



Oprawa kulinarna PRZYJĘĆ WESELNYCH

Przyjęcie weselne w autorskiej
oprawie kulinarnej wybitnych
kreatorów smaku Belvedere Catering.





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.





Osobowości kulinarnego świata Belvedere Gourmet Group

Marcin Kowernik

Szef Kuchni

Odpowiada za całokształt kulinarnej 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 kulinarnej 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.



Kreacje kulinarne na przyjęcie weselne

Belvedere Catering

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

Misją Belvedere Catering jest zadbanie o spełnienie marzeń Nowożeńców, zapewniając oprawę cateringową z dbałością o każdy kulinarny detal wydarzenia.

Spełnijcie swoje marzenia z Belvedere Catering.

Nieograniczone możliwości aranżacji cateringowych

Działamy z pasją i zaangażowaniem, a nasze możliwości są nieograniczone. Zaaranżujemy oprawę kulinarną 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.

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 powierzanej nam oprawy cateringowej podczas przyjęć weselnych dba zespół kucharzy pod kierownictwem doświadczonych szefów kuchni **Marcina Kowernika, Adama Chrzastowskiego i Dariusza Mućko**.

Znakomicie skomponowane pakiety weselne

W Belvedere Catering wiemy jak ważną rolę odgrywa oprawa kulinarna przyjęć weselnych, często stanowiąc o ich sukcesie. Menu jest przez nas starannie przemyślane po to, aby z szerokiego wachlarza wyselekcjonować to, które najbardziej odpowiada osobowości i styl życia Nowożeńców



Mistrzowska aranżacja kulinarna Belvedere Catering zachwyci Gości Waszego przyjęcia weselnego

Styniemy z wyjątkowych rozwiązań cateringowych na wydarzenia wymagające specjalnej oprawy.

Nasze kulinaria oraz nietuzinkowe stylizacje zdecydowanie dodadzą splendoru Waszemu przyjęciu weselnemu.

Wierzimy, że zachwycimy Waszych Gości nie tylko smakiem naszych potraw, ale także niesamowitym sposobem ich podania.



Aperitif cocktail

Każde przyjęcie o wyjątkowej randze
warto rozpocząć wybitym aperitifem.

Propozycja powitania Belvedere
Catering składa się z wina musującego
oraz wybornych mini przekąsek.

Skosztujcie naszych autorskich połączeń
smakowych aby rozbudzić Wasze
podniebienia i zacząć jedno
z najwspanialszych momentów
w Waszym życiu.





PRZYWITANIE GOŚCI W FORMIE KOKTAJLOWEJ

APERITIF MENU

Kieliszek wina musującego

Przekąski

Czarny Ptyś z tatarem z tuńczyka z azjatycką sałatką

Tremezzini z tatakami z łososia z mango i sezamem

Focaccia z tatarem wołowym z koniakiem, płatek parmezanu

Szafranowa **tartaletka** z warzywami

Kremowe **foie gras** z rubinową galaretką

Tacos z puszystym serkiem, czarnym kawiolem jadalnym złotem





PAKIET 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 otocze, dzięki której uroczystość zyskuje niepowtarzalny, czarujący klimat.

Scenariusz przyjęcia weselnego:

Towarzyski aperitif

Uroczysta czterodaniowa kolacja

Tradycyjne bufety

Tort weselny z kremem szampańskim





MENU SERWOWANE - UROCZYSTA TRADYCYJNA 4-DANIOWA KOLACJA

Do wyboru jeden z poniższych zestawów:

ZESTAW 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

ZESTAW 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



Menu bufetowe nawiązujące do dawnych polskich tradycji kulinarnych

MENU I

Bufet zimny

Ryby

Faszerowany sandacz z koprem i zielonym pieprzem

Tatar z pstrąga 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

Dodatki: sos czosnkowy, kapary, sos cytrynowy, świeżo tarty chrzan, kwaśna śmietana

Mięsa

Nóżki wieprzowe

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, kiełbasa lisiecka, szynka wędzona

Dodatki: ogórki kwaszone, domowe marynaty, sos tatarski, ćwikła, sos cumberland

Koszyk pieczywa

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

Dodatki: gomułki masła, smalec, pasty do smarowania pieczywa

Sery

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

Dodatki: żurawina, konfitura z agrestu, miód, świeże owoce

Bufet gorący

Żurek z białą kiełbasą i wędzoną szynką

Pierogi nadziewane cielęciną

Pierogi z bryndzą i skwarkami

Tort

Krem szampański z musem malinowym, biszkopt nasączony prosecco





PAKIET 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.

