



Menu na PRZERWY KAWOWE

Autorskie menu bufetowe na różne formy wydarzenia 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 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: **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 każdy rodzaj wydarzenia

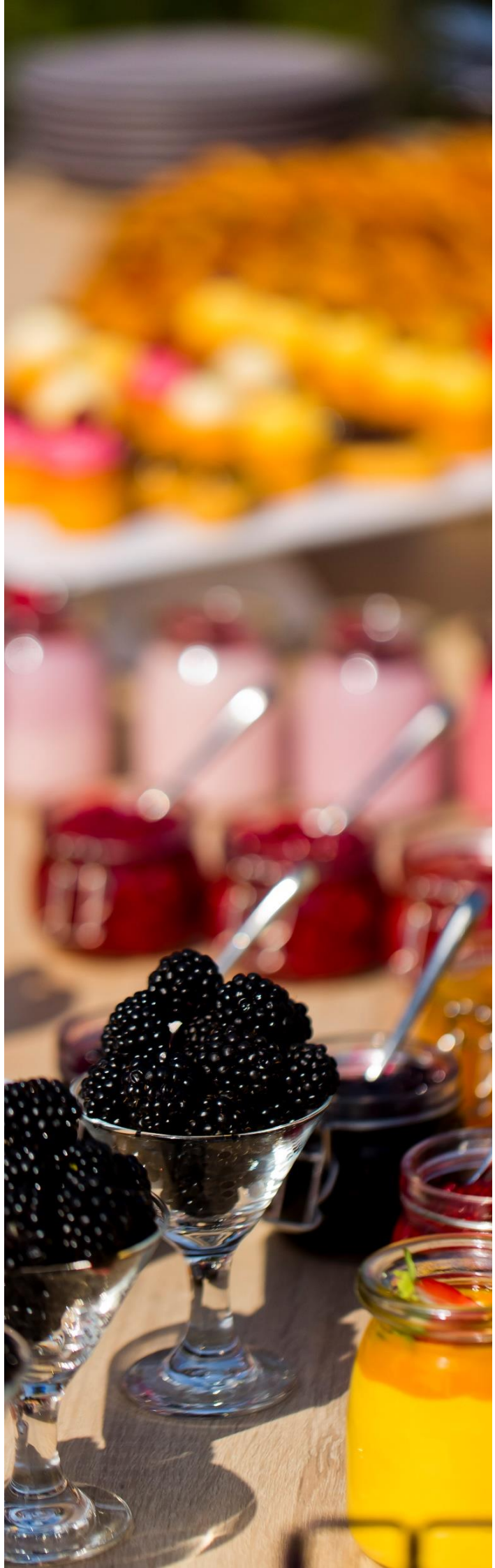
W Belvedere Catering wiemy jak ważną rolę odgrywają kulinaria podczas wydarzeń, często stanowiąc o ich sukcesie. Menu jest przez nas starannie przemyślane po to, aby z szerokiego wachlarza wyselekcjonować to, które najbardziej odpowiada rodzajowi i randze danego eventu.

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.





