



## Menu na STUDNIÓWKI

Autorskie menu Belvedere Catering na imprezy studniówkowe 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 to pierwszy wybór 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 oraz Mój Prywatny Kucharz, catering dietetyczny uznawany za najwyższej jakości na rynku catering dietetyczny, tworzony przez pasjonatów zdrowego żywienia.





## 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 studniówek

z Belvedere Catering.

Zapraszamy do kosztowania autorskich propozycji kulinarnych Belvedere Catering dedykowanych imprezom studniówkowym.

## **Autorskie menu Szefów Kuchni Belvedere Catering**

Serce Belvedere tworzą wyjątkowi kreatorzy smaku, którzy dbają o wyjątkowe połączenia smaków na każde wydarzenie: **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 wydarzenie studniówkowe**

W Belvedere Catering wiemy jak ważną rolę odgrywają kulinaria podczas wydarzeń, często stanowiąc o ich sukcesie. Jest przez nas starannie przemyślane po to, aby z szerokiego wachlarza propozycji dań wyselekcjonować smaki, które najbardziej odpowiadają rodzajowi i randze danej imprezy. Menu na studniówkę zostało opracowane zgodnie z panującymi trendami kulinarnymi z zawarciem potraw, w których najbardziej gustują młodzi ludzie.

## **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 lokalnych 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 imprezę studniówkową**

Studniówka to duże wydarzenie w życiu młodych ludzi – pierwszy, wspaniały bal i czas zakończenia liceum, ale i początku wejścia na nowe tory życia.

To ważne wydarzenie wymaga wyjątkowej oprawy pod każdym względem, a my mamy doświadczenie w celebracji doniosłych chwil.

Zachwycimy Was doskonałym smakiem oprawy kulinarnej przygotowanej przez naszych znakomitych szefów kuchni wznosząc Wasze wydarzenie na wyższy poziom.



## **Autorskie smaki czekolady Belvedere Café skomponowane przez Michała Iwaniuka w słodkiej ofercie Belvedere Catering**

Odkryj autorskie smaki czekolady, wykreowane przez Michała Iwaniuka w prestiżowym laboratorium Or Noir pod Paryżem.

Te wyjątkowe kompozycje z ziaren kakaowca z całego świata, dostępne w ofercie Belvedere Café oraz Belvedere Catering, zachwycą Twoje zmysły niepowtarzalnym aromatem i intensywnością smaku.

Michał Iwaniuk, mistrz cukiernictwa, odwiedził słynne laboratorium Or Noir pod Paryżem, aby stworzyć unikalne receptury czekolad, które zachwycą każdego smakosza. Or Noir to miejsce, gdzie najlepsi cukiernicy świata mają szansę skomponować swoje własne, niepowtarzalne smaki czekolady. Laboratorium należy do marki Cacao Barry, producenta najbardziej szlachetnych odmian czekolady.

Tworzenie tych czekolad to prawdziwa sztuka, która łączy intensywne doznania smakowe z głębokim aromatem. Każda czekolada powstaje z ziaren kakaowca pochodzących z różnych regionów świata, co nadaje jej wyjątkowy charakter. Plantacje, na których rosną drzewa kakaowca, są często obsadzone innymi roślinami, co wzbogaca glebę i wpływa na aromat ziarna. Czekolady Michała Iwaniuka to nie tylko słodycz – to prawdziwe dzieło sztuki, które zachwyci każde podniebienie.

W Belvedere Cafe znajdziesz te wyjątkowe czekolady w formie tabliczek z różnorodnym nadzieniem, jak również jako czekolady pitne w czterech wariantach: mleczna Belvedere Lait, wytrawna Belvedere Noir, a także biała, rubi i wegańska. Nasze czekolady stanowią również składnik ręcznie robionych pralin, truflii oraz kruchych ciasteczek typu cookies, które zawierają kawałki autorskich smaków.

### **BELVEDERE NOIR**

Belvedere Noir to ciemna czekolada o zawartości 74,3% kakao, stworzona z ziaren kakaowych pochodzących z trzech regionów świata: Meksyku, Madagaskaru i São Tomé. Połączenie tych miążg zaowocowało czekoladą o wyrazistym smaku kakao z orzeźwiającymi nutami cytrusów i cynamonu. To prawdziwa uczta dla zmysłów, idealna dla miłośników intensywnych doznań smakowych.

### **BELVEDERE LAIT**

Belvedere Lait to czekolada mleczna, która powstała z ziaren z Meksyku i Madagaskaru. Michał wybrał te ziarna, aby stworzyć kremowe połączenie intensywnego smaku czekolady z delikatną, aksamitną mleczną słodyczą. To doskonały wybór dla tych, którzy cenią sobie harmonię smaku i kremową konsystencję.