Scenariusz przyjęcia weselnego:

Towarzyski aperitif

Uroczysta czterodaniowa kolacja

Stylizowane atrakcje kulinarne

Tort weselny z kremem szampańskim



MENU SERWOWANE - UROCZYSTA WYKWINTNA 4-DANIOWA KOLACJA

Do wyboru jeden z poniższych zestawów:

ZESTAW I

Przystawka

Dojrzewająca polędwica Black Angus z burakami i emulsją z pora

Zupa

Krem z pieczonego selera z olejem borowikowym

Danie główne

Kulbin z wędzonym węgorzem, brokułami i marynowaną rzepą

Deser

Torcik z białej czekolady z czerwoną porzeczką

ZESTAW 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 rabarbarem i gruszką



Menu bufetowe wykwintne nawiązujące do polskich tradycyjnych smaków

MENU I

Bufet zimny

Plater ryb i owoców morza

Płatki wędzonego łososia z sałatą frisee i winegretem porzeczkowo-tymiankowym

Szczupak morski z koprem włoskim i pomarańczami

Halibut sous-vide z rozmarynem i czarnym pieprzem

Opiekany włócznik z kremem z papryki

Jesiotr z sosem tatarskim i marynowanymi grzybami

3 odsłony tatara

Polędwica 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 pieczywa

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

Dodatki: gomułki masła, smalec, pasty do smarowania pieczywa

Sery

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

Dodatki: żurawina, konfitura z agrestu, miód, melon cantaloupe, arbuz, mango, kiwi, winogrona, truskawki

Bufet gorący

Boeuf Bourguignon

Pierogi nadziewane kaczką

Pierogi nadziewane serem owczym z miętą i prażoną cebulą

Tort

Krem szampański z musem malinowym, biszkopt nasączony prosecco





PAKIET 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.

Scenariusz przyjęcia weselnego:

Towarzyski aperitif

Koktajl z atrakcjami kulinarnymi

Uroczysta pięciodaniowa kolacja degustacyjna

Tort weselny z kremem szampańskim



MENU SERWOWANE - UROCZYSTA 5-DANIOWA KOLACJA DEGUSTACYJNA

Do wyboru jeden z poniższych zestawów:

ZESTAW I

Przystawka

Tataki z łososia bałtyckiego z młodym burakiem i szpinakiem

Zupa

Korzenne consommé 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

ZESTAW 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, 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



Menu bufetowe nawiązujące do polskich tradycyjnych kulinariów

MENU I

Dania w małych formach serwowane na eleganckich, stylizowanych wyspach tematycznych

Bufet zimny

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 pieczywa

Chleby razowe zakwasie, chleby pszenne, francuska bagietka, focaccia

Dodatki: masła smakowe, pasty do smarowania pieczywa

Sery

Ser kozi chavroux, Roquefort, Morbier, polskie sery zagrodowe kozie i krowie

Dodatki: żurawina, konfitura z agrestu, miód, świeże owoce

Bufet gorący

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

Krem szampański z musem malinowym, biszkopt nasączony prosecco





Stacje kulinarne na żywo

Stacje kulinarne to element oprawy wzbudzający najwięcej emocji ze względu na interakcję z kucharzem oraz indywidualny dobór składników, z których komponowana jest potrawa.

Skosztujcie dań przygotowywanych na Waszych oczach przez kreatorów smaku Belvedere Catering zapewniając niesamowitą atrakcję kulinarną podczas Waszego przyjęcia weselnego.



