



STACJE KULINARNE

Autorskie menu na różne formy wydarzeń 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 kulinarnego 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 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 kulinarnego 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

Lahmacun

Tureckie placki z mieloną wołowiną i przyprawami

Dodatki:

- pieczone ziemniaki francuskie z masłem truflowym i parmezanem 100g
- papryka padrón i wędzone płatki soli Maldon
- salade verte - z młodych liści sałat z vinaigrette francuskim

Crispy Rice

Ryż smażony

Dodatki:

- pastrami wołowe, surówka Coleslaw z chrupiącej białej kapusty, majonez wędzony 100g
- tataki z tuńczyka marynowane w ponzu, majonez sriracha, kolendra
- smażone shitake, teriyaki, sezam, dymka /W/V

Tatar wołowy

Tatar z selekcyjowanej polskiej wołowiny, doprawiony koniakiem z marynowanymi leśnymi grzybami, szalotką, ogórkiem kiszonym, kaparami i oliwą lubczykową 100g

Selekcja domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie, pieczywo pszenne

Steki wołowe

Stek rzeźnika wołowy z sosami chimichurri i demi glace

lub

Steki minutowe z polędwicy wołowej z sosami chimichurri, demi glace 200g

Dodatki:

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

Beef Strogonoff

Strogonoff z polędwicy wołowej z ogórkiem, grzybami leśnymi, pomidorami, szalotką, śmietaną, czerwonym winem, koniakiem, sosem demi glace, natką pietruszki i śmietaną 150g

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie, pieczywo pszenne

nazwa dania

gramatura/os

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.



Stacje wytrawne do samodzielnego wyboru

STACJE SMAKI MORZA

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 porcja

Samki Sycylii - steki rybne

Grillowane steki z miecznika i tuńczyka z foccją z rozmarynem

Dodatki: cykorię w pomarańczowej redukcji, tapenada oliwkowa, salsa pomidorowa z bazylią 100g

Krewetki

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

Wybór domowego pieczywa: 100g

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Mule

Mule z woka na dwa sposoby:

- z tradycyjnym sosem marinara z dojrzałych pomidorów z dodatkiem ziół 100g
- z sosem prosecco z masłem, chili i trawą cytrynową

nazwa dania

gramatura/os



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.



Stacje wytrawne do samodzielnego wyboru

STACJE MIESZANE

Pad Thai

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

Dodatki do wyboru:

pak choi, kapusta pekińska, czerwona cebula, cukinia, marchew julienne, boczniaki, prażone orzechy, sezam, chili, groszek cukrowy 150g

Sosy do wyboru:

ostrygowy, sojowy, ponzu, teriyaki, 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

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 i wegańskim majonezem 90g

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Pierogi Gyoza

Pierogi z farszem z zagrodowego kurczaka

Dodatki: szczypiorek, kolendra, sos imbirowy, salsa ananasowa 100g

Meksykańskie wrapy

Cztery smaki tortilli do wyboru - paprykowa, szpinakowa, czarna z sepią, pszenna

Dodatki mięsne: wołowina, szarpana kaczka, włoska szynka

Dodatki warzywne: szpinak, rukola, pomidory, ogórki, kiełki, marynowany kaktus 50g

Salsa: guacamole, sambal, czosnkowa, meksykańska

Naleśniki wytrawne

Naleśniki wytrawne z dodatkami do wyboru:

szpinak, pomidory, rukola, pieczarki, mozzarella, crème fraîche, szynka smażona, wędzony łosoś 100g

nazwa dania

gramatura/os

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.



Stacje słodkie do samodzielnego wyboru

STACJE SŁODKIE

Naleśniki słodkie

Naleśniki na słodko z dodatkami do wyboru:

nutella, owoce sezonowe, twaróg waniliowy, crème chantilly, orzechy 100g

Lody rzemieślnicze

Lody z dodatkami - do wyboru 4 smaki z poniższych:

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

Dodatki:

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

90g

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

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.



Stacje słodkie do samodzielnego wyboru

STACJE SŁODKIE

Czekoladowe frappe

z czekolady ciemnej Madagaskar z sokiem pomarańczowym i likierem Grand Marnier

z czekolady karmelowej Lacte Caramel z kawą

z czekolady Ruby z nalewką wiśniową

z czekolady białej Blanc Satin z malinami

100ml

Trufle ręcznie wykonane

w białej czekoladzie z ganashem kokosowym i galaretką mango – marakuja

w białej czekoladzie z ganashem z czekolady Ruby z jeżyną i liczi

w czekoladzie ciemnej z ganashem z whisky Woodford

w czekoladzie ciemnej z ganashem z herbaty Earl Grey

w czekoladzie mlecznej z ganashem z orzechem laskowym i porzeczką

2 szt. do
wyboru

nazwa dania

gramatura/os



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