



## **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 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. 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 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 odstępnie bufetowej.

## **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 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

Tataki z arbuza w sezamie z sosem ponzu

Vitello tonato z owocem kapara

Wędzony pstrąg z kawiolem cytrynowym

### ZESTAW II

#### Przekąski zimne

Rillettes z kaczki pekińskiej z młodym bobem i groszkiem

Mini mozzarella z konfitowanym pomidorkiem bazylią i oliwą

Wolno pieczony rostbef z truflowym majonezem, piklowanymi warzywami i cebulką Cipolle

### ZESTAW III

#### Przekąski zimne

Cielęcina z kukurydzą i galaretką poziomkową

Koszycki z ciasta filo z sałatką z nowalijek

Taco de sepia z tuńczykiem, trawą cytrynową i chilli



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.



## Menu koktajlowe do 1 godziny

### ZESTAW I

#### Przekąski zimne

Wiśniowa papryczka z serkiem bałkańskim i chipsem krewetkowym

Nigiri z krewetką i musem wasabi

Półdwica gyu tataki z marynowanym imbirem na pumperniku

Grillowana młoda cukinia z kremowym łososiem i rabarbarową galaretką

Tatar wołowy na żytnim chlebie

Satay z łososia w kokosie i prażonym sezamie

### ZESTAW II

#### Przekąski zimne

Szparagi z vinaigrette z serem Pecorino i mikro ziołami

Ceviche z łososia z młodym burakiem i zielonym groszkiem

Pierozek z żółtego buraka z homarem i oliwą bazyliową

Yakitori z sosem teriyaki

Krewetka z cięście kokosowym z salsą ananasową

Gofr z serkiem Philadelphia, „owocowym” kawiozem i musem z nowalijek

### ZESTAW III

#### Przekąski zimne

Taco szpinakowe z tatem z łososia i sosem imbirowym

Tartaletka ze szpinakiem, perliczką i rabarborem

Ośmiornica z limonkowym kawiozem i oliwą

Wegańska kaczka w cięście ryżowym z glonami kombu /V

Półdwica gyu tataki z marynowanym imbirem na pumperniku

Wędzony sum z puddingiem cytrynowym i „owocowym” kawiozem



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.





## Menu koktajlowe do 2 i 3 godzin

### ZESTAW I

#### Przekąski zimne

- Wiśniowa papryczka z serkiem bałkańskim i chipsem krewetkowym
- Nigiri z krewetką i musem wasabi
- Polędwica gyu tataki z marynowanym imbirem na pumperniku
- Grillowana młoda cukinia z kremowym łososiem i rabarbarową galaretką
- Tatar wołowy na żytnim chlebie
- Satay z łososia w kokosie i prażonym sezamie

#### Przekąski gorące

- Mini vege burgery z burakiem i hummusem
- Pieczony pierożek samosa z warzywami i aromatycznymi korzeniami /W
- Polędwica z dorsza w młodych porach
- Mini steki wołowe z sosem chimichurri

#### Desery

- Marcepan z orzecha laskowego w rocher z karmelowej czekolady
- Mini makaronik Crème de Cassis
- Rożek z czekolady ruby z yuzu



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.



## Menu koktajlowe do 2 i 3 godzin

### ZESTAW II

#### Przekąski zimne

Szparagi w vinaigrette z serem Pecorino i micro ziołami

Ceviche z łososia z młodym buraczkem i zielonym groszkiem

Pierogi z żółtego buraczka z homarem i oliwą bazyliową

Yakitori z sosem teriyaki

Krewetka z cięście kokosowym z salsą ananasową

Słone gofry z serem Philadelphia, „owocowym” kawiosem i musem z nowalijek

#### Przekąski gorące

Mini strudel ze szpinakiem /V

Polędwiczka cielęca z fioletowym ziemniakiem i sosem cydrowym

Kluski śląskie z bekonem i crème fraîche

Empanadas z zagrodowym kurczakiem i mozzarellą

#### Desery

Makaronik czekoladowy z ziarnem kakaowca

Curd cytrynowy z bazylią na sable kokosowym

Sernik pomarańczowy



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.





## Menu koktajlowe do 2 i 3 godzin

### ZESTAW III

#### Przekąski zimne

Taco szpinakowe z tatarem z łososia i sosem imbirowym

Tartaletka ze szpinakiem, perliczką i rabarbarem

Ośmiornica z limonkowym kawiolem i oliwą

Wegańska kaczka w cieście ryżowym i glonami kombu /V

Polędwica gyu tatakii z marynowanym imbirem na pumperniku

Wędzony sum z puddingiem cytrynowym i „owocowym” kawiolem

#### Przekąski gorące

Quiche z serem Raclette i zielonymi szparagami

Polędwiczka cielęca z fioletowym ziemniakiem i sosem cydrowym

Mini burger wołowy z pikantnym majonezem

Grillowany ser halloumi na grzance z konfiturą pomidorową

#### Desery

Financier z palonym masłem i kremem waniliowym

Marcello z praliną orzechową

Mus z fasoli tonka w rocher z ziarnem kakaowca



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.