STACJE LIVE COOKING – ATRAKCJA PRZYJĘCIA WESELNEGO Z SZEFEK KUCHNI W ROLI GŁÓWNEJ

SZYNKA Z PIECZONĄ NOGĄ

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

POŁĘDWICA WOŁOWA A'LA WELLINGTON

z zieloną sałatą, 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

Słodkości z pracowni cukierniczej Belvedere Catering to bajeczne dzieła sztuki wykreowane pod okiem wybitnego cukiernika – Michała Iwaniuka. Zapewniają one nie tylko niesamowite wrażenia wizualne, ale przede wszystkim smakowe.

Nasze desery podbiły już niejedno serce i podniebienie. Idealnie zatem wkomponują się w entourage przyjęć weselnych, podczas których Nowożeńcy chcą rozpieszczyć Gości niezrównaną słodyczą.



SŁODKOŚCI Z PRACOWNI CUKIERNICZEJ BELVEDERE

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

Ptyś Choux au craguelin z kremem waniliowym i wiśniami

Waniliowe eklerki z kremem chantilly i belgijską czekoladą

Crème brûlée z marakują

Sezonowe owoce

Mus w kieliszkach:

Solony karmel z kokosem i prażonymi migdałami

Mus z czekolady deserowej z owocami leśnymi



Sprawdź ofertę
również Candy
Bar by Belvedere





PAKIETY z napojami alkoholowymi

Napoje alkoholowe stanowią nieodzowny element przyjęć weselnych.

Zapraszamy do wyboru pakietu, który najbardziej odpowiadać będzie stylowi i długości wydarzenia oraz zasobności portfela.

W naszej ofercie znajdują się odpowiednio dobrane wina przez naszych sommelierów oraz najwyższej jakości trunki.



Pakiety z napojami

Pakiet	I	II	III	IV
Lemoniada owocowa	✓			
Woda mineralna gazowana i niegazowana	✓	✓	✓	✓
Napoje gazowane: Pepsi, 7up, Mirinda, Schweppes	✓	✓	✓	✓
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy, z czarnej porzeczki	✓	✓	✓	✓
Kawa i herbata	✓	✓	✓	✓
Wino białe: Entre Vinas, Chardonnay, Hiszpania lub Antico Rosone Chardonnay, Italy		✓	✓	✓
Wino czerwone: Entre Vinas Cabernet Sauvignon, Hiszpania lub Antico Rosone Sangiovese, Italy		✓	✓	✓
Piwo butelkowe Żywiec		✓	✓	✓
Wódka Wyborowa		✓	✓	
Wódka Finlandia				✓
Rum Havana Club			✓	✓
Gin Beefeater			✓	✓
Whisky Ballantines Finest			✓	✓
Martini Bianco, Rosso, Dry			✓	✓
Campari			✓	✓
Likier Baileys			✓	✓
Tequila Olmeca Blanco				✓
Burbon Jack Daniel's Tennessee				✓
Aperol				✓
Koniak Hennessy VS				✓



KOKTAJLE

Do wyboru 5 koktajli z poniższych propozycji przy zakupie pakietu III i IV:

APEROL SPITIZ

aperol, prosecco, woda gazowana

OLD FASHIONED

burbon, angostura bitters, syrop cukrowy

WONDERLAND

rum, krojone owoce, sok ananasowy lub pomarańczowy, pasoa

NEGRONI

campari, czerwony wermut, gin

ALICE

gin, likier kokosowy, sok z limonki, świeża jeżyna

NOLAN

gin, syrop kokosowy, sok pomarańczowy

CAIPIROSKA

wódka, limonka, cukier brązowy

WHITE PASSION

białe wino, syrop kokosowy, sok ananasowy, sok z cytryny

REBUJITO

białe wino, 7up, mięta, lód

APPLE FLOWER

wódka, likier z czarnego bzu, sok z limonki, sok jabłkowy

AMERICANO MARTINI

czerwony wermut, campari, woda gazowana

FRESH MARTINI

biały wermut, gin, 7up



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.belvederecatering.pl

www.belvedere.com.pl

