



Menu w formie KOKTAJLU

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 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. 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 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. Dbą o jakość oferty w procesie przygotowania wydarzeń.



Dariusz Mućko

Szef Satelitarny

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 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 odświeżeniu koktajlowej.

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 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 wydarzenia w formie koktajlu

Swobodnym rozmowom oraz nawiązywaniu relacji biznesowych niezmiennie sprzyja wyborne jedzenie.

Dzięki dopracowanej przez nas do perfekcji oprawie kulinarnej w formie koktajlu podniesiesz swoje wydarzenie do wyższej rangi.



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, trufli 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 miazg 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 na aperitif

ZESTAW I

Przekąski zimne

Tofu z marynowanymi kurkami i kasztanami
Tatar wołowy na żytnim chlebie
Wędzony pstrąg z kawiolem cytrynowym

ZESTAW II

Przekąski zimne

Słony gofr z czarnym kawiolem, musem orzechowym, borowikami i serem ricotta
Vitello tonato z owocem kapara
Szaszłyk z wegańskiej fety z oliwkami kalamata, oregano i ogórkiem kompresowanym /W/G

ZESTAW III

Przekąski zimne

Rubinowa tartaletka z goie gras i galaretką z czarnego bzu
Ośmiornica z limonkowym kawiolem i oliwą
Trufła z koziego sera w grzybowym miodzie



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 koktajlowe do 1 godziny

ZESTAW I

Przekąski zimne

Liście szpinaku z konfitowanym kalafiozem
Rillettes z kaczki pekińskiej z groszkiem
Trufle z wędzonego sera w polnych kwiatach z malinowym musem
Spring rolls z warzywami i sosem orzechowym
Kluski śląskie z bekonem i crème fraîche
Empanadas z zagrodowym kurczakiem i mozzarellą
Brownie z czekolady Madagaskar z kwiatem czarnego bzu
Mini makaronik Crème de cassis

ZESTAW II

Przekąski zimne

Japoński boczek shiatsu w ponzu
Skoroszena w słodkiej pomarańczy z kawiozem z marakuji
Bałtycki śledź na truflowym ziemniaku z gryczanym popcornem
Quiche z zielonymi szparagami
Mini strudel ze szpinakiem /V
Placuszek dyniowy z ricottą i truflą
Makaronik kokosowy z figą
Mini cookies arachidowe

ZESTAW III

Przekąski zimne

Ceviche z łososia z piklowanym burakiem i chrzanem wasabi
Ekler z hummusem kasztanowym i marynowanymi grzybami
Płatki ryżowe z szarpaną kaczką i prażonym sezamem
Polędwiczka cielęca z fioletowym ziemniaczkiem i sosem cydrowym
Ser Halloumi z grzanką i konfiturą pomidorową
Miętus pieczony w liściach pak choi z sosem kabayaki
Mini pâte à choux z pistacją z marakują
Mini pâte à choux z orzechem pekan z konfiturą morelową



