



Słodka oprawa wydarzeń firmowych i prywatnych.

Autorskie słodkości, przygotowane przez znakomitych Szefów Kuchni Belvedere Catering, wniosą na wyższy poziom oprawę kulinarną Twojego wydarzenia.





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 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.





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 Chrząstowski

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.



Autor oferty, odpowiedzialny za realizację zamówienia.



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. Wytwale wplata do swojej produkcji wątki polskie – smak trawy żubrowej, brusznicy, 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

Słodkie bufety

Belvedere Catering

W Belvedere Catering wiemy doskonale jak ważny jest każdy, nawet najdrobniejszy aspekt organizowanego wydarzenia. Od wykwintnie przyrządzonego menu wytrawnego, przez nienaganny serwis po słodkie zwieńczenie kulinarnego festiwalu smaków. Chcesz zrobić jeszcze większe wrażenie wśród zaproszonych Gości? Powiększ ofertę kulinarną planowanego eventu o słodkie bufety, które wyniosą na wyższy poziom jego oprawę gastronomiczną.

Poznaj słodką odsłonę Belvedere Catering:

Największy wybór wariantów, smaków oraz wykończeń deserów.

Oferujemy największy na rynku wybór słodkości dostępnych w bufetach. Ponad 100 wariacji smakowych zamkniętych w nowoczesnej formie cukierniczej; od szlachetnych deserów artystycznych, przez wygodne lody na patyku skrywające w sobie bogate samki deserów po ręcznie wyrabiane paliny i trufle.

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 wydarzenia. Nasi technolodzy dbają o to aby niezależnie od warunków atmosferycznych, prezentowały się one nienagannie od pierwszej do ostatniej minuty eventu.

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

Przygotowując desery wykorzystujemy najwyższej jakości składniki. W naszej pracowni króluje bezkonkurencyjna belgijska czekolada Callebaut, a jej szlachetne linie smakowe Singel Origin w połączeniu z wyrazistymi przyprawami, świeżymi owocami oraz naturalnymi pastami stanowią tajemnicę głębi smaku i aromatu naszych deserów.

4 przemyślane aranżacje bufetowe lub nieskończone możliwości kreacji własnych pomysłów.

Oferujemy cztery propozycje przemyślanych oraz kompleksowo zaaranżowanych form bufetów słodkich, które płynnie wpiszą się w stylistykę wydarzeń zarówno o charakterze prywatnym jak i biznesowym. Dajemy również możliwość dowolnego wyboru słodkości spośród typów oraz kompozycji smakowych, dbając o to aby ich kolorystyka harmonizowała z wybranym stylem wydarzenia.



Słodki bufet Belvedere Catering podwyższa rangę wydarzenia w każdej zastosowanej aranżacji.

Specjalizujemy się w słodkich bufetach, które wzbogacą każdy event nie tylko o niezapomniany smak, ale też podwyższą walory dekoracyjne oprawy wydarzenia.

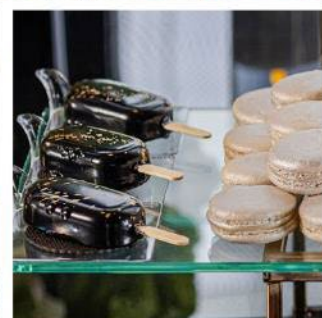
Każdy detal dekoracji bufetu jest starannie przemyślany, co w połączeniu z mnogością wyboru smaków oraz precyzją w zastosowanych wykończeniach deserów wywoła zachwyt wśród uczestników wydarzenia.



Nowoczesna elegancja

Prostota i elegancja stylizacji sprawdzi się podczas wydarzeń organizowanych w stylowych nowoczesnych wnętrzach. Idealna kompozycja zarówno dla wydarzeń prywatnych jak i biznesowych.

Złoty kolor zdobień deserów podbija elegancję prostych form otulonych nasyconymi kolorami lustrzanych wykończeni: czerni, bieli, brązu oraz czerwieni.



PROPOZYCJA PRODUKTÓW W BUFECIE “NOWOCZESNA ELEGANCJA”.

Tarta czekoladowa

Deser artystyczny mus kokosowy z białym rumem z mango i markują

Deser artystyczny mus z mlecznej czekolady oraz whisky Glenlivet

Deser w formie loda na patyku mus malinowy z konfiturą malinową i yuzu w polewie czekoladowej

Deser w formie lizaka na patyku mus z wytrawnej czekolady z prażoną kawą i karmelizowaną pomarańczą

Makaroniki Grand Marnier oraz malinowy





Zielony ogród

Oryginalna stylizacja bufetowa idealnie współgrająca z dekoracjami wpisującymi się w klimat imprez w stylach vintage oraz boho.

Poprzez zachowanie nieregularności tekstur oraz bogate zdobienia świeżymi owocami wykończenie słodkości w bufecie przywodzi na myśl bliskość natury.



