



**STACJE
KULINARNE
SZEFOW KUCHNI
BELVEDERE
GOURMET GROUP**

Autorskie live cooking przygotowane przez osobowosci kulinarnego swiata 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 Mój Prywatny Kucharz, catering dietetyczny uznawany za najwyższej jakości na rynku catering dietetyczny, tworzony przez pasjonatów zdrowego żywienia.



Oprawa kulinarna wydarzeń

z Belvedere Gourmet Group.

Poznajcie autorskie smaki znakomitych Szefów Kuchni Belvedere Gourmet Group, którzy gotować będą dla Was na żywo.

Spektakularna atrakcja kulinarna na każdy rodzaj wydarzenia

Naszym celem jest zapewnienie każdemu wydarzeniu wyjątkowej oprawy kulinarnej. Autorskie potrawy przygotowywane na oczach Gości w połączeniu z interakcją ze znakomitymi kucharzami Belvedere Gourmet Group będą zatem doskonałym rozwiązaniem wzbogacającym każdą imprezę o kreatywną atrakcję.

Autorskie smaki Szefów Kuchni Belvedere Gourmet Group w formie stacji kulinarnych

Serce Belvedere tworzą wyjątkowi kreatorzy smaku, którzy wzbogacą każde wydarzenie o niezwykłą kulinarną atrakcję. Szefowie Grupy Belvedere, których kunszt i pasję do gotowania będzie można poznawać na żywo to **szef kreatywny David Gaboriaud** łączący smaki kuchni międzynarodowej, polskiej i fusion, **Dariusz Mućko** specjalizujący się w niesamowitym komponowaniu **smaków różnych kuchni świata** oraz **Adam Chrzóstowski**, którego domeną są **potrawy kuchni polskiej** ze współczesnym akcentem.

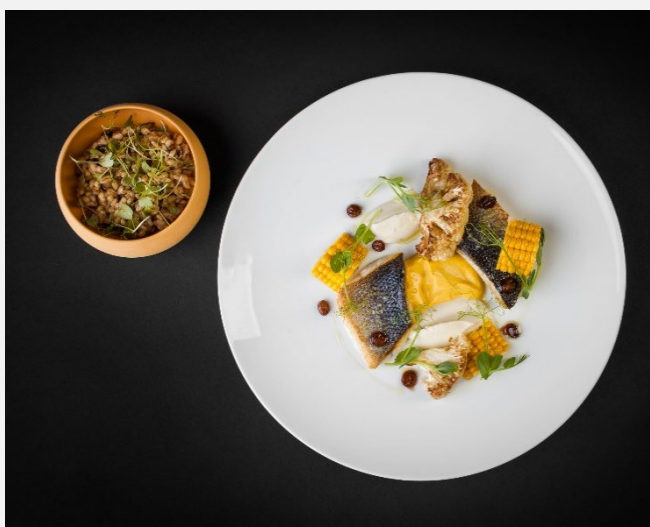
Kreatywnie skomponowane menu

W Belvedere Gourmet Group wiemy jak ważną rolę odgrywają kulinaria podczas wydarzeń, często stanowiąc o ich sukcesie. Menu jest przez naszych szefów kuchni starannie przemyślane po to, aby z szerokiego wachlarza propozycji dań wyselekcjonować te, które najbardziej odpowiadają rodzajowi i randze danego wydarzenia.

Dania 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.





David Gaboriaud
Szef Kreatywny Belvedere Catering

David Gaboriaud to znana osobowość w świecie gastronomii, kucharz młodego pokolenia z bogatym doświadczeniem kulinarnym zdobytym podczas organizacji imprez, warsztatów i pokazów live cooking dla firm oraz osób prywatnych.

Do najbardziej spektakularnych wydarzeń poprowadzonych przez niego należą udział w przyrządzeniu i serwowaniu kolacji w Ambasadzie Francuskiej podczas akcji „Goût de France”, przygotowanie i prowadzenie pokazów kulinarnych z francuskim profesorem Hervé This, twórcą kuchni

molekularnej oraz znanymi szefami kuchni w wyróżnionych gwiazdkami Michelin: Pierre Gagnaire, Alain Passard czy Andrea Camastra. Od 2021 r. zajmuje on stanowisko Szefa Kreatywnego w Belvedere Catering.

David ma francusko - polskie korzenie, dzięki czemu od lat zgłębia kulinaria obu krajów. Podczas tworzenia menu w Belvedere Catering sięga nie tylko do swoich francusko-polskich korzeni łącząc najlepsze smaki Francji z sezonowymi produktami polskiej kuchni, ale także do inspiracji kulinarnych z całego świata.



Osobowości kulinarnego świata
Belvedere Gourmet Group



STACJE KULINARNE DAVIDA GABORIAUD

PROFITEROLES Z LODAMI WANILIOWYMI I POLEWĄ CZEKOLADOWĄ 100 g 35 PLN/os

Ptysie z prażynką, lody waniliowe, sos czekoladowy, posypka orzechowa

BURRATA BAR 125 g 45 PLN/os

Burrata z dodatkami:

oliwa bazyliowa, orzeszki pinii, konfitowane pomidorki, czerwone pomarańcze, orzechy laskowe, oliwa z oliwek extra vergin, focaccia.

