



## Menu na PRZERWY KAWOWE

Autorskie menu bufetowe 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 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 Prywatny Kucharz by Belvedere, 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 całość kształtu kulinarnej 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 Chrzęstowski**

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 Satelity

Pod jego kierownictwem powstają nasze największe realizacje. Weryfikuje i egzekwuje najwyższe standardy oprawy kulinarnej 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 całość kształtu 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**

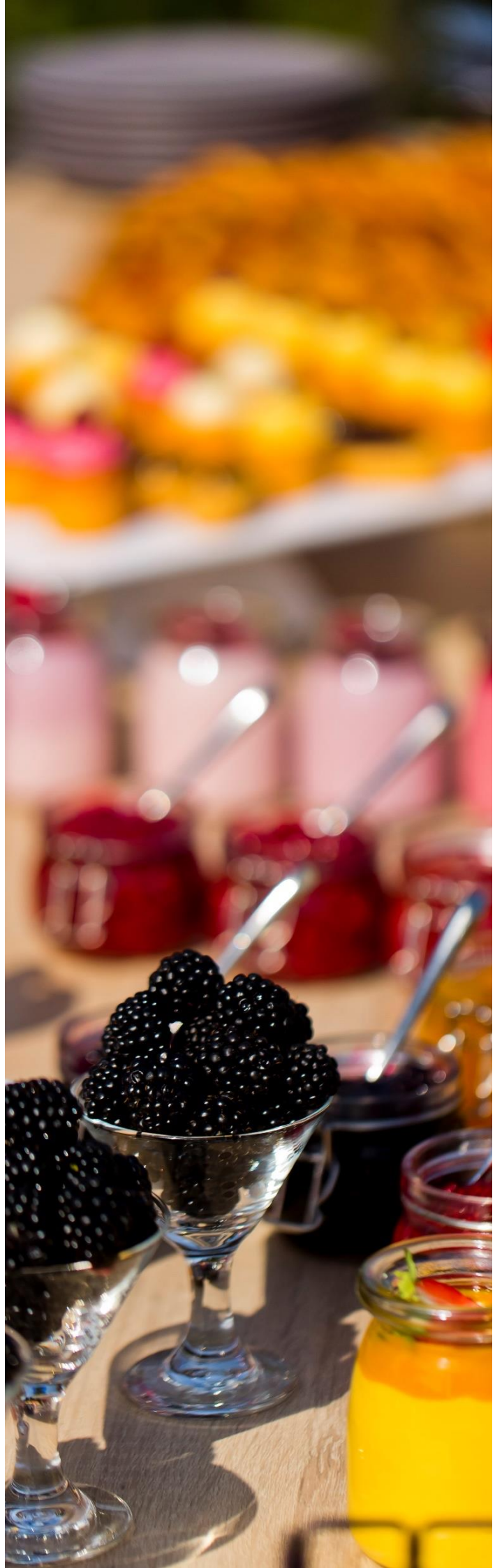
W Belvedere Catering wiemy jak ważną rolę odgrywają kulinaria podczas wydarzeń, często stanowiąc o ich sukcesie. Menu jest przez nas starannie przemyślane po to, aby z szerokiego wachlarza wyselekcjonować to, które najbardziej odpowiada rodzajowi i randze danego eventu.

### **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.





## **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, truflifl 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.





## Słodkie przebudzenie

### Bufet słodki

Wybór kruchych ciasteczek z pracowni cukierniczej Belvedere

#### Wybór słodkich wypieków:

- mini croissanty
- wybór ciastek duńskich
- mini pączki z nadzieniami

#### Ciasta domowe:

- Brownie
- ciasto z owocami sezonowymi

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 u wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



## Na słodko i na słono I

### Bufet słodki

Wybór kruchych ciasteczek z pracowni cukierniczej Belvedere

### Wybór słodkich wypieków:

- wybór ciastek duńskich
- kolorowe mini donuts

### Ciasta domowe:

- domowe ciasto ucierane „Zebra”
- szarlotka z grójeckich jabłek

### Bufet wytrawny

Żytnie sandwiche z musem z wędzonego na gorąco łososia i koperkiem

Tartinki z parzonym w majeranku schabem, chrzanem i julienne z pikli

Ptysie z kremowym twarożkiem kozim oraz buraczanym pudrem /W

Mini quiche z aromatyczną dynią i orzechami /W

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 u wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



