



Menu w formule SERWOWANEJ

Autorskie menu na różne formy
wydarzenia przygotowane przez
znakomitych Szefów Kuchni
Belvedere Catering.





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.





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 odświeżonej serwowanej.

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.



Kreacje kulinarne Belvedere Catering na wydarzenia z oprawą w formie serwowanej

Uroczystym wydarzeniom niezmiennie towarzyszy wyborne jedzenie.

Dzięki dopracowanej przez nas do perfekcji oprawie kulinarnej w formie serwowanej podniesiesz swoje wydarzenie do najwyższej rangi.



Menu serwowane 3-daniowe

MENU I

Przystawka ,

Carpaccio z kolorowych buraków, z galaretką z mango, z płatkami sera Pecorino Romano, z oliwą sezamową i rukolą

Danie główne

Pierś kurczaka zagrodowego z prawdziwkami, blanszowanymi brokułami, ziemniaki gratin i sosem koniakovym /B

Deser

Karmelizowany ananas z estragonem, chantilly waniliowym, prażonym kokosem i żelem yuzu

MENU II

Przystawka

Ptasie mleczko z sera Korycińskiego, z musem dyniowym, zielonym groszkiem, kiełkami, żelem imbirowym i ziemią kasztanową /B/W

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa sous vide z wolno dojrzewającą szynką, z pieczonym topinamburem, gołąbek z kapusty włoskiej z borowikiem mikołajkowym i sosem tymiankowym /B

Deser

Tiramisu z crèmeux z kolumbijskiej kawy i muscovado

MENU III

Przystawka

Pâté z kaczki z brzosznicą i kompresowanym ogórkiem

Danie główne

Wolno pieczona wołowina z borowikami, ziemniaczanymi blinami, jarmużem, gruszką i warzywnym spaghetti

Deser

Financier beurre noisette z prażonym orzechem włoskim i konfiturą z moreli





Menu serwowane 4-daniowe

MENU I

Przystawka

Crème brûlée z sera koziego z bławatkiem, liśćmi szpinaku i sosem ravigotte /W/B

Zupa

Krem z dyni hokkaido z prażonymi pestkami, oliwą szczypiorkową, płatkami migdałów, dymką, szczypiorkową i zieloną oliwą /W

Danie główne

Indyk sous vide marynowany w jarzębinie z purée z czerwonej kapusty i złocistymi fondantami ziemniaczanymi

Deser

Sernik z białą czekoladą, kremem karmelowym, żelem malinowym i chipsem migdałowym

MENU III

Przystawka

Gravad lax z łososia z tataki z marynowanego arbuza i sosem poke

Zupa

Orzeźwiająca zupa cytrynowo-szafranowa, z makaronem z selera naciowego i cukinii i oliwą tymiankową /B

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej w sosie demi glace z musztardą francuską, z białą kaszą gryczaną, z selerem naciowym i sosem romesco

Deser

Czekoladowe Marcello z opłatkami złota i kremem z ziarna kakaowca

MENU II

Przystawka

Tataki z tuńczyka z wakame, prażonym sezamem, groszkiem cukrowym i sosem ponzu

Zupa

Carpaccino z borowika ze szczypiorkiem i pianą parmezanową /W

Danie główne

Konfitowane udo kaczki z sosem koniakowym, karmelizowanym jabłkiem z cynamonem, ze złocistą polentą z kasztanami

Deser

Kawowy crème brûlée z sosem waniliowym i kruszonką z prażonym ziarnem kawy

MENU IV VEGE

Przystawka

Faszerowana papryczka w duecie z wegańskim grillowanym serem z musem owocowym

Zupa

Kremowa zupa z białych warzyw z oliwą rydzową /V/B/W

Danie główne

Pieczony bakłażan z serem raclette z salsa z kolorowych pomidorków i ziół /W/B

Deser

Wegańska panna cotta





Menu serwowane 4-daniowe PREMIUM

MENU I

Przystawka

Polędwica z tuńczyka z winegretem imbirowym, majonezem wasabi, zieloną sałatką z ogórka, groszku i prażonego sezamu /B

