



STACJE KULINARNE

Autorskie menu 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 kulinarnych Belvedere Catering w formie stacji live cooking.

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.



Uczta smaków Belvedere Catering w postaci stacji kulinarnych

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.



Stacje wytrawne do samodzielnego wyboru

STACJE MIĘSNE

Pieczona szynka wieprzowa

Szynka wieprzowa wędzona z kością, z sosem z marynowanego pieprzu

Dodatki:

- gnocchi truflowe z kremem parmezanowym
- glazurowana młoda marchew z miodem akacjowym i rozmarynem

180g

Pieczony Indyk w całości

Pieczony indyk z nadzieniem migdałowym, ze skórką z pomarańczy i sosem miodowo-musztardowym

Dodatki:

- maślane kluseczki śląskie z masłem szatwiowym
- gołąbki z kapusty włoskiej z młoda kapustą i koprem włoskim

150g

Tatar wołowy

Tatar z selekcyonowanej polskiej wołowiny, doprawiony koniakiem z marynowanymi leśnymi grzybami, szalotką, ogórkiem kiszonym, kaparami, oliwą lubczykową

Selekcja domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie, pieczywo pszenne

100g

Steki wołowe

Stek rzeźnika wołowy z sosami chimichurri i demi glace

Steki minutowe z polędwicy wołowej z sosami chimichurri, demi glace

Dodatki:

- pieczone ziemniaki francuskie z masłem truflowym i parmezanem
- grillowane sezonowe warzywa z oliwą extra virgin i ziołami
- ogrodowe sałaty z winegretem balsamicznym

200g

Beef Strogonoff

Strogonoff z polędwicy wołowej z ogórkiem, grzybami leśnymi, pomidorami, szalotką, śmietaną, czerwonym winem, koniakiem, sosem demi glace, natką pietruszki i śmietaną

Selekcja domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie, pieczywo pszenne

150g

Polędwica Wellington

Polędwica wołowa z sosem demi glace z whisky, pieczonymi ziemniakami francuskimi, z oliwą truflową, kolorową fasolką szparagową i marchewką

150g

Nazwa dania

Gramatura/os



Stacje wytrawne do samodzielnego wyboru

STACJE RYBNE

Ostrygi

Świeże ostrygi z sosami: mignonette, chrzanowym paprykowo-cytrynowym /G/L szt.

Dodatki: cytryna

Ostryga no 4 oyster shooters z tabasco i cytryną z wódką /G/L szt.

Łosoś w cieście francuskim

Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem, z sosem szampańskim

Dodatki:

- młode ziemniaki gotowane w mundurkach z palonym masłem z koprem i dymką 150g
- blanszowane zielone warzywa z oliwą extra virgin i parmezanem
- ogrodowe sałaty z cytrusowym winegretem

Krewetki

Krewetki smażone w woku z czosnkiem, cytryną, pietruszką, chili, białym winem, masłem i ziołami

Selekcja domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie, pieczywo pszenne)

100g

Nazwa dania

Gramatura/os





Stacje wytrawne do samodzielnego wyboru

STACJE MIESZANE

Pad Thai

Tajski makaron ryżowy z woka z kurczakiem, krewetkami lub marynowanym tofu

Dodatki do wyboru:

pakchoi, kapusta pekińska, czerwona cebula, cukinia, marchew julienne, boczniaki, prażone orzechy, sezam, chili, groszek cukrowy

150g

Sosy do wyboru:

ostrygowym, sojowym, ponzu, teryaki, pieprzowy

Wybór tatarów

Tatar z selekcjonowanej polskiej wołowiny, doprawiony koniakiem

z marynowanymi leśnymi grzybami, szalotką, ogórkiem kiszonym, kaparami, oliwą lubczykową

Tatar z tuńczyka z sosem sojowym, ostrygowym, sezamowym, z pestek winogron, świeżo tartym imbirem, siekaną kolendrą, chili i miodem

90g

Tatar wegański z pieczonych buraków, z suszonymi pomidorami, szalotką, awokado, prażonymi ziarnami słonecznika, domowym ketchupem, chili, natką pietruszki, czarnym czosnkiem, oliwą z oliwek i dyniową, wegańskim majonezem

Selekcja domowego pieczywa: mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie, pieczywo pszenne

Nazwa dania

Gramatura/os





Stacje słodkie do samodzielnego wyboru

STACJE SŁODKIE

Naleśniki wytrawne i słodkie

Naleśniki wytrawne z dodatkami do wyboru:

szpinak, pomidory, rukola, pieczarki, mozzarella, crème fraîche, szynka smażona, wędzony łosoś

100g

Naleśniki na słodko z dodatkami do wyboru:

nutella, owoce sezonowe, twarożek waniliowy, crème chantilly, orzechy

Lody rzemieślnicze

Lody z dodatkami - do wyboru 4 smaki z poniższych:

- waniliowy
- truskawkowy
- pistacjowy
- słony karmel
- czekoladowy
- sorbet cytrynowy
- sorbet malinowy

90g

Dodatki:

- sos czekoladowy
- sos karmelowy
- bita śmietana
- posypka czekoladowa
- karmelizowane orzechy
- siekane pistacje
- świeże owoce

Gofry

Gofry z dodatkami do wyboru

- domowe lody: waniliowe, truskawkowe, czekoladowe
- sosy: krem chantilly, malinowy, mango
- belgijska czekolada
- świeże owoce sezonowe: truskawki, borówki amerykańskie, banany, maliny, kiwi
- Posypki: karmelizowane orzechy, wiórki belgijskiej czekolady, wiórki kokosowe

100g

Nazwa dania

Gramatura/os



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