## Na słodko i na słono II

### Bufet słodki

**Wybór kruchych ciasteczek** z pracowni cukierniczej Belvedere

### Wybór słodkich wypieków:

- mini croissanty
- warkocz klonowy

### Ciasta domowe:

- Brownie
- keks - domowe ciasto ucierane z owocami
- tarta z ziarnem kawy i kajmakiem

**Sałatka** z sezonowych owoców

### Bufet wytrawny

**Żytnie sandwiche** z musem z wędzonego na gorąco łososia i koperkiem

**Ziemniaczki faszerowane** grillowanym kurczakiem zagrodowym z chimichurri i opiekaną papryką

**Tartinki** z parzonym w majeranku schabem, chrzanem i julienne z pikli

**Chipsy z chlebka lavash** z kolendrową i czerwoną fasolą /V

**Mini quiche** z buraczkami i orzechami zapiekany pod oscypkiem /W

**Sałatka Waldorf** z grójeckich jabłek, bakaliami, selerem naciowym i winogronami /V/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 u wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.





## Wellbeing

### Bufet słodki

**Granola** by Belvedere /W

**Mango lassi** /W

**Zdrowe słodkości** z pracowni cukierniczej Belvedere:

- kruche ciastka z manufaktury Belvedere
- pralina słony karmel w karmelizowanych wafelkach/W
- Panna Cotta z konfiturą malinową /V

**Ciasta domowe:**

- sernik z mascarpone
- mini tarty z praliną z czerwonych owoców z kremem waniliowym

**Sezonowe owoce** filetowane

### Bufet wytrawny

**Ziemniaczki** faszerowane grillowanym kurczakiem zagrodowym z chimichurri i opiekaną papryką

**Roladka z koziego sera** i orzechów w płatkach pieczonego buraka /W

**Hummus z czerwonej fasoli** z kolendrą na chipsach z chlebka lavash /V

**Warzywne „sticks”** z selera naciowego, marchewki, rzodkwi daikon i papryki z wegańskim majonezem /V/L/G

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

**Smoothie:**

- burak-kurkuma-cynamon
- pomarańcza-imbir-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 u wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



## Dania wytrawne do samodzielnego wyboru

### Hummusy

Hummus z czerwonej fasoli z kolendrą  
na chrupkim chlebkę lavash /V 20g

### Pasztety

Pâté grzybowe z tostami z chałki /V 40g

### Chlebek lavash

Chlebek lavash z hummusem, ajwarem  
i chrupkimi warzywami /V 20g

Chlebek lavash z kurczakiem w kefirze, młodym szpinakiem  
i pieczoną papryką 30g

Wrapy z chlebka lavash, z hummusem, ajwarem  
i chrupkimi warzywami /V 40g

### Słone mini przekąski

Kurczak zagrodowy garam masala na bagietce,  
relish ananasowo-kolendrowy 30g

Żytni sandwich z wędzonym na gorąco łososiem  
i koperkiem 40g

Mini quiche z wędzonym twarogiem i szpinakiem  
i orzechami /W 30g

Tartinki z parzonym w majeranku schabem,  
chrzanem i julienne z pikli 30g

### Sałatki i warzywa

Sałatka Waldorf z jabłek grójeckich, bakaliami,  
selerem naciowym i winogronami /V/G 40g

Warzywne „sticks” z selera naciowego, marchewki,  
rzdokwi daikon i papryki podane z wegańskim majonezem /V/L/G 100g

### Smoothie

Smoothie:  
\* buraczano-marchwiowe 50g  
\* seler szpinak-jarmuż

Nazwa dania

Gramatura

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 u wszelkich procedur w całym cyklu wytwarzania, do naszych produktów mogą przeniknąć śladowe ilości alergenów.



## Słodkości do samodzielnego wyboru

### Granola

Granola by Belvedere /W 40

### Słodkie wypieki

Miodownik z kremem cytrynowym 50

Szarlotka z kruszonką migdałową 40

Ciasto z sezonowymi owocami 40

Brownie 40

Sernik krakowski 50

Mini croissanty 1,5 szt. 40

Kokosowa Panna Cotta /V 30

Tartaletka z curdem limonkowy, bazylią i kremem waniliowym 100

Daktylowe praliny 2 szt./V 50

Kruche ciasteczka z manufaktury Belvedere 50

Wybór duńskich ciasteczek 2 szt. 80

### Owoce i sałatki

Sałatka owocowa 80

Owoce filetowane /V 100

### Jogurty

Mango lassi /W 60

Nazwa dania

Gramatura

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 u 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)