



WARSZTATY KULINARNE Z DAVIDEM GABORIAUD

Kreatywny sposób na kulinarne spotkania w realnej i wirtualnej przestrzeni.





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.





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

Warsztaty kulinarne z osobowością

Belvedere Catering

Zapraszamy do wspaniałej podróży kulinarnej po smakach wymarzonej kuchni świata, w które wprowadzi Was charyzmatyczny kreatywny szef kuchni Belvedere Catering

Autorskie menu Davida Gaboriaud

Kulinarne serce Belvedere Catering tworzą wyjątkowi kreatorzy smaku. Za doznania kulinarne Gości podczas wydarzeń odpowiada młody gniewny - szef kreatywny David Gaboriaud, który tworząc menu łączy smaki kuchni międzynarodowej, polskiej i fusion.

W naszej ofercie na oprawę eventów znajdują się także spersonalizowane lekcje gotowania z Davidem - w małych lub większych grupach, w wybranej przestrzeni, na żywo bądź online, podczas których dowiecie się jak ugotować Wasze ulubione potrawy oraz poznać tajniki obróbki poszczególnych składników.

Znakomity pomysł na spotkanie integracyjne pracowników lub uznanie dla partnerów biznesowych

Warsztaty kulinarne z Davidem mogą być doskonałym pomysłem na spotkanie integracyjne lub stanowić formę podziękowania dla partnerów biznesowych. Podczas lekcji można wchodzić w interakcję z charyzmatycznym Davidem, który poprowadzi je z dużą dawką pozytywnej energii.

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.



Kulinarne lekcje zaaranżowane według indywidualnych potrzeb Klienta

Ulubione, spersonalizowane lekcje gotowania online nie tylko pomagają uczyć się nowych przepisów i umiejętności, ale często zapewniają poczucie wspólnoty i spontaniczność.

Dzięki warsztatom można być blisko siebie, razem śmiać się i bawić przygotowując ten sam, pyszny posiłek.



Formy warsztatów do wyboru

Nagranie do odtworzenia online

Przygotujemy nagranie, które będzie można odtworzyć o dowolnej, odpowiadającej każdemu porze. Jest to bardzo wygodne rozwiązanie dla osób, które lubią elastyczność czasową i chciałyby odtworzyć nagranie

z rodziną lub przyjaciółmi w dowolnej przestrzeni.

Założenie: nagranie odbywa się w prywatnym domu, biurze lub innym miejscu wskazanym przez klienta. Produkty do przygotowania potraw oraz ich dostawa zostaną wycenione w zależności od wyboru menu i miejsca.

Streaming na żywo

Transmisja na żywo o wybranej porze, na otwartej i powszechnie dostępnej platformie streamingowej lub za pośrednictwem specjalistycznej platformy webinarowej.

Dobieramy sposób transmisji do twoich potrzeb i wspólnie wybieramy optymalne rozwiązanie.

Założenie: nagranie odbywa się w prywatnym domu, biurze lub innym miejscu wskazanym przez klienta. Produkty do przygotowania potraw oraz ich dostawa zostaną wycenione w zależności od wyboru menu i miejsca.

Warsztaty klasyczne

Jest to standardowa forma warsztatów gotowania na żywo, czyli spotkanie z kucharzem, podczas którego można wchodzić z nim w interakcję i zadawać pytania.

Jest to sprawdzona, doskonała forma integracji, zawsze dostarczająca niesamowitych wrażeń nie tylko kulinarnych, ale z obcowania z kolegami z firmy czy pogłębiania relacji z klientami.

Produkty do wybranych potraw zostaną dla każdego uczestnika dostarczone do miejsca wydarzenia.





Przykładowe menu warsztatów



MENU BASIC I

Tatar z tuńczyka, mus z awokado

Pierś z kaczki, jus z kaczki, purée z batatów,
pieczone młode ziemniaki, musztardowiec

Zabajone z Prosecco i malinami

MENU BASIC II

Chrupiące mini somosy z koziego sera na rukoli,
dressing miodowy

Seler à la risotto, ser Comte, borowik mikołajkowy

Tarta Tatin z jabłkami ze słonym karmelem

MENU PREMIUM I

Vichysoisse z przepiórczym jajem

Filet z okonia morskiego z mulami, kuskus izraelski,
sos bisque

Profiteroles z lodami kokosowymi i sosem
czekoladowym

MENU PREMIUM II

Salata z burraty, cytrusów, granatem i pistacjami

Polędwica wołowa, krewetki, białe i zielone
szparagi, truflowy sos demi glace

Chantilly z truskawkami w sosie z różowego wina
wanilii



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

