



Menu na ŚNIADANIA

Autorskie menu śniadaniowe
przygotowane przez znakomitych
Szeów 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 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 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 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
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, 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.





Śniadanie kontynentalne

Bufet zimny

Wybór serów: holenderska Gouda, Mazdamer, szwajcarski Ementaler

Wędliny domowe: pieczona karkówka, wędzona szynka z komina, pierś z indyka sous vide

Dodatki

Pomidor, ogórek

Miód rzepakowy

Konfitura z moreli

Dżem z owoców leśnych

Pieczyno

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Hummusy: z czerwonej fasoli z kolendrą, z kalafiora z tahiną

Desery

Krucze ciasteczka z konfiturą śliwkową

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.



Śniadanie francuskie

Bufet zimny

Quiche

- z serem Roquefort, orzechami i winogronami /W
- z wędzonym boczkiem i karmelizowaną, czerwoną cebulą

Twarożek z mleka krów Jersey z rzodkiewką

Liście sałaty rzymskiej mini z sosem Ravigotte

Krojone owoce: melon, pomarańcza, kiwi

Dodatki

Warzywa: pomidorki koktajlowe, papryka w 3-ech kolorach, seler naciowy

Miód rzepakowy

Dżem figowy

Konfitura z pomarańczy

Pieczczywo

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie, mini croissanty

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Desery

Mini rogaliki z ciasta francuskiego z nadzieniem czekoladowym

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.



Śniadanie polskie

Bufet zimny

Wybór polskich serów: Tylżycki, Królewski, Edamski, Camembert

Wędliny domowe: pieczona karkówka, wędzona szynka z komina, kiełbasa krakowska, półgęsek wędzony

Wytworny pasztet z cielęciny z dodatkami

Połówki jajek z pastą z wędzonego łośsia

Połówki jajek z pastą z chrzanowo-buraczną /W

Sałatka śledziowa z buraczkami, pieczonymi ziemniakami, korniszonami i musztardą z gorczycą

Kremowy twaróg z rzodkiewką i szczypiorem

Rzodkiewka, kalarepa, pomidorki koktajlowe, ogórek /V

Dodatki

Sos tarski, ćwikła, chrzan

Miód rzepakowy

Powidła śliwkowe

Dżem truskawkowy

Pieczyno

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Smalec z białej fasoli

Bufet gorący

Domowa biała mini kiełbasa z piwem

Racuszki twarogowe ze szpinakiem

Naleśniki z bałkańskim satarashem zapiekane pod serem feta /W

Desery

Ciastka danish mini z nadzieniem owocowym

Domowy keks z owocami

Stacje kulinarne

Placuszki z owocami i słodkimi dodatkami

Kremowa jajecznicza z dodatkami do wyboru: gotowana szynka, wędzony boczek, wędzony łoś, szpinak, pomidorki koktajlowe, szalotka, szczypiorek

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.



Śniadanie międzynarodowe

Bufet zimny

Wybór wędlin: szynka Cotto, pieczony schab, salami Milano, wędzona szynka z komina, mortadela z pistacjami

Wybór znakomitych serów: szwajcarski Ementaler, Królewski wędzony, holenderska Gouda, Camembert, Brie /W

Mini torcik z sera Camembert z orzechami i kozieradką /W/G

Sałatka Caprese z pomidorów malinowych, plastry mozzarella fior di latte, zielone pesto /W/G

Pieczony filet łososia z wiórkami świeżego chrzanu i dressingiem z musztardy francuskiej /L/G

Plastry indyka sous vide z sosem Cezar, z grillowanymi liśćmi sałaty rzymskiej, pomidorkami cherry i płatkami parmezanu /G

Wybór świeżych warzyw: pomidorki koktajlowe, ogórek, papryka, seler naciowy /W

Jogurty: naturalny i owocowy

Granola by Belvedere /V

Krojone sezonowe owoce /V

Bufet gorący

Szakszuka z jajkami, kremowym sosem z włoskich pomidorów Pelati, ciecierzycą i grillowanymi warzywami /W

Jajka sadzone z bekonem /G

Wiedeńskie frankfurterki

Rösti -szwajcarskie placki ziemniaczane ze świeżym szczypiorkiem /W

Dodatki

Sos tarski, ćwikła, chrzan

Miód z pasieki

Konfitura z moreli

Dżem truskawkowy

Pieczyno

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Smalec z białej fasoli

Hummus z ciecierzycy

Bufet słodki

Croissanty

Pain au Chocolate

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.