Zupa

Zupa rakowa z koniakiem, koprem włoskim i zieloną oliwą /B

Danie główne

Plastry polędwicy wołowej, z ziemniakami pommes duchesse, z pieczoną dynią i duszonymi bocznikami

Deser

Pistacjowy ptyś z kremem mango-marakuja i konfiturą figową

MENU II

Przystawka

Kremowe parfait z wędzonego jesiotra, z morskim szparagiem, kalarepą, szpinakiem, crème fraîche i świeżym chrzanem /B

Zupa

Pikantna zupa z dorsza z imbirem i listkiem cytrynowym

Danie główne

Wolno gotowana łopatka cielęca z czarnym kawiozem, sosem pieprzowym, kluseczkami śląskimi i listkami brukselki

Deser

Torcik szwajcarski z wiśnią Amarena i pianą cynamonową

MENU III

Przystawka

Burrata z pesto z rukoli i orzeszków pinii z kremem balsamicznym i konfitowanymi pomidorkami koktajlowymi

Zupa

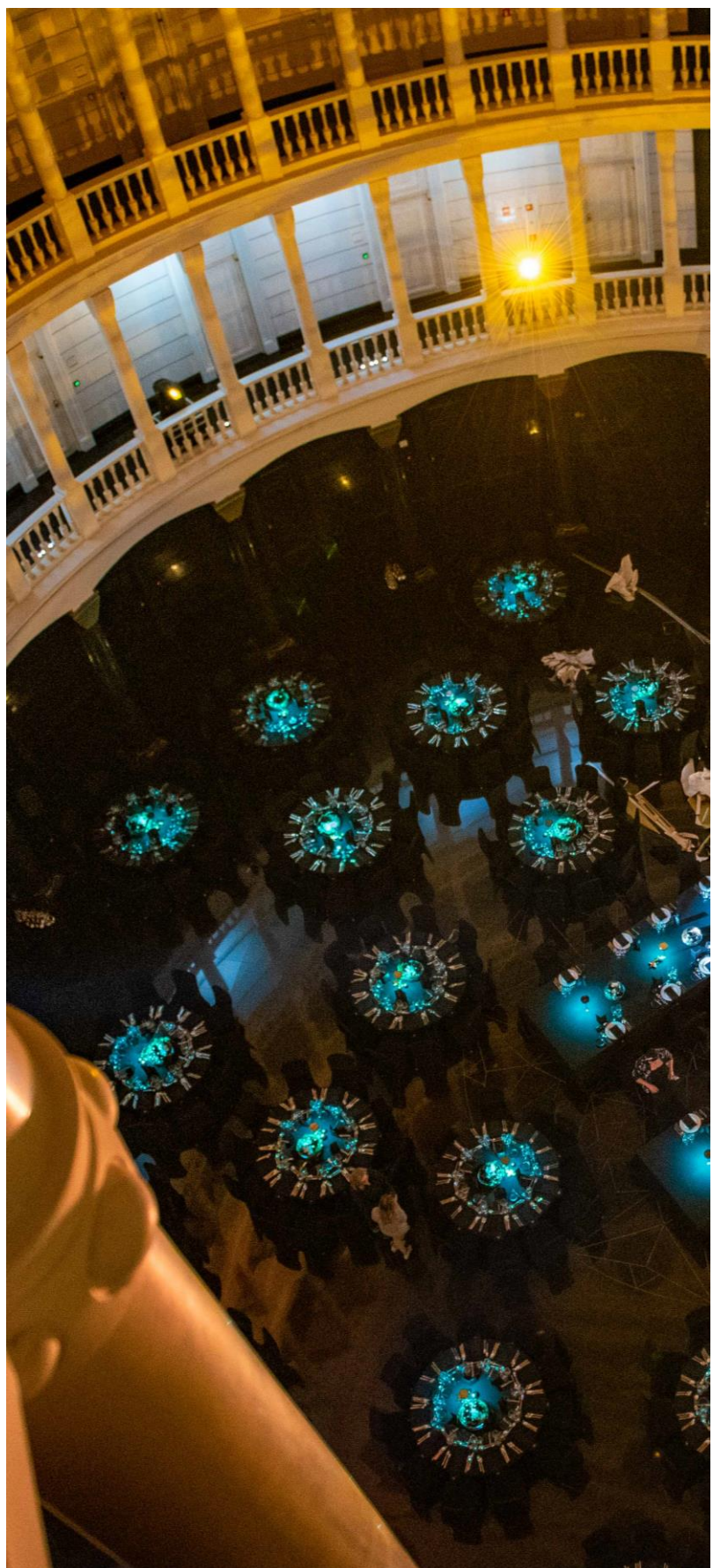
Bulion z bażanta z piełmieni cielęcymi i oliwą lubczykową