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 koktajlowe do 2 i 3 godzin

ZESTAW I

Przekąski zimne

Ekler z hummusem kasztanowym i marynowanymi grzybami

Trufle z wędzonego sera w polnych kwiatach z malinowym musem

Płatki ryżowe z szarpaną kaczką i prażonym sezamem

Gruszka pieczona w gałce muszkatołowej z wegańską kruszonką

Wędzony pstrąg z cytrynowym kawiozem

Rillettes z kaczki pekińskiej z groszkiem

Przekąski gorące

Mini vege burgery z buraka z hummusem

Kluski śląskie z bekonem i crème fraîche

Empanadas z zagrodowym kurczakiem i mozzarellą

Mini steki wołowe z sosem chimichurri

Desery

Mini ekler figowy z musem karmelowym

Mini donut migdałowy na orzechowym sable

Curd cytrynowy z bazylią na sable kokosowym



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 koktajlowe do 2 i 3 godzin

ZESTAW II

Przekąski zimne

Paluszki z ciasta francuskiego z burakiem i majonezem truflowym

Oreo z buraka z kozim serem i musem krabowym

Rillettes z kaczki pekińskiej z groszkiem

Mini mozzarella z pomidorkiem konfitowanym, bazylią i oliwą

Wędzony pstrąg z kawiolem cytrynowym

Camembert z szynką parmeńską i konfiturą żurawinową

Przekąski gorące

Polędwica z dorsza na warzywnym ratatouille

Tartaletka z szafranowym risotto i młodymi warzywami

Mini burger wołowy z pikantnym majo

Mini strudel ze szpinakiem /V

Desery

Mini cookies arachidiwe

Mini „coin” czekoladowy z likierem Baileys

Mini „coin” migdałowy z ganachem pomarańczowym



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 koktajlowe do 2 i 3 godzin

ZESTAW III

Przekąski zimne

Taco z sepią, tuńczykiem, trawą cytrynową i chili
Yakitori z sosem teriyaki
Satay z łososia w kokosie i prażonym sezamie
Krewetka w cieście kokosowym z salsą ananasową
Trufla z koziego sera w grzybowym miodzie
Rostbef wolno pieczony z truflowym majonezem,
piklowanymi warzywami i cebulką cipolle

Przekąski gorące

Francuski pasztecik z borowikami
Polędwica z dorsza na warzywnym ratatouille
Pieczony pierożek samosa z warzywami
i aromatycznymi korzeniami /W
Placuszek dyniowy z serem ricotta i truflą

Desery

Makaronik czekoladowy z ziarnem kakaowca
Makaronik kokosowy z figą
Sernik pomarańczowy



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.



Finger food na zimno do samodzielnego wyboru

Tofu z marynowanymi kurkami i kasztanami
Wiśniowa papryczka z serkiem bałkańskim i chipsem krewetkowym
Bałtycki śledź na truflowym ziemniaku z gryczanym popcornem
Hosomaki z pieczonym łososiem i glonami wakame
Mus kasztanowy na wegańskiej tartaletce
Ceviche z łososia z piklowanym burakiem i chrzanem wasabi
Rubinowa tartaletka z foie gras i galaretką z czarnego bzu
Japoński boczek Chashu w ponzu
Skorzonera w słodkiej pomarańczy z kawiozem z marakui
Mini tramezzini z musem serowym i wędzonym Kindziukiem
Vitello tonato z owocem kapara
Słony gofr z czarnym kawiozem, musem orzechowym, borowikami i serem ricotta
Ekler z hummusem kasztanowym i marynowanymi grzybami
Trufle z wędzonego sera w polnych kwiatach z malinowym musem
Płatki ryżowe z szarpaną kaczka i prażonym sezamem
Gruszka pieczona w gałce muskatołowej z wegańską kruszonką
Mini mozzarella z pesto z rukoli z pomidorkami koktajlowymi
Liście szpinaku z konfitowanym kalafiorem
Tatar wołowy na żytnim chlebie
Wegański tatar z pomidora z oliwą szczypiorkową i bezglutenowym pieczywem
Szaszłyk z wegańskiej fety z oliwki kalamata oregano i ogórek kompresowanym /W/G
Paluszki z ciasta francuskiego z burakiem i majonezem truflowym
Oreo z buraka z kozim serem i musem krabowym
Rillettes z kaczki pekińskiej z młodym bobem i groszkiem
Mini mozzarella z pomidorkami konfitowanymi, bazylią i oliwą
Wędzony pstrąg z kawiozem cytrynowym
Camembert z szynką parmeńską i konfiturą żurawinową

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.



Finger food na zimno do samodzielnego wyboru

Polędwica gyu tataki z marynowanym imbirem na pumperniklu
Ośmiornica z limonkowym kawiolem i oliwą
Wegańska kaczka w cieście ryżowym z glonami combu /V
Tartaletka z musem z dyni hokkaido
Trufla z koziego sera w grzybowym miodzie
Rostbef wolno pieczony z truflowym majonezem z piklowanymi warzywami i cebulką cipolle
Pierogi z żółtego buraka z homarem i oliwą bazyliową
Koszyczek spring roll z orientálną sałatką
Wędzony sum z puddingiem cytrynowym i „owocowym kawiolem”
Taco szpinakowe z tatarą z łososia i sosem imbirowym
Taco z sepią, tuńczykiem, trawą cytrynową i chili
Yakitori z sosem teriyaki
Satay z łososia w kokosie z prażonym sezamem
Krewetka z cieście kokosowym z salsą ananasową
Sałatka krabowa z kawiolem z łososia
Tataki z tuńczyka na kolendrowym musie w prażonym sezamie



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.



