



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 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 jest pierwszym wyborem 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 Prywatny Kucharz by Belvedere, catering dietetyczny uznawany za najwyższej jakości na rynku catering dietetyczny, tworzony przez pasjonatów zdrowego żywienia oraz nowo otwarta Belvedere Café z unikalną ofertą słodkości, śniadań i rytuału „afternoon tea”.





Osobowości kulinarnego świata Belvedere Gourmet Group



Marcin Kowernik

Szef Kuchni

Odpowiada za całokształt kulinarnej oferty Belvedere Catering. Znanca 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 Chrząstowski

Szef Operacyjny

Jeden z najbardziej uznawanych i cenionych specjalistów kulinarnych. W swojej karierze pełnił funkcje m.in. głównego konsultanta kulinarnego polskiej prezydencji w UE. Dba o jakość oferty w procesie przygotowania wydarzeń.



Dariusz Mućko

Szef Satelitarny

Pod jego kierownictwem powstają nasze największe realizacje. Weryfikuje i egzekwuje najwyższe standardy oprawy kulinarniej 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 odświeżeniu. 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
- mini donaty

Ciasta domowe:

- babka cytrynowa
- ciasto z owocami sezonowymi

V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



PRZERWA KAWOWA STANDARD



Na słodko i na słono I

Bufet słodki

Wybór kruchych ciasteczek z pracowni cukierniczej Belvedere

Wybór słodkich wypieków:

- warkocz klonowy z orzechami włoskimi
- mini pączki

Ciasta domowe:

- brownie
- ciasto z owocami sezonowymi

Bufet wytrawny

Weneckie tramezzini z musem z karczocha i mascaprone

Tartinki wędzonym indykiem, żurawiną i musem chrzanowym

Kozi ser w pistacjach z malinami i granatem /W

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

V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



Na słodko i na słono II

Bufet słodki

Wybór kruchych ciasteczek z pracowni cukierniczej Belvedere

Wybór słodkich wypieków:

- mini croissanty maślane
- ciastka duńskie

Ciasta domowe:

- ciasto kasztanowe
- ciasto czekoladowe z wiśniami
- tartaletka kajmakowa

Bufet wytrawny

Tramezzini z musem z tuńczyka i tapenadą

Mini szpinakowe wrapy z kurczakiem zagrodowym, sałatką z zielonego ogórka i masłem z awokado

Tartinki na razowym pieczywie z wędzonym łososiem /V

Mini quiche z serem Raclette i granatem /W

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

V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



Wellbeing

Bufet słodki

Granola by Belvedere /W

Mango lassi /W

Zdrowe słodkości z pracowni cukierniczej
Belvedere:

- kruche ciasteczka
- trufle malinowe
- wegańskie tiramisu /V

Ciasta domowe:

- sernik krakowski
- szarlotka

Sezonowe owoce filetowane

Bufet wytrawny

Mini club sandwich z wędzonym indykiem
i majonezem truflowym

Trufle z koziego sera w pistacjach i płatkach
bławatka /W

Hummus z zielonego groszku z wędzonym
tofu na pumperniku /V

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

Sałatka z nowalijkami z miodowym sosem /W

Smoothie:

- jarmuż-ananas
- brokuł-szpinak

V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



Dania wytrawne do samodzielnego wyboru

Hummusy

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

Tartinki

Łosoś wędzony, mus chrzanowy	
Cielęcina, vitello tonato	20g
Rostbef z chrzanem na julienne z pikli	

Tramezzini

Tramezzini z musem z tuńczyka i tapenadą	30g
Tramezzini z tuńczykiem z musem ricotta	30g
Tramezzini z szynką cotto i mascarpone	40g

Wrapy

Z chlebka lavash, z hummusem, ajwarem i chrupkami warzywami /V	
Szpinakowy z wegańskim serem i warzywami	40g
Paprykowy z wędzoną szynką i kolorowymi sałatami	
Czarny z orientalną kaczką i słodko kwaśnym sosem	

Słone mini przekąski

Kurczak zagrodowy na bagietce tandori, relish ananasowo-kolendrowy	30g
Mini quiche z serem Roquefort i karmelizowanymi orzechami /W	30g

Sałatki i warzywa

Sałatka 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
Sałatka z nowalijkami z miodowym sosem /W	40g
Orientalna sałatka w cieście ryżowym	40g

Smoothie

buraczano-marchwiowe	
seler naciowy-jogurt vege-mango	40g

nazwa dania

gramatura

V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



Słodkości do samodzielnego wyboru

Granola

Granola by Belvedere /W 60g

Słodkie wypieki

Miodownik z kremem cytrynowym 40g

Mini croissant 30g

Kokosowa Panna Cotta z mango /V 40g

Sernik pomarańczowy z mascarpone 40g

Brownie z malinami na czekoladzie ruby 40g

Szarlotka z kruszonką migdałową 40g

Kruche ciasteczka z manufaktury Belvedere 50g

Trufle czekoladowe 25g

Wybór duńskich ciasteczek 2 szt. 80g

Ciasto z sezonowymi owocami 40g

Owoce i sałatki

Sałatka z sezonowych owoców 80g

Filety z owoców sezonowych /V 100g

Jogurty

Mango lassi /W 60g

nazwa dania gramatura

V ← danie wegańskie | W ← danie wegetariańskie | G ← danie bezglutenowe | L ← danie bez laktozy

Z uwagi na centralizację procesu przygotowywania dań w jednym miejscu produkcyjnym oraz pomimo skrupulatności w przestrzeganiu wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



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