Danie główne

Przepiórka faszerowana kasztanami z karmelizowanymi kolorowymi marchewkami i ziemniaki gratin z sosem koniakowym

Deser

Roche z białej czekolady z solonym kokosem, kremem waniliowym i żelem egzotycznym





Menu serwowane degustacyjne



MENU I

Amuse bouche

Ostryga z owocowym kawiozem

Przystawka zimna

Kremowe parfait z wędzonego jesiotra z morskim szparagiem, kalarepą, szpinakiem i crème fraîche

Przystawka gorąca

Gnocchi w kremowej pianie z parmezanu z oliwą dyniową /W

Intermezzo

Sorbet z pieczonych jabłek z żubrówką /V

Danie główne rybne

Filet z sandacza z tapenadą z greckich oliwek kalamata z prażonymi orzeszkami pinii, pomidorami pellatti i papardelle z marchewki

Danie główne mięsne

Plastry polędwicy wołowej z sosem stroganoff, bocznikami smażonymi na maśle z ziołami, dzikimi brokułami, rzodkwią dajkon i glazurowaną marchewką

Ser

Praliny z zagrodowego koziego sera z mango i papają /W/B

Deser

Ciastko miodowe z kremem miodowo-gryczanym i konfiturą z rokitnika

Petit four

Praline roche z orzecha laskowego



Menu serwowane rodzinne

MENU I

Przystawki „w stole”

Sałatka makaronowa z karczochami,
z tuńczykiem, suszonymi pomidorami i czarnymi
oliwkami /W/L/B

Caprese z pieczonych buraków z kremem
balsamicznym i roszponką, z kasztanami
i orzechami /W/L/B

Sałatka ziemniaczana z wędzonym boczkiem,
porem, dymką i crème fraîche /B/W

Pomidory malinowe z oliwą extra virgin i wędzoną
solą maldon /W/L/B

Ogrodowe sałaty z cytrusowym
winegretem /W/L/B

Dodatki

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykanle bułeczki

bagietka

pieczywo żytnie i pszenne

Zupa

Toskański krem pomidorowy z bazyliową oliwą

Danie główne

Pierś kurczaka zagrodowego z duxelem
grzybowym, blanszowanymi brokułami,
ziemniakami gratin i sosem holenderskim

Deser

Tarta egzotyczna z curdem z marakui i bazylii, pod
galaretką z mango i calamansi





Menu bufetowe uzupełniające do kolacji



MENU I

Przekąski zimne

Caprese z grillowanym indykiem, pomidorami malinowymi, cukinią i bakłażanem /B/L

Ceviche z makreli z tataki z kolorowych melonów, z sosem miodowo-musztardowym /B/L

Salatka Waldorf z grójeckich jabłek z bakaliami, selerem naciowym i winogronami /V/L/B

Paszтет z królika z galaretką z czerwonego wina i chrzanem

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

Masło z solą morską i ziołowe

Zupa

Toskańska zupa z ciecierzycą, selerem naciowym i pomidorami pelatti /W/B

Dania gorące

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie koniakovym ze smażonymi bocznikami