# Menu serwowane

## MENU I

### Dania zimne w stole

#### Mini hamburgery:

- z mięsem, warzywami i sosem
- z kozim serem, warzywami i sosem

#### Zawijane wrapy i tramezzini:

- z pieczonym indykiem, sezamem, imbirem i ogórkiem kompresowanym
- z plasterkami grillowanych warzyw i tofu z humusem pomidorowym i pesto
- z kozim serem, suszonymi pomidorami, chrupiącą sałatą i salsą avocado
- z pastą jajeczną i szczypiorem

#### Quich:

- ze szpinakiem i bekonem
- z hummusem z pastą tahini i grillowaną, czerwoną papryką

### Sałatki

Sałatka z mini sałaty rzymskiej z wegańskim sosem cesarskimi, wędzonym tofu i ziołowymi grzankami /V

Sałatka grecka z pomidorami, ogórkami, cebulą, serem feta i oliwkami /W

### Zupa serwowana do stołów (do wyboru 1 z 3)

Słoneczny krem z kukurydzy na mleku kokosowym z paloną kawą z chili

Krem z pomidorów z grzankami i listkiem bazylii

Zupa krem z dyni z imbirem, mlekiem kokosowym i prażonym słonecznikiem

Krem z białych warzyw z ziołowymi grzankami

### Danie główne serwowane do stołów (do wyboru 1 z 3)

Pierś z kurczaka zagrodowego z sosem tymiankowym, maślanymi ziemniakami i zielonymi, blanszowanymi warzywami

Polędwiczka wieprzowa z sosem rozmarynowym, kluskami śląskimi, karmelizowanymi młodymi marchewkami i brokułami

Roladka z indyka w boczku z sosem pieczeniowym, młodymi ziemniakami, pieczonym kalafiolem i zielonym groszkiem

Medaliony z polędwiczek z indyka z kukurydzianą polentą i sosem rodzynekowym

Papryka faszerowana warzywami z ryżem i zapieczonym serem feta

Zapiekane Raclette z pomidorem śliwkowym, cukinią, bazylią i Parmigiano Reggiano

### Desery

Ciasto marchewkowe z solonym kremem Filadelfia

Mini pączki z nadzieniem

Ciastko kokosowe z mango i marakują

Fontanna czekoladowa z dodatkami: ananas, melon, arbuż, pomarańcza, winogrono, pianki Marshmallow

### Napoje

Woda, herbata, soki owocowe, napoje gazowane



Dla Studniówek od 100 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

## MENU II

### Dania zimne

Mini hamburgery:

- z mięsem, warzywami i sosem
- z kozim serem, warzywami i sosem

Zawijane wrapy i tramezzini:

- z pieczonym indykiem, sezamem, imbirem i ogórkiem kompresowanym
- z plasterkami grillowanych warzyw i tofu z humusem pomidorowym i Pesto
- Z kozim serem i suszonymi pomidorami, chrupiącą sałatką i salsa avocado
- z pastą jajeczną i szczypiorem

Quich:

- ze szpinakiem i beconem
- z hummusem z pastą tahini i grillowaną, czerwoną papryką

Sashimi z arbuza z syropem z agawy sezamem i sałatką wakame /W/V/BL

Labneh z tatarem i konfiturą z pomidorów /W

Ser halloumi z żurawiną i orzechami makadamia

Wybór pieczywa:

ciemne, jasne, bułeczki pszenne i wieloziarniste

Masło, oliwy smakowe

### Sałatki

Sałatka z mini sałaty rzymskiej z wegańskim sosem cesarskimi, wędzonym tofu i ziołowymi grzankami /V

Sałatka grecka z pomidorami, ogórkami, cebulą, serem feta i oliwkami /W

### Zupa

Słoneczny krem z kukurydzy z mlekiem kokosowym z pianką i paloną kawą /W/B/L

### Dania gorące

Kawałki ryby w cieście piwnym z sosem słodko-kwaśnym

Kurczak w sosie curry z mlekiem kokosowym, soczewicą i świeżą kolendrą

Shoarma w kminku, kolendrze, czosnku, imbirze i cynamonie z sosem czosnkowym

Ravioli z szafliową ricottą i palonym masłem

Ryż ze smażonymi warzywami

Zapiekanka ziemniaczana z serem

Pieczone warzywa z oliwą

### Desery

Ciasto daktylowe z kajmakiem i słonym karmelem

Ciasto marchewkowe z solonym kremem Filadelfia

Mini pączki z nadzieniem

Fontanna czekoladowa z dodatkami: ananas, melon, arbuz, pomarańcza, winogrono, pianki Marshmallow

### Napoje

Woda, herbata, soki owocowe, napoje gazowane



Dla Studniówek od 100 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.





## STACJE KULINARNE NA SŁONO

### TACOS 80 g

Tacos z dodatkami:

guacamole i salsa pomidorowa

wieprzowina z salsą mango z kolendrą

indyki, pieprz cayenne, masło orzechowe i salsa śliwkowa

### PIZZA RZYMSKA AL TAGLIO 120 g

**Margherita** z sosem pomidorowym i podwójną mozzarellą

**Yorker** z sosem pomidorowym, mozzarellą, kielbasą pepperoni, szynką, boczkiem i pieczarkami

**Diavola** z sosem pomidorowym, mozzarellą, kielbasą pepperoni, cebulą i papryczkami jalapeño

### GYROS W KOLOROWYCH TORTILLACH 80 g

Gyros z dodatkami:

kurczak, kukurydza, kolorowa papryka, ser mozzarella

warzywa, ser mozzarella

### HOT DOGI 80 g

Hot dogi z dodatkami:

majonez, musztarda, ketchup, sałatka Coleslaw, cebula prażona

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 KULINARNE NA SŁODKO

### GORĄCA CZEKOLADA 80 g

Czekolada z dodatkami:

bita śmietana

owoce

### NALEŚNIKI 60 g

Naleśniki z dodatkami do wyboru:

bakalie

słony karmel

ser i owoce

bita śmietana

konfitury

jabłka z cynamonem

kajmak

kokos

tofu z rodzynkami i figami

### GOFRY NA PATYKU 60 g

Gofry z dodatkami:

lody waniliowe

bita śmietana

wiórki czekoladowe lub kokosowe

owoce

polewy

### POPCORN W TOREBKACH 30 g

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)