



Menu w formule SERWOWANEJ

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 odświeżonej serwowanej.

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.



Kreacje kulinarne Belvedere Catering na wydarzenia z oprawą w formie serwowanej

Uroczystym wydarzeniom niezmiennie towarzyszy wyborne jedzenie.

Dzięki dopracowanej przez nas do perfekcji oprawie kulinarnej w formie serwowanej podniesiesz swoje wydarzenie do najwyższej 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 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 3-daniowe

MENU I

Przystawka

Carpaccio z dyni hokkaido z serem feta, prażonymi pestkami dyni i orzechową rukolą

Danie główne

Pierś kurczaka zagrodowego w cynamonie z mini kluseczkami i sosem śliwkowym /G

Deser

Karmelizowany ananas z estragonem, chantilly waniliowym, prażonym kokosem i żelem yuzu

MENU II

Przystawka

Pianka z buraka Chioggia i białej czekolady ze słodko kwaśnym ogórkiem i sezamem

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa z kasztanami ze spaghetti z warzyw, purée z topinamburu z sosem cydrowym /G

Deser

Tiramisu z crèmeux z kolumbijskiej kawy i muscovado

MENU III

Przystawka

Półgęski wędzone z konfiturą z gruszek, żurawiną i orzechami włoskimi

Danie główne

Wolno pieczona jagnięcina z sufletem gruszkowym, złocistą polentą i sosem rozmarynowym

Deser

Financier beurre noisette z prażonym orzechem włoskim i konfiturą z moreli



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 serwowane 4-daniowe

MENU I

Przystawka

Kozi ser z Mazur w złocistych migdałach z karmelizowaną figą z aromatycznym miodem borowikowym, ziołową grzanką i olejem dyniowym

Zupa

Zupa krem z dyni z imbirem i kokosem

Danie główne

Pierś perliczki w pomarańczach z naleśnikami mandaryńskimi, sosem śliwkowym i zimowymi szparagami

Deser

Sernik z białą czekoladą, kremem karmelowym, żelem malinowym i chipsem migdałowym

MENU II

Przystawka

Tataki z tuńczyka wakame z prażonym sezamem, groszkiem cukrowym i sosem ponzu

Zupa

Zupa Vichyssoise z palonym chrustem z pora

Danie główne

Konfitowane udo kaczki z sosem koniakowym z karmelizowanym jabłkiem z cynamonem i złocistą polentą z kasztanami

Deser

Kawowy crème brûlée z sosem waniliowym i kruszonką z prażonym ziarnem kawy

MENU III

Przystawka

Gravad lax z polędwicy z łososia z rzodkwią Takuan i sosem poke

Zupa

Consommé z kaczki konfitowanej z grzybami Morchella

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej w demi glacie z musztardą francuską, białą kaszą gryczaną, selerem naciowym i romanescio

Deser

Czekoladowe Marcello ze złotem jadalnym i kremem z ziarna kakaowca

MENU IV VEGE

Przystawka

Faszerowana papryczka z wegańskim grillowanym serem i musem owocowym

Zupa

Kremowa zupa z białych warzyw z oliwą rydzową /V/G/W

Danie główne

Stir fry curry z batatem, kokosem, groszkiem cukrowym i kalafiorem w ringu ryżowym

Deser

Wegańska Panna Cotta



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 serwowane 4-daniowe PREMIUM

MENU I

Przystawka

Dziki łosoś souse vide z piklowanym mango z imbirem, aromatycznym sosem Ponzu i grzybami enoki

Zupa

Zupa rakowa z koniakiem, koprem włoskim i zieloną oliwą /G

Danie główne

Medalion z wolno pieczonej cielęciny z zimowymi szparagami w maśle z dynią w pomarańczach, mini kluszczkami śląskimi i sosem z trawą żubrową

Deser

Pistacjowy pytyś z kremem mango-marakuja i konfiturą figową

MENU II

Przystawka

Ceviche z tygrysiej krewetki z grillowanym ananasem i sos z limonki i agawy

Zupa

Aksamitny krem z brokułów z chipsami z szynki Serrano

Danie główne

Carrè jagnięce z ziemniakami gratin dauphinois, prażonymi warzywami korzennymi sauté i sosem musztardowo-miodowym

Deser

Torcik szwajcarski z wiśnią Amarena i pianą cynamonową

MENU III

Przystawka

Ser Comte z orzechem włoskim, miodem spadziowym, konfitowanymi pomidorkami koktajlowymi i kremem balsamicznym

Zupa

Kremowa zupa Toscana z ziołowymi grzankami

Danie główne

Polska wołowina z kaparami, czarną marchwią, kruszonymi orzechami, purée chrzanowym i sosem brandy

Deser

Roche z białej czekolady z solonym kokosem, kremem waniliowym i żelem egzotycznym



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 serwowane degustacyjne



MENU I

Amuse bouche

Foie gras z nerkowca z żelem Porto w bezie

Przystawka zimna

Przegrzebki z dynią z imbirem, zielonym groszkiem z wasabi i passiflorą

Przystawka gorąca

Kopytka z polskimi serami i bekonem z trawą żubrową i cytrynową

Intermezzo

Sorbet z gruszki z imbirem /V

Danie główne rybne

Sola atlantycka z węzłowym, masłem rakowym, ziemniakiem podwędzonym, koprem włoskim, marchwią z ciepłą sałatką ze szparagów cykoriowych