Filety z pstrąga z zielonym pesto, młodym szpinakiem i parmezanem /B

Pieczone, sezonowe warzywa z pietruszkowym masłem /W

Ziemniaki francuskie z oliwą extra virgin i szczypiorkiem /V/B/L

Desery

Sernik z białą czekoladą

Brownie z kremem czekoladowym

Mus na patyku – orzech laskowy z czarną porzeczką

Szarlotka z brzoskwiniami i kruszonką migdałową

Panna cotta migdałowa /V



**Dla spotkań
od 50 osób**



Menu bufetowe uzupełniające do kolacji

MENU II

Przekąski zimne

Pasztet z kaczki z galaretką malinową

Policzek wołowy z majonezem truflowym i marynowanymi, leśnymi grzybami /B

Gravad lax z dorsza z filecikami cytrusów, oliwą sezamową i sosem ponzu /B/L

Trufle z koziego sera w trzech odstonach z kolorowymi pomidorami /W/B

Ceviche z marynowanego arbuza z plasterkami grillowanego sera bałkańskiego i miętą /B/W

Salatka paryska z wędzonym pstręgiem ojcowskim, młodymi porami, selerem naciowym, zieloną fasolką szparagową, oliwkami kalamata /B/L

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

Masło z solą morską i ziołowe

Zupa

Consommé cielęce z makaronem truflowym

Dania gorące

Coq au Vin z kurczaka zagrodowego z rozmarynem

Filet z dzikiego łososia z sosem szafranowym

Caponata z grillowanymi warzywami w pomidorowym sosie z oliwą bazyliową /W

Polenta z serem kozim z miętową oliwą /W/B

Blanszowana kolorowa cukinia z zielonym pesto i parmezanem /W/L/B

Ziemniaki francuskie z palonym masłem i koperkiem /W/B

Desery

Sernik mascarpone

Brownie z kremem czekoladowym

Mus z orzecha laskowego z rokitnikiem



**Dla spotkań
od 50 osób**



Menu bufetowe uzupełniające do kolacji



MENU III

Przekąski zimne

Pave z rostbefu z musem chrzanowym i owcami kaparów na sałatce z pikli /B

Wielkopolska perliczka faszerowana kasztanami z ogrodowymi sałatami /B

Wytrawny sernik z dzikiego łososa z wasabi i kawiozem /B

Mini deski włoskich i francuskich serów z winogronami i truskawkami /B

Orientalna sałatka z kurczakiem tandori z bakaliarni i ryżem dzikim i jaśminowym /B/L

Sałatka z zielonymi grillowanymi szparagami z mini mozzarellą, gorczycą i pesto z rukoli /W/B

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

Masło z solą morską i ziołowe

Zupa

Królewski bulion z perliczki z makaronem z kolorowej marchewki i szpeclami, z oliwą ziołową

Dania gorące

Konfitowana jagnięcina w sosie miętowym

Udka kaczki w sosie koniakowym z karmelizowanymi grójeckimi jabłkami

Mazurski sandacz z szyszkami rakowymi w sosie maślano-winnym

Ravioli z truflami z sosem parmezanowym /W

Blanszowane zielone szparagi, kolorowa fasolka i zielony groszek z oliwą bazyliową /V/B/L

Ziemniaki francuskie z palonym masłem i koperkiem /W/B

Desery

Mus Grand Manier z karmelizowaną pomarańczą

Tiramisu z Amaretto Disaronno

Mus z herbaty Earl Grey i roche karmelowym

Tarta migdałowa z curdem malinowym

Mus solony kokos z prażonym kokosem



**Dla spotkań
od 50 osób**



Dania rybne do menu serwowanego

Polędwica z dorsza z salsą z muli, z pietruszki i pomidorków z czarnymi oliwkami, kolorową cukinią i blanszowanym zielonym groszkiem

Filet z pstrąga z prażonymi w maśle migdałami, ziołowym pilawem, młodym szpinakiem z suszonymi pomidorami

Sandacz w sosie maślano-winnym, z młodymi ziemniakami, dzikimi brokułami i szparagami z winegretem

Łosoś z szyszkami rakowymi z kremowym sosem bisque, kolorowym kalafiozem, blanszowaną fasolką szparagową z imbirem i beczułkami ziemniaczanymi z palonym masłem

Polędwica z jesiotra z sosem szampańskim, smażonymi bocznikami, selerową gratin i ogrodowymi sałatami



Zupy wege do menu bufetowego

Toskańska zupa pomidorowa z bazyliowym olejem /V

Krem z pieczonej papryki z olejem i pestkami dyni /V/G

Minestrone z nowalijek z makaronem orzo /V





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