Słodkie przebudzenie

Bufet słodki

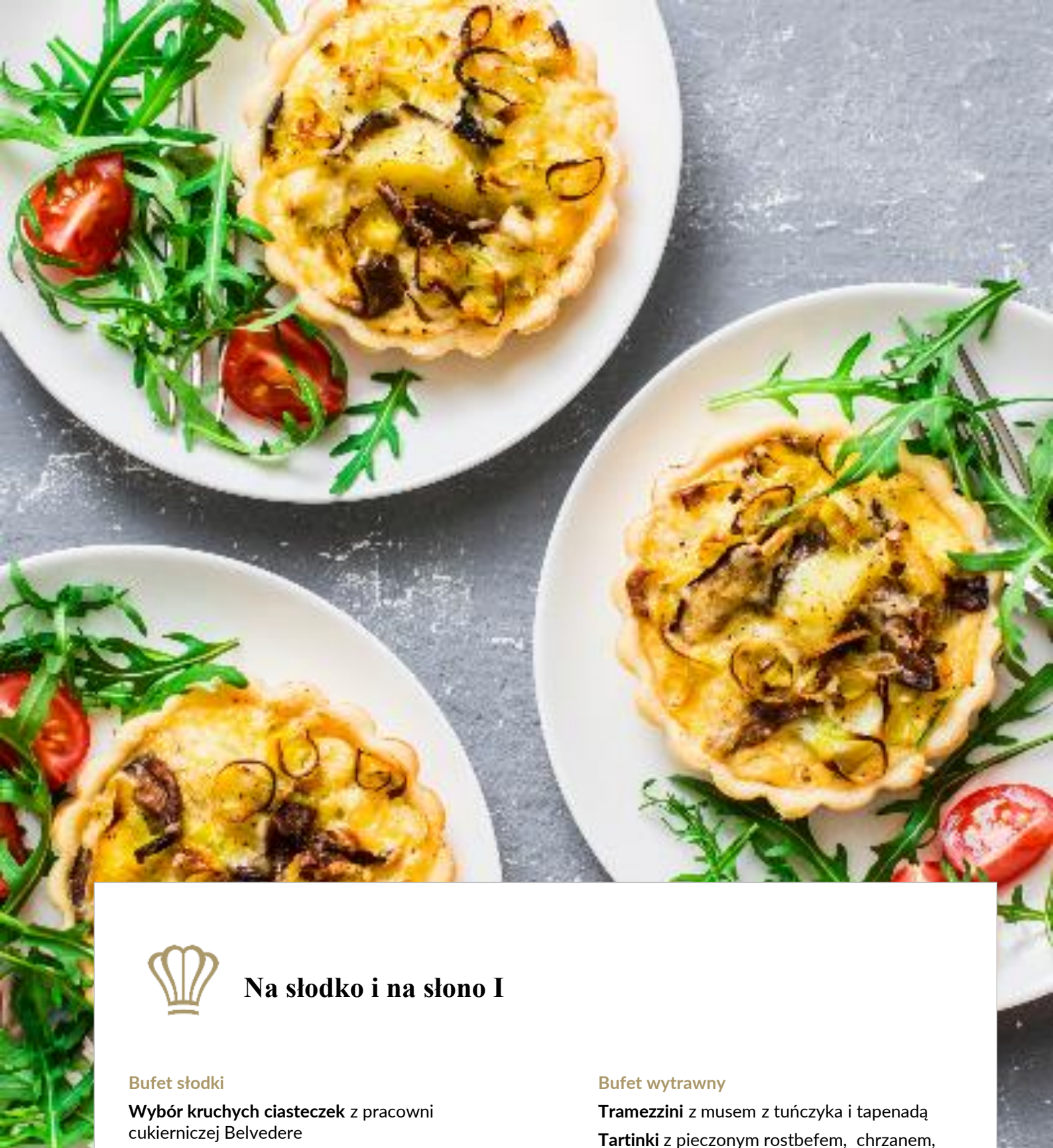
Wybór kruchych ciasteczek z pracowni cukierniczej Belvedere

Wybór słodkich wypieków:

- mini croissanty
- wybór ciastek duńskich
- mini pączki z nadzieniami

Ciasta domowe:

- brownie
- ciasto z owocami sezonowymi



Na słodko i na słono I

Bufet słodki

Wybór kruchych ciasteczek z pracowni cukierniczej Belvedere

Wybór słodkich wypieków:

- mini croissanty
- wybór ciastek duńskich
- mini pączki z nadzieniami

Ciasta domowe:

- brownie
- ciasto z owocami sezonowymi

Bufet wytrawny

Tramezzini z musem z tuńczyka i tapenadą

Tartinki z pieczonym rostbefem, chrzanem, na julienne z pikli

Ptysie z kremowym twarogiem kozim, malinami i granatem /W

Mini quiche ze szpinakiem i suszonymi pomidorami z oliwą extra virgin /W



Na słodko i na słono II

Bufet słodki

Wybór kruchych ciasteczek z pracowni cukierniczej Belvedere

Wybór słodkich wypieków:

- mini croissanty
- wybór ciastek duńskich
- mini pączki z nadzieniami

Ciasta domowe:

- brownie
- ciasto z owocami sezonowymi
- tarta z curdem z limonki i opalaną bezą

Salatka z sezonowych owoców

Bufet wytrawny

Tramezzini z musem z tuńczyka i tapenadą

Cicchietti z kurczakiem zagrodowym, sałatką z zielonego ogórka i masłem z awokado

Tartinki z pieczonym rostbefem z chrzanem, na julienne z pikli

Pumpernikiel z hummusem z zielonego groszku z marynowanym tofu i granatem /V

Mini quiche z kozim serem /W

Sałatka Waldorf z grójeckich jabłek, bakalii, selera naciowego i winogron /V/B



Wellbeing

Bufet słodki

Granola by Belvedere /W

Mango lassi /W

Zdrowe słodkości z pracowni cukierniczej Belvedere:

- kruche ciasteczka z manufaktury Belvedere
- trufle orzechowe
- wegańskie tiramisu /V

Ciasta domowe:

- sernik krakowski
- ciasto marchewkowe

Sezonowe owoce filetowane

Bufet wytrawny

Cicchetti z kurczakiem, szpinakiem i pieczoną papryką

Trufle z koziego sera w pistacjach i płatkach bławatka /W

Hummus z zielonego groszku z wędzonym tofu na pumperniklu /V

Warzywne „sticks” z selera naciowego, marchewki, rzodkwi daikon i papryki podane z wegańskim majonezem /V/L/G

Salatka Waldorf z jabłek grójeckich z bakalią, selerem naciowym i winogronami /V/G

Smoothie:

- jarmuż-ananas
- brokuły-szpinak



Dania wytrawne do samodzielnego wyboru

Hummusy

Hummus brokułowo-szpinakowy z chipsami z chlebka lavash /V 20g

Pasztety

Pâté grzybowe z tostami z chałki /V 40g

Chlebek lavash

Chlebek lavash z hummusem, ajvarem i chrupkami warzywami /V 20g

Chlebek lavash z kurczakiem w kefirze, młodym szpinakiem i pieczoną papryką 30g

Wrapy z chlebka lavash, z hummusem, ajwarem i chrupkami warzywami /V 40g

Słone mini przekąski

Kurczak zagrodowy na bagietce tandori, relish ananasowo-kolendrowy 30g

Tramezini z musem z tuńczyka z tapenadą 40g

Mini quiche z serem Roquefort i karmelizowanymi orzechami /W 30g

Tartinki z rostbefem z chrzanem na julienne z pikli 30g

Salatki i warzywa

Salatka Waldorf z jabłek grójeckich z bakaliami, selerem naciowym i winogronami /V/G 40g

Warzywne „sticks” z selera naciowego, marchewki, rzodkwi daikon i papryki podane z wegańskim majonezem /V/L/G 100g

Smoothie

Smoothie:
* buraczano-marchwiowe 50g
* seler naciowy-mango-jogurt vege

Nazwa dania

Gramatura



Słodkości do samodzielnego wyboru

Granola

Granola by Belvedere /W	50
-------------------------	----

Słodkie wypieki

Miodownik z kremem karmelowym	50
Szarlotka z kruszonką migdałową	50
Ciasto z sezonowymi owocami	50
Brownie	50
Sernik z mascarpone	50
Mini croissanty 1,5 szt.	40
Kokosowa panna cotta /V	30
Tartaletka z kremem waniliowym i owocami	100
Daktylowe praliny 2 szt./V	50
Kruche ciasteczka z manufaktury Belvedere	80
Wybór duńskich ciasteczek 2,5 szt.	55

Owoce i sałatki

Sałatka owocowa	80
Owoce filetowane /V	100

Jogurty

Mango lassi /W	40
----------------	----

Nazwa dania

Gramatura



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