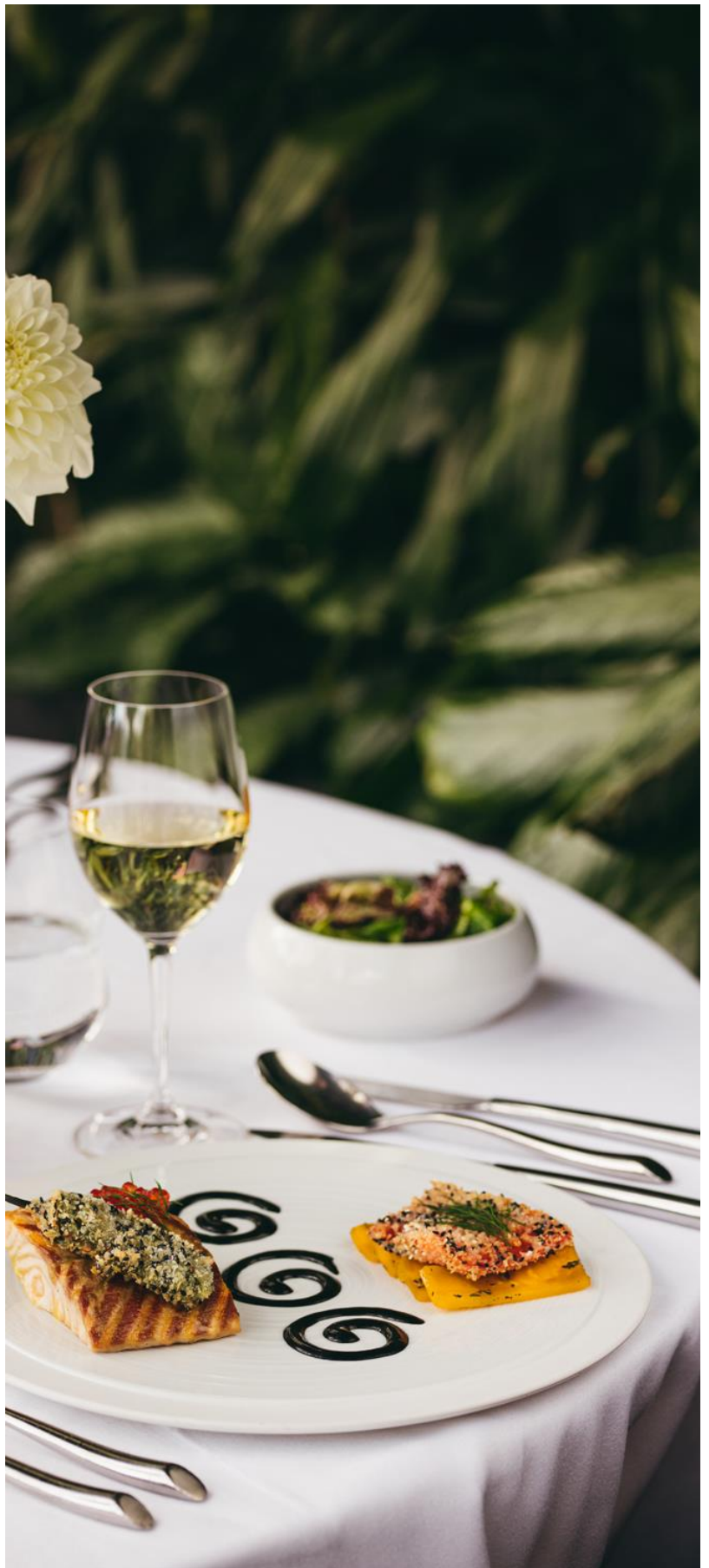




Menu w formule SERWOWANEJ

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 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 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

Pieczone młode buraczki w soli morskiej z wędzonym serem, polnymi kwiatami, zielonym groszkiem i oliwą z suszonych pomidorów

Danie główne

Cielęcina w pistacjach z francuskimi ziemniakami, zielonymi szparagami i sosem cydrowym

Deser

Panna Cotta waniliowa z tagiatelle truskawkowym i chantilly jogurtowym

MENU II

Przystawka

Ser Koryciński z pudrem malinowym z zieloną sałatką z galaretką rabarbarową

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa faszerowana musem kolendrowym z polentą i ratatouille z młodych warzyw, dzikimi brokułami i sosem tymiarkowym /G

