



STACJE KULINARNE

Autorskie menu na różne formy wydarzeń 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 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 Chrzastowski

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 kulinarnych Belvedere Catering w formie stacji live cooking.

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.



Uczta smaków Belvedere Catering w postaci stacji kulinarnych

Stacje kulinarne to element oprawy wzbudzający najwięcej emocji ze względu na interakcję z kucharzem oraz indywidualny dobór składników, z których komponowana jest potrawa.

Skosztujcie dań przygotowywanych na Waszych oczach przez kreatorów smaku Belvedere Catering.



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, trufl i 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.





Stacje wytrawne do samodzielnego wyboru

STACJE MIĘSNE

Kofty wołowe

Kofty smażone w przyprawach

Dodatki:

- ajwar 100g
- tzatziki
- ogrodowe sałaty z winegretem balsamicznym

Kotleciki jagnięce

Kotleciki jagnięce z dodatkami

Dodatki:

- sos miętowy 100g
- pesto pistacjowo-miętowe
- pieczone ziemniaki z rozmarynem i pomidorkami

Tatar wołowy

Tatar z selekcjonowanej polskiej wołowiny, doprawiony koniakiem z marynowanymi leśnymi grzybami, szalotką, ogórkiem kiszonym, kaparami, oliwą lubczykową

100g

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie, pieczywo pszenne

Steki wołowe

Stek rzeźnika wołowy z sosami chimichurri i demi glace

Steki minutowe z polędwicy wołowej z sosami chimichurri, demi glace

Dodatki:

200g

- pieczone ziemniaki francuskie z masłem truflowym i parmezanem
- grillowane sezonowe warzywa z oliwą extra virgin i ziołami
- ogrodowe sałaty z winegretem balsamicznym

Beef Strogonoff

Strogonoff z polędwicy wołowej z ogórkiem, grzybami leśnymi, pomidorami, szalotką, śmietaną, czerwonym winem, koniakiem, sosem demi glace, natką pietruszki i śmietaną

150g

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie, pieczywo pszenne

Nazwa dania

Gramatura/os

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 wytrawne do samodzielnego wyboru

STACJE RYBNE

Ostrygi 85g

Świeże ostrygi Fine de Claire N°3 na lodzie z sosami:

mignonette - ocet malinowy i drobno siekana szalotka, tabasco, salsa mango-chili

Dodatki: cytryna i limonka

Ryba pieczona w soli

Seabass i łosoś pieczone w grubej soli morskiej ze skórkami cytrusów oraz rozmarynu

100g

Dodatki: sos veloute, ziemniaki opiekane, świeży koperek, pieczone pomidorki

Tataki z tuńczyka

Steki z tuńczyka smażone "a la minute"

Dodatki: dressing imbirowy, teryaki, ponzu, mus z awokado, mikrolistki, sezam biały i czarny

100g

Krewetki

Krewetki smażone w woku z czosnkiem, cytryną, pietruszką, chili, białym winem, masłem i ziołami

100g

Dodatki: świeża bagietka

Mule

Mule z woka:

- klasyczne - na białym winie z natką pietruszki, masłem i bagietką
- po hiszpańsku - z chorizo, wędzoną papryką, szczypiorkiem i bagietką

100g

Nazwa dania

Gramatura/os



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 wytrawne do samodzielnego wyboru

STACJE MIESZANE

Pad Thai

Tajski makaron ryżowy z woka z kurczakiem, krewetkami lub marynowanym tofu

Dodatki do wyboru:

pakchoi, czerwona cebula, marchew julienne, boczniaki, prażone orzechy, sezam, chilli, szczypior, kolendra 150g

Sosy do wyboru:

ostrygowy, sojowy, ponzu, teryaki, pieprzowy

Wybór tatarów

Tatar z selekcjonowanej polskiej wołowiny, doprawiony koniakiem z marynowanymi leśnymi grzybami, szalotką, ogórkiem kiszonym, kaparami, oliwą lubczykową

Tatar z tuńczyka z sosem sojowym, ostrygowym, sezamowym, z pestek winogron, świeżo tartym imbirem, siekaną kolendrą, chili 90g

Tatar wegański z pieczonych buraków po azjatycku: buraki wędzone, szczypiorek, mus awokado-kaffir, majo sriracha, czarny sezam, oliwa z oliwek

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

Grzybowe smaki

Sezonowe risotto z kurkami lub borowikami

Grzyby z patelni w maśle pietruszkowo-czosnkowym 100g

Wrapy meksykańskie

Tortilla: paprykowa, szpinakowa, czarna i klasyczna

Dodatki mięsne: wołowina, szarpana kaczka 100g

Dodatki warzywne: szpinak, liście sałat, czerwona fasola, ogórki konserwowe, czerwona papryka, marynowany kaktus

Salsa: guacamole, Sambal, meksykańska

Naleśniki

Naleśniki wytrawne z dodatkami do wyboru: 100g

szpinak, pomidory, rukola, pieczarki, mozzarella, crème fraîche, szynka smażona, wędzony łosoś

Nazwa dania

Gramatura/os

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 słodkie do samodzielnego wyboru

STACJE SŁODKIE

Naleśniki

Naleśniki na słodko z dodatkami do wyboru:

nutella, owoce sezonowe, twarożek waniliowy, crème chantilly, orzechy 100g

Lody rzemieślnicze

Lody z dodatkami - do wyboru 4 smaki z poniższych:

- waniliowy
- truskawkowy
- pistacjowy
- słony karmel
- czekoladowy
- sorbet cytrynowy
- sorbet malinowy

Dodatki:

- sos czekoladowy
- sos karmelowy
- bita śmietana
- posypka czekoladowa
- karmelizowane orzechy
- siekane pistacje
- świeże owoce

90g

Gofry

Gofry z dodatkami do wyboru

- domowe lody: waniliowe, truskawkowe, czekoladowe
- sosy: krem chantilly, malinowy, mango
- belgijska czekolada
- świeże owoce sezonowe: truskawki, borówki amerykańskie, banany, maliny, kiwi
- posypki: karmelizowane orzechy, wiórki belgijskiej czekolady, wiórki kokosowe

100g

Nazwa dania

Gramatura/os

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 słodkie do samodzielnego wyboru

STACJE SŁODKIE

Czekoladowe FRAPPE

- z czekolady ciemnej Madagaskar z sokiem pomarańczowym i likierem Grand Marnier
- z czekolady karmelowej Lacte Caramel z kawą 100ml
- z czekolady Rubi z nalewką wiśniową
- z czekolady białej Blanc Satin z malinami

Trufle ręcznie robione (2 szt. do wyboru)

- w białej czekoladzie z ganaszem kokosowym i galaretką mango – marakuja
- w białej czekoladzie z ganaszem z czekolady Rubi z jeżyną i liczi
- w czekoladzie ciemnej z ganaszem z whisky Woodford 2szt.
- w czekoladzie ciemnej z ganaszem z herbaty Earl Grey
- w czekoladzie mlecznej z ganaszem z orzechem laskowym i porzeczką

Nazwa dania

Gramatura/os



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