Finger food na ciepło do samodzielnego wyboru

Vege burgery z buraka z hummusem
Pieczony pierożek samosa z warzywami i aromatycznymi korzeniami /W
Mini strudel ze szpinakiem /V
Spring rolls z warzywami i sosem orzechowym
Polędwiczka cielęca z fioletowym ziemniakiem i sosem cydrowym
Mini steki wołowe z sosem chimichurri
Placuszek dyniowy z serem ricotta i truflą
Tofu steki w sosie ponzu z grzybkami shimeji
Grillowane hallumi na grzance z konfiturą pomidorową
Kluska śląska z bekonem i crème fraîche
Quiche z serem raclette i zielonym szparagiem
Empanadas z zagrodowym kurczakiem i mozzarellą
Mini burger wołowy z pikantnym majo
Francuski pasztecik z borowikami
Tartaletka z szafranowym risotto i młodymi warzywami
Polędwica z dorsza na warzywnym ratatulle
Quiche z serem raclette i zielonymi szparagami
Miętus pieczony w liściach pak choi z sos kabayaki



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.



Finger food na słodko do samodzielnego wyboru

Marcepan z orzecha laskowego w rocher z karmelowej czekolady /V/G

Mini makaronik Crème de Casis

Rożek z czekolady ruby i yuzu

Rożek solona pistacja z crunchem orzechowym

Galaretki pate de fruit /W/V:

- marakuja
- malina
- czarna porzeczka
- pomarańcza
- truskawka

Praliny cięte /G:

- orzech laskowy
- ciemna czekolada z pistacją
- solona pistacja
- solony kokos

Trufle czekoladowe Belvedere Noir /G:

- malinowa
- karmelizowane herbatniki
- czerwona pomarańcza z likierem Grand Marnier
- korzenna z whiskey Woodford
- kokosowa z białym rumem
- ferrero



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.



Finger food na słodko do samodzielnego wyboru

Sernik pomarańczowy

Brownie z czekolady Madagaskar z kwiatem czarnego bzu

Blondie - brownie z białej czekolady z karmelizowanym migdałem

Mini pâte à choux z z musem pistacjowym i marakuja

Mini pâte à choux z musem z orzechów pekan i konfiturą morelową

Mini ekler figowy z musem karmelowym

Mini donut migdałowy na sable orzechowym

Curd cytrynowy z bazylią na sable kokosowym

Mini cookies arachidowe

Mini „coin” czekoladowy z likierem Baileys

Mini „coin” migdałowy z ganachem pomarańczowym

Makaronik czekoladowy z ziarnem kakaowca

Makaronik kokosowy z figą

Praliny formowane Belvedere Noir i Lait /G

- kokosowa
- Jonny Walker
- Calvados z cynamonem
- kawowa z likierem Khalua
- mango z pieprzem cayenne
- gianduja
- malinowa
- truskawkowa
- czarny bez
- różana
- herbata matcha z hibiki

Financier z palonym masłem i kremem waniliowym

Marcello z praliną orzechową

Mus z fasoli tonkaw rocher z ziarnem kakaowca

Mus z czekolady ruby i hibiskusa

Jaśmin z prażonym jabłkiem

Mus figowy z karmelizowaną pomarańczą

Śliwka w czekoladzie Belvedere Noir /W/V

Kandyzowany imbir w czekoladzie karmelowej /W/V

Plastry pomarańczy w czekoladzie mlecznej Belvedere Lait /W/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.



Finger food na słodko do samodzielnego wyboru wegańskie

Mus z migdałowym Piemont z ciemną czekoladą

Panna Cotta kokosowa z malinami

Financier pistacjowy w rocher z prażonej pistacji

Crème brûlée z marakują

Brownie czekoladowe z malinami i ziarnem kawy

Mus kawowy na biszkopcie migdałowym

Kokosanki

Mus z nasionami chia i mango

Financier kasztanowy z ziarnem kakaowca



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