



Menu w formie KOKTAJLU

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 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.

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.





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 odświeżeniu koktajlowe.

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 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 wydarzenia w formie koktajlu

Swobodnym rozmowom oraz nawiązywaniu relacji biznesowych niezmiennie sprzyja wyborne jedzenie.

Dzięki dopracowanej przez nas do perfekcji oprawie kulinarnej w formie koktajlu podniesiesz swoje wydarzenie do wyższej rangi.



Menu na aperitif

ZESTAW I

Przekąski zimne

Guacamole z kolendrą i grillowaną papryką /W

Trufła serowa w grzybowym miodzie w płatkach
bławatka

Szaszłyk z indyka w tandori masala z mango i chilli

ZESTAW II

Przekąski zimne

Cykoria z wędzonym, kawiolem limonkowym
i oliwą rydzową

Skorzonera w pomarańczach z marynowanymi
kurkami

Ekler z kurczakiem w tandori z sosem paprykowym

ZESTAW III

Przekąski zimne

Wędzone tofu z szynką parmeńską, grzybami
shimeji i marynowanym imbirem

Rostbef wolno pieczony, z truflowym majonezem,
piklowanymi warzywami i cebulką Cipolle

Tuńczyk w sezamie jasnym i czarnym, z galaretką
wiśniową /W





Menu koktajlowe do 1 godziny

ZESTAW I

Przekąski zimne

Ptasie mleczko z sera Korycińskiego z brzosznicą i parmeńskim chipsem
Słony gofr z kawiozem, riccotą, kasztanowym musem i hummusem z dyni
Pieczony boczek Chashu z mini korniszonem i perłowatą cebulką
Vitello tonnato z owocem kapara
Cykoria z sumem, musztardą francuską i wodnym szparagiem /V/L/G/
Camembert w pistacjach z winogronem i suszoną morelą

ZESTAW II

Przekąski zimne

Wisienka z pâté z dziczyzny z kiełkami słonecznika
Wędzony pstrąg z kawiozem cytrynowym
Grillowana gruszka w gałce muskatołowej z szynką szwarcwaldzką
Szaszłyk z tofu marynowanym w mirin z białą fasolą /V/L/
Tartaletka z szakszką z przepiórczym jajkiem /W/
Ośmiornica w cytrynowym pieprzu marynowana w sake

ZESTAW III

Przekąski zimne

Krewetka z cięście kokosowym z salsą ananasową
Polędwica Gyu tataki z marynowanym imbirem na pumperniku
Pralina z daktyli i kaszy jaglanej z karmelizowanym kumkwatem /V/G/
Mini mozzarella z wędzoną papryką, z oliwkami kalamata i bazyliowym pesto /V/
Wegańska kaczka w cięście ryżowym z glonami kombu /V/
Satay z dzikiego łosia z teriyaki





Menu koktajlowe do 2 i 3 godzin

ZESTAW I

Przekąski zimne

Ptasie mleczko z sera Korycińskiego z brzosznicą i parmeńskim chipsem

Słony gofr z kawiozem, riccotą, kasztanowym musem i hummusem z dyni

Pieczony boczek Chashu z mini korniszonem i perłową cebulką

Vitello tonnato z musem z tuńczyka i owocem kapara

Cykoria z sumem, musztardą francuską i wodnym szparagiem /V/L/G

Camembert w pistacjach z winogronem i suszoną morelą

Przekąski gorące

Mini burger wołowy w brioche

Mini strudel ze szpinakiem /V

Kaczka confit z żurawiną i fileciki z pomarańczy

Sum z winegretem z kaszy gryczanej

Desery

Mini tartaletka z kremem marakuja i chantilly z białą czekoladą

Mus gianduja z roche z czekolady karmelowej z ziarnem kakaowca

Mini ptyś pistacjowy z konfiturą malinową i yuzu





Menu koktajlowe do 2 i 3 godzin

ZESTAW II

Przekąski zimne

Wisienka z pâté z dziczyzny z kielkami słonecznika

Wędzony pstrąg z kawiolem cytrynowym

Grillowana gruszka w gałce muskatołowej z szynką szwarcwaldzką

Szaszłyk z tofu marynowanym w mirin, z białą fasolą /V/L

Tartaletka z szakszuską z przepiórczym jajkiem /W

Ośmiornica w cytrynowym pieprzu marynowana w sake

Przekąski gorące

Policzki wieprzowe z oliwą truflową

Dorsz w cytrynowym pieprzu z pasternakiem

Krewetki w kokosie z majonezem szafranowym

Tofu z dzikim ryżem, ogrodowymi warzywami i złotym curry /V

Desery

Makaroniki francuskie

Mus solony migdał z roche z białej czekolady

Brownie z kremem czekoladowym i roche z orzecha laskowego





Menu koktajlowe do 2 i 3 godzin

ZESTAW III

Przekąski zimne

Krewetka z cięście kokosowym z salsą ananasową
Połędwica Gyu tataki z marynowanym imbirem na
pumpniku

