krzeseł gdy dotyczy przyjęć serwowanych.

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

- transport: produktów, obsługi, sprzętu,
- niestandardowy sprzęt (np. sztucze lub porcelanę w innym niż standardowym 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