## Finger food na zimno do samodzielnego wyboru

Tataki z arbuza w sezamie z sosem ponzu  
Wiśniowa papryczka z serkiem bałkańskim i chipsem krewetkowym  
Nigiri z krewetką i musem wasabi  
Hosomaki z pieczonym łososiem i glonami wakame  
Zielone szparagi z malinowym pudrem w wegańskiej tartaletce  
Ceviche z łososia z młodym buraczkiem i zielonym groszkiem  
Młode, żółte buraczki z vinaigrette gryczanym, maliną i rukwią wodną  
Szafranowy ptyś z hummusem z młodego groszku i czarnym sezamem  
Szparagi w vinaigrette z serem Pecorino i mikro ziołami  
Biała rzodkiew z młoda marchewką z vinaigrette bazyliowym  
Vitello tonnato z owocem kapara  
Słone gofry z serkiem Philadelphia, „owocowym” kawiozem i musem z nowalijek  
Miodowy melon z szynką parmeńską i oliwkami  
Trufła z wędzonego sera w polnych kwiatkach z malinowym musem

Mini mozzarella z pesto z rukoli z pomidorkiem koktajlowym  
Liście szpinaku w tempurze z konfitowanym kalafiozem i kaczką  
Tatar wołowy na żytnim chlebie  
Wegański tatar z pomidora z oliwą szczypiorkową i bezglutenowym pieczywem /V/G  
Szaszłyk z wegańskiej fety z oliwkami kalamata, oregano i ogórek kompresowanym /W/B  
Grillowana młoda cukinia z kremowym łososiem i rabarbarową galaretką  
Rillettes z kaczki pekińskiej z młodym bobem i groszkiem  
Mini mozzarella z pomidorkiem konfitowanym, bazylią i oliwą  
Wędzony pstrąg z kawiozem cytrynowym  
Ravioli z musem kolendrowo-szczypiorkowym i kompresowaną rzodkiewką



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.





## Finger food na zimno do samodzielnego wyboru

Polędwica gyu tataki z marynowanym imbirem na pumperniklu

Ośmiornica z limonkowym kawiolem i oliwą

Wegańska kaczka w cieście ryżowym z glonami kombu /V

Tartaletka ze szpinakiem, perliczką i rabarbarem

Cielęcina z kukurydzą i galaretką poziomkową

Wolno pieczony rostbef z truflowym majonezem, piklowanymi warzywami i cebulką Cipolle

Pierozki z żółtego buraczka z homarem i oliwą bazyliową

Koszyczki z ciasta filo z sałatką z nowalijek

Wędzony sum z puddingiem cytrynowym i „owocowym” kawiolem

Taco szpinakowe z tatarem z łososia i sosem imbirowym

Taco de sepia z tuńczykiem, trawą cytrynową i chili

Yakitori z sosem teriyaki

Satay z łososia w kokosie z prażonym sezamem

Krewetka z ciście kokosowym z salsą ananasową



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.



## Finger food na ciepło do samodzielnego wyboru

Mini wege burgery z buraka z hummusem  
Pieczony pierożek samosa z warzywami /W  
Mini strudel ze szpinakiem /V  
Spring rolls z warzywami i sosem orzechowym

Quiche z serem Raclette i zielonymi szparagami  
Empanadas z zagrodowym kurczakiem i mozzarellą  
Grillowany ser halloumi na grzance z konfiturą pomidorową  
Mini steki wołowe z sosem chimichurri  
Mini burger wołowy z pikantnym majonezem

Tartaletka z szafranowym risotto i młodymi warzywami  
Polędwica z dorsza z młodym porem  
Polędwiczka cielęca z fioletowym ziemniakiem i sosem cydrowym  
Miętus pieczony w liściach pak choi z sosem kabayaki



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.





## Finger food na słodko do samodzielnego wyboru

Marcepan z orzecha laskowego w rocher  
z karmelowej czekolady

Mini makaronik Crème de Cassis

Rożek z czekolady ruby z yuzu

Rożek solona pistacja z crunchem orzechowym

Sernik pomarańczowy

Brownie z czekolady Madagaskar z kwiatem  
czarnego bzu

Blondie - brownie z białej czekolady  
z karmelizowanym migdałem

Mini Pâte à Choux z pistacją i marakują

Mini Pâte à Choux z orzechem pekan i konfiturą  
morelową

Mini ekler figowy z musiem karmelowym

Mini donut migdałowy na sable orzechowym

Curd cytrynowy z bazylią na sable kokosowym

Mini ciasteczka arachidowe

Mini „moneta” czekoladow z likierem Baileys

Mini „moneta” migdałowa z ganache  
pomarańczowym

Makaronik czekoladowy z ziarnem kakaowca

Makaronik kokosowy z figą

Financier z palonym masłem i kremem  
waniliowym

Marcello z praliną orzechową

Mus z fasoli tonka w rocher z ziarnem  
kakaowca

Mus z czekolady ruby i hibiskusa

Jaśmin z prażonym jabłkiem

Mus figowy z karmelizowaną pomarańczą

Śliwka w czekoladzie

Kandyzowany imbir w czekoladzie  
karmelowej

Plastry pomarańczy w czekoladzie mlecznej  
Arriba



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.



## Finger food na słodko do samodzielnego wyboru

### Praliny cięte o smakach:

- orzech laskowy
- ciemna czekolada z pistacją
- solona pistacja
- solony kokos

### Praliny formowane o smakach:

- kokos
- Johnnie Walker
- Calvados z cynamonem
- kawowy z Kahlua
- mango z pieprzem cayenne
- gianduja
- malina
- truskawka
- czarny bez
- róża

### Galeretki pate de fruit:

- marakuja
- malina
- czarna porzeczka
- pomarańcza
- truskawka

### Trufle czekoladowe o smakach:

- malina
- karmelizowane herbatniki
- czerwona pomarańcza z Grand Marnier
- korzenne Bourbon Woodford
- kokos z białym rumem
- ferrero



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](http://www.belvedere.com.pl)

[www.belvederecatering.pl](http://www.belvederecatering.pl)