



Menu na STUDNIÓWKI

Autorskie menu Belvedere Catering na imprezy studniówkowe 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 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.



Oprawa kulinarna studniówek

z Belvedere Catering.

Zapraszamy do kosztowania autorskich propozycji kulinarnych Belvedere Catering dedykowanych imprezom studniówkowym.

Autorskie menu Szefów Kuchni Belvedere Catering

Serce Belvedere tworzą wyjątkowi kreatorzy smaku, którzy dbają o wyjątkowe połączenia smaków na każde wydarzenie: **szef kreatywny David Gaboriaud** łączący smaki kuchni międzynarodowej, polskiej i fusion, **Dariusz Mućko** specjalizujący się w niesamowitym komponowaniu **smaków różnych kuchni świata** oraz **Adam Chrzastowski**, którego domeną są **potrawy kuchni polskiej** ze współczesnym akcentem a także **Michał Iwaniuk**, **szef kreatywny cukierni Grupy Belvedere** – 7-my na świecie wizjoner specjałów cukierniczych.

Znakomicie skomponowane menu na wydarzenie studniówkowe

W Belvedere Catering wiemy jak ważną rolę odgrywają kulinaria podczas wydarzeń, często stanowiąc o ich sukcesie. Jest przez nas starannie przemyślane po to, aby z szerokiego wachlarza propozycji dań wyselekcjonować smaki, które najbardziej odpowiadają rodzajowi i randze danej imprezy. Menu na studniówki zostało opracowane zgodnie z panującymi trendami kulinarnymi z zawarciem potraw, w których najbardziej gustują młodzi ludzie.

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 lokalnych 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.



Kreacje kulinarne Belvedere Catering na imprezę studniówkową

Studniówka to duże wydarzenie w życiu młodych ludzi – pierwszy, wspaniały bal i czas zakończenia liceum, ale i początku wejścia na nowe tory życia.

To ważne wydarzenie wymaga wyjątkowej oprawy pod każdym względem, a my mamy doświadczenie w celebracji doniosłych chwil.

Zachwycimy Was doskonałym smakiem oprawy kulinarnej przygotowanej przez naszych znakomitych szefów kuchni wznosząc Wasze wydarzenie na wyższy poziom.



Menu bufetowe



MENU I

Dania zimne

Ceviche warzywne z czerwoną cebulą, papryczkami chili, limonką i pomarańczami

Pieczone polędwiczki indyka z kremem wasabi, i salsą z mango z sosem Sriracha

Quiche Lorraine z boczkiem i serem Gruyère

Plastry kurczaka kukurydzianego w marynacie hoisin z sosu sojowego, masła orzechowego i oleju sezamowego

Ser halloumi z żurawiną i orzechami makadamia

Inari sushi z ryżem, fasolką edamame i sezamem

Sałatki

Sałatka jarzynowa z ogórkiem kiszonym i zielonym groszkiem

Sałatka gyros z kurczakiem, kapustą pekińską, kukurydzą, papryką i ogórkiem

Zupa

Słoneczny krem z kukurydzy z paloną kawą z chilli

Dania główne

Pieczona kaczka w orientalnych przyprawach z mlekiem kokosowym, warzywami i czerwonym curry

Filety z pacyficznego morskichu w cieście piwnym z sosem słodko-kwaśnym

Sznycel drobiowy w sosie kaparowym z maślanymi kluseczkami

Tikka masala z tofu ze szpinakiem, z pomidorami, imbirem i kardamonem /V

Ravioli z kozim serem, szparagami i pomidorkami cherry

Ziemniaki opiekane w polnych ziołach

Smażony ryż z omletem tajskim i zielonym groszkiem

Desery

Ciasto marchewkowe z solonym kremem Filadelfia

Panna cotta waniliowa z kremem malinowym i migdałową kruszonką

Pâte à Choux pistacjowy z kremem malinowym

Sernik z białą czekoladą

Ciastko kokosowe z mango i marakują

Napoje

Woda, herbata, soki owocowe, napoje gazowane



Menu bufetowe

MENU II

Dania zimne

Smażony dorsz marynowany w imbirze i curry z salsą z mango, chilli i owoców granatu, z oliwą z krwistej pomarańczy w sezamie

Pâte z marmelade d'oignons, z marynatami i korniszonem

Kozi ser zagrodowy z konfiturą z gruszki, orzeszkami pinii, olejem lnianym i sosem balsamico

Plastry wędzonej perliczki marynowane w sosnowym miodzie i occie balsamicznym

Polędwiczka cielęca sous-vide z tuńczykowym sosem i jabłkowymi kaparami

Wrapy z kremem Sriracha, kompresowanym ogórkiem, rukolą i grillowanymi warzywami

Sałatki

Sałatka z rukoli, dojrzewającej szynki parmeńskiej, parmezanu, z winegretem balsamicznym

Kolorowe sałaty z owcami, grillowanym serem halloumi i dresingiem malinowym

Zupa

Zupa malezyjska Laksa z warzywami

Dania główne

Smażony, arktyczny rekin w panko w sosie curry

Eskalopki drobiowe w sosie grzybowym z kruszonym, czarnym pieprzem

Gulasz węgierski z owocami jałowca, słodką papryką i musztardą Dijon

Kluseczki śląskie z rumianą cebulką

Smażony ryż po tajsku z szalotką i warzywami

Opiekane ziemniaki w polnych ziołach

Briam - grecka zapiekanka warzywna z oliwą, czosnkiem i oregano

Desery

Pâte à Choux pistacjowy z kremem malinowym

Mus solony kokos z prażonym kokosem

Kajmakowe banoffee z orzechami arachidowymi w słonym karmelu

Ciastko daktylowe z orzechami

Sernik z białą czekoladą

Napoje

Woda, herbata, soki owocowe, napoje gazowane





OPCJONALNE STACJE KULINARNE

BURRATA BAR 80 g

Burrata z dodatkami:

rukola, malinowe pomidorki, bazylia, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny

MEKSYKAŃSKA QUESADILLA 80 g

Quesadilla z grillowanym kurczakiem i warzywami, sosem cheddar i salsą paprykową

MAKARON ORIENTALNY I ŚRÓDZIEMNOMORSKI 80 g

Makaron udon:

z krewetkami, kurczakiem, warzywami i curry z mlekiem kokosowym
z tofu z pak choi i curry z mlekiem kokosowym

Włoska pasta z sosami:

pesto z orzeszkami pinii, pomidorowy z bazylią, kokosowy z kurczakiem
carbonara z kruszonym czarnym pieprzem i serem Pecorino

SHOARMA Z TORTILLĄ 80 g

Shoarma z orientalnymi przyprawami w tortilli,
z pastą sezamową tahini, znaturalnym jogurtem, czosnkiem i sokiem z limonki



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