



## Menu na ŚNIADANIA

Autorskie menu śniadaniowe  
przygotowane przez znakomitych  
Szeów 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 odsłonie. 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.





## Śniadanie kontynentalne

### Bufet zimny

Wybór serów: gouda, camembert, gorgonzola, twaróg

Wędliny domowe: wędzona szynka wieprzowa, szynka z piersi indyka

Owoce: winogrona, borówki, truskawki

### Dodatki

Miód lipowy

Konfitura pomarańczowa

Dżem truskawkowy

### Pieczywo

Wybór domowego pieczywa:

bagietka, pieczywo żytnie i pszenne, bułki, croissanty,

### Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

### Do kawy

Ciasteczka owsiane

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



## Śniadanie francuskie

### Bufet zimny

Wybór serów

Twarożek śmietankowy z ziołami i płatkami kwiatów

Pomidorki koktajlowe, szparagi, dwukolorowa cykoria

Krojone owoce sezonowe

### Dodatki

Miód lipowy

Dżem brzoskwiniowy

Konfitura z owoców leśnych

### Pieczycwo

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie, mini croissanty

### Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

### Do kawy

Mini rogaliki z ciasta francuskiego

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.



## Śniadanie polskie

### Bufet zimny

Wybór serów: tyłżycki, salami, edamski, oscypek  
Kremowy twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem i trybulą

Wędliny domowe: wędzona szynka, kiełbasa krakowska, pieczone piersi kurczaka w jogurcie z ziołami, wytworny paszтет z cielęciny z zielonym sosem Ravigotte

Połówki jajek z pastą z pieczonego łosia i kaparami

Połówki jajek z pastą z bobu i szparagami /W

Salatka śledziowa z botwiną i młodymi ziemniakami, korniszonami i musztardą

Nowalijki: rzodkiewka, kalarepa, pomidory malinowe, ogórek, szparagi /V

### Dodatki

Sos tarski, ćwikła, chrzan

Miód lipowy

Konfitura z owoców leśnych

Dżem morelowy

Jogurt owocowy lub naturalny

### Pieczycwo

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

### Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Smalec z białej fasoli

### Bufet gorący

Grillowane frankfurterki z piwem i dymką

Pszenne racuszki z cytrynowym masłem i jogurtem

Naleśniki szpinakowe z wędzonym twarogiem i salsą z pomidorków koktajlowych /W

### Do kawy

Mini rogaliki z ciasta francuskiego z nadzieniem owocowym

Domowe ciasto drożdżowe z truskawkami

### Live Cooking

Bliny z miodem, owocami i słodkimi dodatkami

Jajka sadzone z wybranymi dodatkami: gotowana szynka, wędzony boczek, wędzony łosoś, szpinak, pomidory, szalotka, szczypiorek

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.



## Śniadanie międzynarodowe

### Bufet zimny

Wybór wędlin: szynka Cotto, pieczony schab, salami Milano, wędzona szynka, mortadela z pistacjami, Pirosciutto di Parma

Selekcja znakomitych serów: szwajcarski ementaler, królewski wędzony, Gorgonzola Dolce, camembert, brie /W

Salatka Caprese z pomidorkami cherry, mini mozzarellą fior di latte i zielonym pesto /W/B

Wegańska feta z kolorowymi paprykami i oliwkami kalamata /V

Deska wędzonych na zimno ryb: jesiotr, halibut, tuńczyk, łosoś

Wegańskie kielbaski z warzywami i świeżymi ziołami /V

Wybór świeżych warzyw: pomidorki koktajlowe, ogórek, papryka, seler naciowy /V

Jogurty: naturalny i owocowy /W

Granola /V

Owoce sezonowe

### Dodatki

Sos tarski, sos Ravigotte, chrzan,

Miód

Konfitura z brzoskwiń,

Dżem truskawkowy

### Bufet gorący

Jajka w koszulkach na kremowym sosie z włoskich pomidorów pelatti z ciecierzycą i grillowanymi warzywami /W

Jajka sadzone na julienne z obsmażanej szynki Cotto /B

Wiedeńskie frankfurterki

Szwajcarskie placki ziemniaczane rosti ze świeżym ogrodowym szczypiorkiem i płatkami ementalera /W

Fasolka cannellini w sosie pomidorowym

### Pieczywo

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

### Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Smalec z białej fasoli

Hummus z młodego groszku

### Bufet słodki

Croissanty

Ciastko duńskie z owocami

Bułeczki maślane z konfiturą

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.