Deser

Crème Brûlée

MENU III

Przystawka

Tataki z arbuza marynowane w Togarashi z salsą pomidorową, zielonym groszkiem i cytrusami /V/W

Danie główne

Policzki wołowe w sosie koniakowym z kolorowymi fasolkami i grillowanymi, słodkimi ziemniakami

Deser

Financier migdałowy z solonym kremem o smaku karmelowym



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 serwowane 4-daniowe

MENU I

Przystawka

Zapiekany kozi ser w płatkach migdałowych na ogrodowych sałatach z „owocowym” kawiolem i truskawkami

Zupa

Krem z malinowych pomidorów z crème fraîche i oliwą ziołową

Danie główne

Okoń morski w sosie cytrynowym z polentą i zielonymi szparagami z sosem holenderskim

Deser

Ekler z truskawkowym „tatarem”, trawą cytrynową i kremem jogurtowym

MENU II

Przystawka

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

Zupa

Krem z cukinii z miętą i słończnikiem

Danie główne

Konfitowane udko kaczki z młodymi warzywami, kluseczkami śląskimi z sosem wiśniowym

Deser

Tiramisu w kuli czekoladowej z ziemią kawową i kremem szampańskim

MENU III

Przystawka

Gravad lax z polędwicy z łososia, z tataki z marynowanego arbuza i sosem poke z nowalijkami /G/L

Zupa

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

Danie główne

Polędwiczka cielęca z białą kaszą gryczaną i szparagami w sosie cydrowym

Deser

Biszkopt z białej truflii z oliwą, kremem kasztanowym i orzechami

MENU IV VEGE

Przystawka

Ceviche z młodych warzyw z bobem, awokado i cytrynowym dresingiem

Zupa

Krem z białych warzyw i kopru włoskiego z oliwą ziołową /W/V

Danie główne

Pieczony bakłażan z salsą z kolorowych pomidorów z wegańskim serem

Deser

Panna Cotta /V



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 serwowane 4-daniowe PREMIUM

MENU I

Przystawka

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

Zupa

Mazurska zupa rakowa z koniakiem, koprem włoskim i zieloną oliwą /G

Danie główne

Plastry polędwicy wołowej z ziemniakami pommes duchesse, duszonymi boczniakami i zielonymi szparagami

Deser

Mus o smaku whisky z czekoladą Belvedere Noir, sable czekoladowym i karmelizowaną wiśnią

MENU II

Przystawka

Carpaccio z sandacza z marynowanym imbirem i sosem wasabi

Zupa

Pikantna zupa z dorsza z imbirem i listkiem cytrynowym

Danie główne

Łopatka cielęca portobello z młodymi ziemniakami z masłem klarowanym, szpinakiem i kalarepą

Deser

Sernik z malinową bezą i owocową pianą

MENU III

Przystawka

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

Zupa

Zupa kokosowa z imbirem i trawą cytrynową

Danie główne

Przepiórka z risotto szafranowym, zielonym groszkiem, bobem, marchewką i sosem koniakowym

Deser

Canelloni truskawkowe z prażonym migdałem i pianą cynamonową



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 serwowane degustacyjne



MENU I

Amuse-bouche

Szafranowy ptyś z homarem i masłem szampańskim

Przystawka zimna

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

Przystawka gorąca

Ravioli z cielęciną i mascarpone w szałwiowej pianie

Intermezzo

Sorbet poziomkowy z trawą żubrową /V

Danie główne rybne

Okoń morski z wędzonym masłem i szparagami z sosem z rukwi wodnej i musem z topinamburu

Danie główne mięsne

Polędwica wołowa z sosem Béarnaise z dzikim brokułem, kolorowym, warzywnym papardelle i francuskim ziemniakiem

Ser

Ser Pecorino z miodem lipowym i konfiturą z czarnego bzu

Deser

Pistocjowa namelaka z yuzu i kalamansi na pistacjowym Dasquoise

Petit four

Pertłowa trufla z białej czekolady z kremem szampańskim

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 bufetowe uzupełniające do kolacji