Śniadanie wellbeing

Bufet zimny

Pasztet z kaszy jaglanej z marchewką, orzechami i kardamonem /V

Grillowane warzywa z plasterkami sera feta z oliwą extra virgin i kremem balsamicznym /W

Jajka od kur zielononózek z awokado, z tatarskim z pomidorów /W/L

Chrupiąca granola z sezonowymi owocami, jogurtem greckim i miodem akacjowym /W

Wybór świeżych warzyw: seler naciowy, rzodkiewka, pomidorki koktajlowe, papryka, ogórek, sałata rzymska

Grillowane karczochy z mini mozzarellą z pesto pistacjowym i rukolą /W

Bufet gorący

Szakszuka z jajkami, kremowym sosem z włoskich pomidorów Pelati, ciecierzycą i grillowanymi warzywami /W

Wegańskie kielbaski z prażoną cebulką /V/L

Falafel z ciecierzycy /V/L

Dodatki

Hummus z ciecierzycy z kuminem / W

Pasta z awokado z prażonym sezamem /W

Miód z pasieki

Konfitura z moreli

Dżem truskawkowy

Pieczycwo

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Oliwa extra virgin

Bufet słodki

Pudding ryżowy z syropem klonowym /V

Brownie wegańskie /V

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



Śniadanie serwowane

Przekąski zimne „w stole”

Deska serów: Camembert i dojrzewający ser pleśniowy

Wybór wędlin: pierś z indyka sous vide, włoska mortadela z pistacjami, pieczony schab ze śliwką, paszтет cielęcy

Pieczony filet łososia z rukolą, wiórkami świeżego chrzanu, świeżym koprem i dressingiem z musztardy francuskiej / L/G

Plastry malinowych pomidorów z awokado i serem mozzarella fior di latte z cytrusowym winegretem /W/G

Sałatka szopska z bałkańskim serem /W/L

Dodatki

Sos tatarski, ćwikła, chrzan

Miód z pasieki

Dżem truskawkowy

Pieczycwo

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską

Dania gorące serwowane do wyboru z poniższych:

Jajka a'la Belvedere: jajko w koszulce, gryczany blin, szpinak, pomidory malinowe, awokado, sos holenderski /W

lub

Placuszki Rösti z wędzonym łososiem, kawioem i crème fraîche

Desery „w stole”

Muffinki czekoladowe

Wybór ciastek duńskich

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.



Śniadanie serwowane w wersji wege

Przekąski zimne „w stole”

Daktylowe praliny z wegańskim dyniowym serem i pistacjami /V

Tataki z arbuza z wegańską fetą /V/G

Pasztet strasburski z boczniaków z figową konfiturą /V

Papryczki wiśniowe faszerowane wegańskim serkiem Urnebes /V/L

Hummus z ciecierzycy z mango i świeżymi owocami granatu /W

Tabouleh z filetowanymi cząstkami owoców, świeżą miętą i sokiem z limonki /V/L/G

Dodatki

Pasta z bakłażana

Pasta z awokado

Miód z pasieki

Konfitura z moreli

Dżem truskawkowy

Pieczyno

Wybór domowego pieczywa:

mini rustykalne bułeczki, bagietka, pieczywo żytnie i pszenne

Dodatki do pieczywa

Masło z solą morską i ziołowe

Smalec z białej fasoli

Dania gorące serwowane do wyboru z poniższych:

Smażona polenta z zielonymi blanszowanymi warzywami, oliwą extra virgin i kremowym jajkiem w koszulce od zielononózek /W

lub

Wegańska Szakszuka z ciecierzycą, grillowanymi pomidorami i włoskimi pomidorami Pelati z marynowanym tofu /V/L

Desery „w stole”

Kokosowa Panna Cotta z konfiturą mango-marakuja

Wegańskie Brownie

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

www.belvederecatering.pl