Pralina z daktyli i kaszy jaglanej z karmelizowanym
kumkwatem /V/G/

Mini mozzarella z wędzoną papryką, z oliwkami
kalamata i bazyliowym pesto /V

Wegańska kaczka w cięście ryżowym z glonami
combu /V

Satay z dzikiego łososa z teriyaki

Przekąski gorące

Sandacz w płatkach migdała

Gnocchi z klarownym masłem, trufłą i crème
fraîche

Quiche z policzkiem wołowym i serem raclette

Grillowane warzywa z hummusem szpinakowym,
olejem z pestek dyni i granatem /V

Desery

Galaretka pâte de fruits gruszka-marakuja-yuzu

Financier pistacjowy z kremem solona pistacja
i żelem kalamansi

Tartaletka z prażonym ziarnem kawy, solonym
karmelem i toffi argentyńskim





Finger food na zimno do samodzielnego wyboru

Pralina z daktyli i kaszy jaglanej z karmelizowanym kumkwatem /V/G
Ekler z kurczakiem w tandori z sosem paprykowym
Płyś z serem halloumi i karmelizowanym kumkwatem
Śledź bałtycki na truflowym ziemniaku z crème fraîche
Mule z serem rokoł, kasztanową ziemią i pikantnym majonezem
Trufła serowa w grzybowym miodzie i płatkach bławatka
Guacamole z kolendrą i grillowaną papryką /W
Szaszłyk z tofu marynowany w mirin z białą fasolą /V/L
Grillowana gruszka w gałce muszkatołowej z szynką szwarcwaldzką
Wisienka z pâté z dziczyzny z kiełkami słonecznika
Tartaletka z szakszką z przepiórczym jajkiem /W
Ekler hummus z dyni hokkaido z prażonym sezamem
Szaszłyk z wegańskiej fety z oliwką kalamata, oregano i ogórek kompresowanym /W/B
Roladka z cukinii, pomidora suszonego, wędzonego łososia i brzoskwiнового kawioru /B
Mini mozzarella z wędzoną papryką, oliwką kalamata i bazyliowym pesto /V
Skorzonera w pomarańczach z marynowaną kurką
Camembert w pistacjach z winogronem i suszoną morelą
Vitello tonnato z owocem kapara
Wędzony pstrąg z cytrynowym kawiolem
Szaszłyk z indyka tandori z mango i chilli
Słony gofr z kawiolem, ricottą, kasztanowym musem i hummusem z dyni
Pieczony boczek chashu, z mini korniszonem i perłową cebulką
Liście szpinaku w tempurze z konfitowanym kalafiolem i kaczką
Cykoria z sumem, musztardą francuską i wodnym szparagiem /V/L/G
Papryczka wiśniowa z serkiem urnebes i sezamem /WG
Tatar z łososia z guacamole w tacos
Wędzone tofu z szynką parmeńską, grzybami shimeji i marynowanym imbirem
Ptasie mleczko z sera Korycińskiego z brusznica i parmeńskim chipsem
Tuńczyk w sezamie jasnym i czarnym z galaretką wiśniową /W
Cykoria z węgorem, kawiolem limonkowym i oliwą rydzową
Cisto ryżowe z wędzoną gęsą, rukolą, szczypiorkiem i sosem imbirowym
Tatar wołowy na żytnim chlebie



Finger food na zimno do samodzielnego wyboru

Rostbef z truflowym majonezem, piklowanymi warzywami i cebulka Cipolle
Satay z dzikiego łososia z teriyaki
Krewetka z cięcia kokosowym z salsą ananasową
Polędwica gyu tataki z marynowanym imbiem na pumperniklu
Czarne burgery z tatarem z tuńczyka, sosem ponzu i wasabi
Rubinowa tartaletka z foie gras z galaretką z czarnego bzu
Ośmiornica w cytrynowym pieprzu marynowana w sake
Wegańska kaczka w cięciu ryżowym z glonami kombu /V



Finger food na ciepło do samodzielnego wyboru

Pieczony pierożek samosa z warzywami i aromatycznymi korzeniami /W
Mini burgery z burakiem i hummusem /V
Tofu z dzikim ryżem, ogrodowymi warzywami i złotym curry /V
Ciasto ryżowe z julienne warzywnym i sosem imbirowym /V
Polędwiczka wieprzowa sous vide z ziemią kasztanową i musem z topinamburu
Grillowane warzywa z hummusem szpinakowym, olejem z pestek dyni i granatem /V
Policzki wieprzowe z oliwą truflową
Dorsz w cytrynowym pieprzu z pasternakiem
Gnocchi z klarownym masłem, truflą i crème fraîche
Mini strudel ze szpinakiem /V
Krewetki w kokosie z majonezem szafranowym
Quiche z policzkiem wołowym i serem raclette
Sum z winegretem z kaszy gryczanej
Mini burger wołowy w brioche
Bułeczka bao z orientálną kaczką i sosem śliwkowym
Kaczka confit z żurawiną i filecikami z pomarańczy
Sandacz w płatkach migdała



Finger food na słodko do samodzielnego wyboru

Mini tartaletka z kremem marakuja i chantilly z białej czekolady
Tartaletka z prażonym ziarnem kawy, solonym karmelem i toffi argentyńskim
Mus gianduja z roche z czekolady karmelowej z ziarnem kakaowca
Mini ptyś pistacjowy z konfiturą malinową i yuzu
Galaretka pâte de fruits gruszka-marakuja-yuzu
Mus solony migdał z roche z białej czekolady
Makaronik francuski
Brownie z kremem czekoladowym i roche z orzecha laskowego
Mini sernik pomarańczowy w roche szafranowym
Financier pistacjowy z kremem solona pistacja i żelem kalamansi
Mini czekoladowe ptyśie z herbatą Earl Grey i konfiturą z figi i marakui





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