## Śniadanie wellbeing

### Bufet zimny

Pasztet z kaszy jaglanej z marchewką, orzechami i kardamonem /V

Grillowane warzywa z plasterkami sera feta z oliwą extra virgin i kremem balsamicznym /W

Tatar z awokado z pomidorami malinowymi i kolendrą /W/L

Chrupiąca granola z sezonowymi owocami, jogurtem greckim i miodem akacjowym /W

Wybór świeżych warzyw: seler naciowy, szparagi, rzodkiewka, pomidorki koktajlowe, cykorja, ogórek, sałata rzymska

Grillowane szparagi z mini mozzarellą, pesto, pomidorkami koktajlowymi i ziołami /W

Spring rolls z tuńczykiem, sałatą rzymską, nowalijkami, ziołami, sosem ostrygowym i sezamem /W/L

### Dodatki

Hummus z młodego groszku z tahiną /W

Pasta z awokado z prażonym sezamem /W

Miód

Konfitura z owoców leśnych

Dżem morelowy

### Bufet gorący

Jajka w koszulkach na kremowym sosie z włoskich pomidorów Pelati, ciecierzycą i grillowanymi warzywami /W

Szakszuka z jajkami, kremowym sosem i pomidorami Pelati /W

Wegańskie kiełbaski z dymką /V/L

Falafel z ciecierzycy /V/L

Owsianka wegańska z bakaliami na mleku kokosowym

### Pieczyno

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

### Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Oliwa extra virgin

### Bufet słodki

Pudding kokosowy z chia i mango /V

Brownie wegańskie /V

Daktylowe praliny /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.



## Śniadanie serwowane

### Dania zimne „w stole”

Deska serów: camembert, ser mierzwiowy, dojrzewający ser pleśniowy

Wybór wędlin: opiekana pierś indyka w jogurcie z ziołami, włoska mortadela z pistacjami, pieczony schab ze szparagami, pasztet cielęcy ze smardzami

Rilette z organicznego pstrąga wędzonego z piklowanym spaghetti z ogórka, świeżym koprem i fenkułem

Trzy rodzaje tapenady: z oliwek czarnych, zielonych i kalamata

Pomidory koktajlowe z mini mozzarellą fior di latte na paście z awokado z cytrusowym vinaigrette /W/B

Sałatka szopska z bałkańskim serem /W/L

### Dodatki

Sos tarski, sos Ravigotte, chrzan

Miód rzepakowy

Dżem morelowy

### Pieczynwo

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

### Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską

### Dania gorące serwowane do wyboru z poniższych:

Jajka a'la Belvedere: jajko w koszulce, gryczany blin, szpinak, pomidory malinowe, awokado, sos holenderski /W

lub

Placuszki rosti z wędzonym łososiem, kawiozem i kwaśną śmietaną

### Desery „w stole”

Muffin czekoladowy

Wybór ciastek duńskich

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.



## Śniadanie serwowane w wersji wege

### Przekąski zimne „w stole”

Daktylowe praliny z wegańskim dyniowym serem i pistacjami /V

Tataki z papai z wegańską fetą /V/B

Pasztet strasburski z boczniaków z konfiturą figową /V

Papryczki wiśniowe faszerowane wegańskim serkiem urnebes /V/L

Hummus z młodego groszku z mango i świeżymi owocami granatu /W

Tabbouleh z filetowanymi cząstkami owoców, świeża mięta i sokiem z limonki /V/L/B

### Dodatki

Pasta z awokado

Miód

Konfitura z moreli

Konfitura z owoców leśnych

### Pieczycwo

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

### Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Smalec z białej fasoli

### Dania gorące serwowane do wyboru z poniższych:

Smażona polenta z zielonymi opiekanymi szparagami z oliwą extra virgin i kremowym jajkiem w koszulce od zielononózki /W

lub

Wegańska szakszuka z ciecierzycą, pomidorkami cherry, bakłażanem, cukinią i marynowanym tofu /V/L

### Desery „w stole”

Croissanty

Wybór ciastek duńskich

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)