MENU I

Przekąski zimne

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

Ceviche z makreli z tatakami z kolorowych melonów z sosem miodowo-musztardowym /G/L

Sałatka Waldorf z grójeckich jabłek z bakaliami, selerem naciowym i winogronami /V/L/G

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Masło z solą morską i ziołowe

Dania gorące

Medaliony z polędwiczki wieprzowej ze smażonymi bocznikami

Rybne fileciki w sosie słodko-kwaśnym z listkami kaffiru

Pieczone, sezonowe warzywa z pietruszkowym masłem /W

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

Desery

Sernik z białą czekoladą

Brownie z kremem czekoladowym

Mus na patyku – orzech laskowy z czarną porzeczką

Panna Cotta migdałowa /V



Dla spotkań

od 50 osób

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 bufetowe uzupełniające do kolacji



MENU II

Przekąski zimne

Pasztet z kaczki z galaretką malinową

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

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

Plastry grillowanego sera bałkańskiego z miętą /G/W

Salatka paryska z wędzonym pstrągiem ojcowskim, porami, selerem naciowym, zieloną fasolką szparagową i oliwkami kalamata /G/L

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

Masło z solą morską i ziołowe

Dania gorące

Coq au Vin z kurczaka zagrodowego z rozmarynem

Sum pieczony w sosie szczawiowym

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

Polenta z serem kozim z miętową oliwą /W/G

Błanszowana cukinia z zielonym pesto i parmezanem /W/L/G

Ziemniaki francuskie z palonym masłem i koperkiem /W/G

Desery

Pomarańczowy sernik mascarpone

Ciastko czekoladowe sao thome z prażonym ziarnem kakao

Mus z orzecha laskowego z maliną kaszubską



Dla spotkań

od 50 osób

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 bufetowe uzupełniające do kolacji

MENU III

Przekąski zimne

Pavé z rostbefu z musem chrzanowym i owcami kaparów na sałatce z pikli /G

Wielkopolska perliczka faszerowana kasztanami z ogrodowymi sałatami /G

Wytrawny sernik z dzikiego łososia z wasabi i kawiolem /G

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

Orientalna sałatka z kurczakiem tandori, bakaliami z ryżem jaśminowym i dzikim /G/L

Sałatka z zielonymi grillowanymi karczochemi z mini mozzarellą, gorczyczą i pesto z rukoli /W/G

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

Masło z solą morską i ziołowe

Dania gorące

Konfitowana cielęcina w sosie miętowo cytrynowym

Udka kaczki w sosie koniakowym z karmelizowanymi grójeckimi jabłkami

Mazurski sandacz z szyszkami rakowymi w sosie maślano-winnym

Ravioli ze szparagami i palonym masłem

Blanszowane brokuły z kalafiorem i zielonym groszkiem z oliwą bazyliową /V/G/L

Ziemniaki francuskie z palonym masłem i koperkiem /W/G

Desery

Mus o smaku whisky Glenlivet w roche z mlecznej czekolady

Mus o smaku herbaty Earl Grey na suflecie czekoladowym w roche z ziarnem kakaowca

Tarta migdałowa z curdem malinowym i świeżymi owocami



Dla spotkań

od 50 osób

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 rybne do menu serwowanego

cena dania w przypadku zamiany dania mięsnego na danie z rybą

Atlantycka sola z curry z mango, groszku i jalapeño ze słodko-kwaśną młodą kapustą i koperkiem

Pieczony w cytrusach morszczuk ze słodkim, zielonym groszkiem, czarną soczewicą i żółtym curry /G

Polędwica z dorsza pieczona w trawie cytrynowej z kolorowymi fasolkami i ziemniakami gratin

Mazurski sandacz z sosem z szyjek rakowych, młodymi ziemniakami, mini marchewki i dzikim brokułem

Dziki łosoś z młodymi warzywami i białą kaszą z sosem krewetkowym



Zupy wege do menu bufetowego

Consommé cielęce z makaronem truflowym

Królewski bulion z perliczki z makaronem z kolorowej marchewki i kluseczki w stylu "spätzle", z oliwą ziołową

Botwinka z koperkiem i siekanym jajkiem

Orzeźwiająca zupa cytrynowo- szafranowa

Wegańska zupa kokosowa z imbirem i trawą cytrynową

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