Danie główne mięsne

Polędwica z jelenia z ziemniakami purée z trufłą, sosem jałowcowym, chrupiącą kaszą gryczaną, pieczonym burakiem, brokułem i kruszonką z chleba razowego

Ser

Trufła z zagrodowego koziego sera z mango i papają /W/G

Deser

Ganache czekoladowy z prażonymi orzechami laskowymi i ciastkiem z pomarańczami Torocco

Petit four

Pralina Orientu z karmelem i imbirem

Pralina Mgietka z konfiturą malinową

Pralina Złote Espresso z kremem kawowym i pomarańczą

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 serwowane rodzinne

MENU I

Przystawki „w stole”

Cielęcina sous vide z karmelizowanymi kaparami i sosem z tuńczyka

Kozi ser z shiso, lichi, piernikową grzanką i nagietkiem /W

Fritter kukurydziany z crème fraîche, jalapeño i limonką /W

Żółty burak z płatkami róży, grzybami enoki i orzechami pinii /V

Dodatki

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

Masło z solą morską i ziołowe

Zupa

Capuccino z borowików z karmelizowanymi orzechami włoskimi

Danie główne

Marsala z piersi perliczki z purée z palonej pietruszki, kukurydzą na maśle, kurkami z patelni z sosem szatniowym

Deser

Tarta egzotyczna z curdem z marakui i bazylii, pod galaretką z mango i calamansi



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 uzupełniające do kolacji



MENU I

Przekąski zimne

Pieczone trufle gęsie z migdałami, winogronami i konfiturą malinową /G

Carpaccio z pieczonych plastrów indyka z musem z płatków róż, musztardą miodową, słodko-kwaśnym ogórkiem i oliwą malinową /G

Pralina z ciecierzycy i daktyli, z marchewką łososiową, kaparami i klonowym sosem chili /V/W/G/L

Pasztet z królika z galaretką z czerwonego wina i chrzanem

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

Masło z solą morską i ziołowe

Zupa

Sycylijska minestrone z młodych warzyw z orzo /W

Dania gorące

Morszczuk śródziemnomorski z curry i mango, pędami młodego groszku i słodko-kwaśną młodą kapustą z koperkiem

Kurczak po kornwalijsku z włoską polentą i dzikimi brokułami

Perliczka z purée z pieczonej pietruszki z kukurydzą maślaną, kurkami z patelni i sosem szatniowym /G

Warzywa a'la bohémienne z serem Gruyère /W

Desery

Sernik z białą czekoladą

Brownie z kremem czekoladowym

Mus na patyku – orzech laskowy z czarną porzeczką

Szarlotka z brzoskwiniami i kruszonką migdałową

Panna Cotta migdałowa /V



**Dla spotkań
od 50 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 uzupełniające do kolacji

MENU II

Przekąski w stole

Halibut sous vide z ratatouille warzywnym i winegretem kaparowym /G

Poke bowl z ogórkiem, papryką, sezamem i ryżem /W

Kulebiak z polędwicą z dziczyzny z grzybami w cieście francuskim

Hummus z kokosem, curry i kalafiolem /W/V/G/L

Cielęcina w glazurze z trawy żubrowej z marynowanymi kurkami /G

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

Masło z solą morską i ziołowe

Zupa

Zupa z kimchi, warzywami i komosą ryżową /V/G

Dania gorące

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie demi glace z musztardą francuską i smażonymi bocznikami

Konfitowana kaczka z karmelizowanymi jabłkami z sosem z czerwonego wina /L

Grillowane filety polędwiczek z indyka z truskawkami, rozmarynem i sosem balsamicznym,

Ravioli ze szpinakiem i ricottą z sosem parmezanowym i szczypiorkiem /W

Ogrodowe blanszowane warzywa z oliwą extra virgin i masłem i wędzoną solą /W

Desery

Pomarańczowy sernik mascarpone

Ciastko czekoladowe sao thome z prażonym ziarnem kakao

Mus z orzecha laskowego z maliną kaszubską



**Dla spotkań
od 50 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 uzupełniające do kolacji



MENU III

Przekąski w stole

Tatar z dzikiego łososia z awokado, limonką i ogórkiem wężowym
Pâté z sarny ze smardzami i jałowcem /G
Cielęcina w sosie tuńczykowym z owocami kaparów i serem Emilgrana /G
Karmelizowane piersi perliczki z farszem polskim, na tostach z chałki
Tiraditos - krewetki piklowane z marchewką, rocoto tiger's milk i imbirem
Małże na muszli zapiekane z serem Roquefort i szpinakiem
Wybór domowego pieczywa: mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie, pieczywo pszenne
Masło z solą morską i ziołowe

Zupa

Królewski bulion z perliczki z makaronem z kolorowej marchewki, szpeclami i oliwą ziołową

Dania gorące

Konfitowana cielęcina w sosie z czerwonego wina z musztardą francuską
Pieczona kaczka w sosie owocowym z sezonowymi, świeżymi owocami /G
Mazurski sandacz w sosie rakowym z wermutem z płatkami prażonych migdałów
Pisto manchego z kolorową papryką, cukinią i pomidorami
Gnocchi z mozzarellą i pomidorami w sosie Arabiatta /W

Desery

Mus whisky Glenlivet w roche z mlecznej czekolady
Tartaletka kawowa z kajmakiem i praliną z orzecha laskowego
Mus z herbaty Earl Grey i roche karmelowym
Tarta migdałowa z curdem malinowym i świeżymi owocami
Mus solony kokos z prażonym kokosem i marakują



**Dla spotkań
od 50 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.



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