PROPOZYCJA PRODUKTÓW W BUFECIE “ZIELONY OGRÓD”

Tarta z owocami sezonowymi

Deser artystyczny mus z białej czekolady z bergamotką i karmelizowanym ananasm

Beza waniliowa z malinami

Ptyś waniliowy z konfiturą wiśniową

Deser w formie lodu na patyku mus migdałowy z mango, marakują i miętą w polewie czekoladowej

Makaroniki orzech laskowy oraz różany z truskawką

Babeczka waniliowa z owocami





Pastelowa fantazja

Stylizacja bufetowa stworzona z myślą o przyjęciach w klasycznym stylu bankietowym ale jej lekka stylistyka doskonale też sprawdzi się podczas przyjęć organizowanych na świeżym powietrzu.

Proste formy deserowe utrzymane w pastelowej kolorystyce. Lustrzane oraz zamszowe wykończenia harmonijnie współgrają z naturalnymi teksturami wypieków bogato dekorowanych owocami.



PROPOZYCJA PRODUKTÓW W BUFECIE “PASTELOWA FANTAZJA”

Tarta z sezonowymi owocami

Deser artystyczny mus z białej czekolady z bergamotką i karmelizowanym ananase

Deser artystyczny mus kokosowy z białym rumem z mango i markują

Ptyś pistacjowy z maliną i praliną z czerwonych owoców

Deser w formie loda na patyku mus malinowy z konfiturą malinową i yuzu w polewie czekoladowej

Makaroniki kokosowy oraz solony karmel

Babeczka waniliowa z kremem chatilly

Mus w słoiczku panacota z truskawkami i calamansi

Deser w formie lizaka na patyku z chrupką z liofilizowanej truskawki





Złota finezja

Stylizacja bufetowa utrzymana w stylistyce glamour. Idealnie komponuje się również z tradycyjnym stylem bankietowym.

Desery w bufecie to różnorodność typów słodkości, ich form oraz wykończeń. Od lekkich tart, przez nowoczesne desery artystyczne i kultowe eklery, po klasyczne wypieki ułożone na paterach.





PROPOZYCJA PRODUKTÓW W BUFECIE “ZŁOTA FINEZJA”

Tarta cytrynowa

Deser artystyczny mus z białej czekolady z bergamotką i karmelizowanym ananasem

Deser artystyczny financier z orzecha włoskiego z solonym karmelem

Ptyś solona pistacja z praliną pistacjową i świeżymi malinami

Deser w formie loda na patyku mus migdałowy z mango, marakują i miętą w polewie z mlecznej czekolady

Makaroniki orzech laskowy oraz różany z truskawką

Babeczka waniliowa z owocami

Ekler egzotyczny z limonką i bazylią

Deser w formie lizaka na patyku z orzechami pecan

Desery w słoiczku: tiramisu oraz nasiona chia z mango, na jogurcie

Ciasta na paterze: daquoise pistacjowy z żurawiną oraz tarta z owocami sezonowymi





Skomponuj własny słodki bufet

Zamów dowolne słodkości
w wybranej odstonie smakowej,
dla minimum 30 osób
oraz wskaż nam preferowaną
kolorystykę oraz formę
wykończenia.



Desery artystyczne

DO WYBORU SMAKI:

Brownie czekoladowe z kremem orzechowym i ziarnem kakaowca

Mus migdałowy z czerwoną porzeczką,

Mus z białego maku z czarną porzeczką i orchideą

Mus malinowy z praliną z owoców leśnych

Financier z orzecha włoskiego z solonym karmelem

Mus kokosowy z białym rumem, mango i markują

Mus z białej czekolady z bergamotką i karmelizowanym ananasem

Mus z mlecznej czekolady whisky Glenlivet

Tiramisu z karmelem i cremoux doppio

Mus z wytrawnej czekolady z prażoną kawą i karmelizowaną pomarańczą

Wariant mini: 45 g

Wariant mono: 90 g

*Przykładowe formy oraz wykończenia deserów artystycznych.
Przyjmując zamówienie ustalamy preferowaną kolorystykę
oraz strukturę wykończenia (czekolada, zamsz,
polewa lustrzana lub matowa, rosche),
a także dekorację (pyłki, płatki złota, owoce, zioła, żele,
pianka, prażynka, kamień bezowy,
dedykowane dekoracje z czekolady, masy cukrowej, lub sable.*



Tarty

DO WYBORU SMAKI:

- Tarta czekoladowa
- Tarta cytrynowa
- Tarta karmelowa
- Tarta z owocami sezonowymi

Wariant mini: 45 g

Wariant mono: 90 g

Ptysie

DO WYBORU SMAKI:

- Ptyś pistacjowy z maliną i praliną z czerwonych owoców
- Ptyś solony karmel z morelą
- Ptyś czekoladowy z mango i marakują
- Ptyś waniliowy z konfiturą wiśniową
- Ptyś solona pistacja z praliną pistacjową i świeżymi malinami
- Ptyś pinacolada z Malibu
- Ptyś z owocami leśnymi
- Ptyś z kremem migdałowym, konfiturą truskawkową i tymiankiem

Wariant mini: 45 g

Wariant mono: 90 g

Eklery

DO WYBORU SMAKI:

- Ekler egzotyczny z limonką i bazylią
- Ekler czekoladowy z praliną sezamową
- Ekler pistacjowy z rokitnikiem
- Ekler o smaku orzecha laskowego z owocami leśnymi
- Ekler waniliowy z kremem pâtisserie

Waga: 80 g



Musy w kieliszkach

DO WYBORU SMAKI:

Nasiona chia z mango, na jogurcie

Tiramisu

Panacota z truskawkami i calamansi

Waga: 40 g

Bezy

Beza z kremem Mascarpone i marakują

Beza waniliowa z malinami

Beza kawowa z karmelem i daktylami

Beza czekoladowa z orzechami włoskimi

Waga: 80 g

Desery w formie loda na patyku

DO WYBORU SMAKI:

Mus migdałowy z mango i marakują oraz miętą w polewie czekoladowej

Mus malinowy z konfiturą malinową i yuzu w polewie czekoladowej

Waga: 60 g

Desery w formie lizaka

DO WYBORU SMAKI:

Lizak z białej czekolady z chrupką karmelową

Lizak z ciemnej czekolady z chrupką z orzecha laskowego

Lizak z orzechami pecan

Lizak z chrupką z liofilizowanej truskawki

Lizak o smaku mango i marakuji

Waga: 20 g

Przykładowe formy oraz wykończenia deserów na patyku w formie loda oraz lizaka. Przyjmując zamówienie ustalamy preferowaną kolorystykę oraz strukturę wykończenia (czekolada, zamsz, polewa lustrzana lub matowa, rosche), a także dekorację (pyłki, płatki złota, owoce, zioła, pianka, prażynka, kamień bezowy, dedykowane dekoracje z czekolady, masy cukrowej, lub sable.



Babeczki

DO WYBORU SMAKI:

Babeczka czekoladowa z kawałkami czekolady

Babeczka waniliowa z owocami

Babeczka czekoladowa z kremem karmelowym

Babeczka waniliowa z kremem chatilly

Wariant mini: 30 g

Wariant mono: 60 g

Makaroniki

DO WYBORU SMAKI:

Makaronik Grand Marnier

Makaronik pistacjowy z marakują

Makaronik solony karmel

Makaronik malinowy

Makaronik biały mak

Makaronik orzech laskowy

Makaronik mleczna czekolada

Makaronik kokosowy

Makaronik whisky Black Johny Walker

Makaronik różany z truskawką

Waga: 20 g

Trufle

DO WYBORU SMAKI:

Trufła w liofilizowanym mango

Trufła w liofilizowanej malinie

Trufła w liofilizowanej czarnej porzeczce

Trufła w kakao ze złotem

Trufła w roshe czekoladowym

Waga: 15 g



Ręcznie wykonane praliny

DO WYBORU SMAKI:

Wytrawna z nadzieniem o smaku likieru kawowego Kahlua

Mleczna z nadzieniem o smaku pistacji z solą himalajską

Wytrawna z nadzieniem o smaku owoców leśnych i Żubrówki

Mleczna z nadzieniem o smaku orzechów laskowych

Wytrawna z nadzieniem o smaku whisky Johnny Walker

Mleczna z nadzieniem o smaku pomarańczy i likieru Grand Marnier

Mleczna z nadzieniem o smaku szarlotki z cynamonem

Mleczna z nadzieniem o smaku mango i marakui

Wytrawna z nadzieniem o smaku brownie

Mleczna z nadzieniem o smaku piernika

Waga: 10 g

Fontanna z czekolady

DO WYBORU SMAKI:

Karmelowa z owocami sezonowymi

Mleczna z owocami sezonowymi

Wytrawna z owocami sezonowymi

Biała z owocami sezonowymi

Ruby z owocami sezonowymi

Waga: 7 kg

Ciasta na paterach

DO WYBORU SMAKI:

Beza z kremem Mascarpone i z marakują | 1 kg

Beza waniliowa z malinami | 1 kg

Beza kawowa z karmelem i daktylami | 1 kg

Beza czekoladowa z orzechami włoskimi | 1 kg

Daquoise pistacjowy z żurawiną | 1,8 kg

Sernik z białą czekoladą | 1,8 kg

Brownie z kremem czekoladowym | 1,8 kg

Tarta z owocami sezonowymi | 1,5 kg

Torcik Marcello | 2 kg

Szarlotka z migdałami i cynamonem | 2 kg





Zapraszamy do kontaktu

BEVEDERE 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