TATAR FRANCUSKI Z TRUFLAMI 100 g 60 PLN/os

Tatar francuski z hanger stek z dodatkami i płatkami świeżej trufli

SEA FOOD 90 PLN/os

Saint-Jacques z mousseline z kalafiora i palonego masła z wanilią 50 g

Krewetki tygrysie flambirowane Pastisem z salsą z nacią pietruszki 50 g

Ostrygi z sosami: mignonnette, mango/chilli 2 szt



Dariusz Mućko
Szef Satelitarny Belvedere Catering

Posiadacz dyplomu Mistrza Kucharskiego, od wielu lat związany ze światem gastronomii, w którym poznawanie nowych smaków i trendów, przerodziło się w fascynację i prawdziwą pasję.

Doświadczenie zdobywał między innymi w najbardziej renomowanych 5-gwiazdkowych hotelach w Polsce oraz w Europie, a także na statkach, na których optynął połowę kuli ziemskiej.

Do zespołu Belvedere Catering dołączył w 2008 roku. Od tamtej pory trzyma pieczę nad wyśmienitymi kreacjami kulinarnymi, dbając o podniebienie każdego Gościa. Pod jego kierownictwem powstają największe realizacje - nawet do 5000 osób.



Miał zaszczyt gotować dla głów państw, znakomitych osobowości ze świata polityki, biznesu i sztuki, takich jak: Jego Świątobliwość XIV Dalajlama, król Holandii, Jego Wysokość Wilhelm-Aleksander, prezydenci Stanów Zjednoczonych Barack Obama i Donald Trump, prezydent Francji Francois Holland, premier Włoch Silvio Berlusconi, prezydenci RP – Bronisław Komorowski i Andrzej Duda oraz wielu innych znamienitych gości. Na zlecenie Ambasady Królestwa Belgii, obsługiwał oficjalną, trzydniową wizytę w Warszawie królewskiej pary belgijskiej.



Osobowości kulinarnego świata
Belvedere Gourmet Group



STACJE KULINARNE DARIUSZA MUĆKO

ASIAN TEMPURA 120 g

35 PLN/os

Owoce morza i ryby smażone w tempurze: krewetki tygrysie, polędwica z dorsza, kalmary, ośmiornica

Dodatki: dymka, cukinia, papryka, rzodkiew, liście pachnotki, banany

Sosy: tentsuyu z mirinu, dashi i shoyu, sweet chilli

HISPANSKIE TAPAS 80 g

35 PLN/os

Krewetki w emulsji pomidorowej z hiszpańską brandy Cardenal Mendoza i płatkami migdałów

Dorsz z pikantną papryką

Filet z makreli z solą morską, purée z kwaśnego jabłka i oliwą koperkową

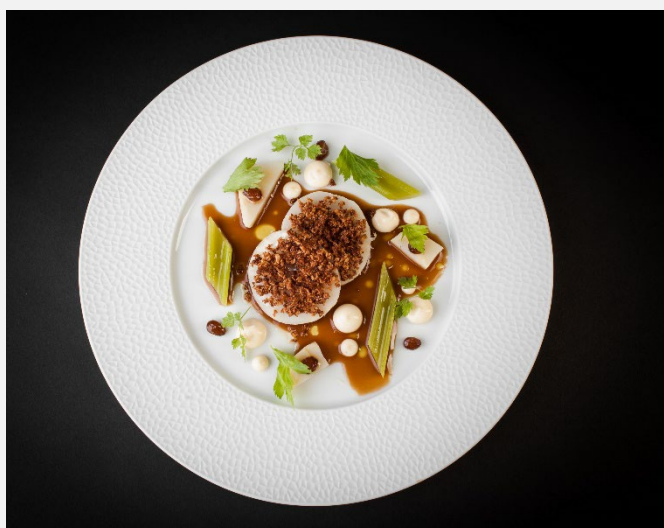
Chorizo z cieciorą, papryczkami, natką i octem Sherry

Salatka z fasoli z serem Cabrales i winegretem musztardowym

STEKI BAVETTE Z RASY BLACK ANGUS 80 g

40 PLN/os

Steki bavette z solą morską, truflami, sosem Bourbon i zielonym pieprzem



Adam Chrzęstowski
Szef Operacyjny Belvedere Catering

Szef Kuchni o niezwykle bogatym doświadczeniu gastronomicznym, który dołączył do zespołu Belvedere Catering w 2022 roku.

Praktykę kulinarną zdobywał w Grecji, Szwajcarii, Holandii, Niemczech oraz Chinach a w Polsce w najlepszych 5-gwiazdkowych warszawskich hotelach Bristol, Sheraton i Rialto.

Współtworzył restauracje Ancora w Krakowie oraz Ed Red w Krakowie i Warszawie oraz był Dyrektorem Kulinarnym Hotelu Arłamów.

W 2011 r. wybrany został na głównego konsultantem kulinarnym w Departamencie Koordynacji Przewodnictwa Polski w Radzie Unii Europejskiej

Od 2018 roku piastuje stanowisko Prezydenta Bocuse d'Or Academy Poland.

W 2018 r. został wyróżniony przez Akademię Gastronomiczną w Polsce prestiżową nagrodą Mistrz Mistrzów.

Adam znany jest z doskonale prowadzonych konsultacji, warsztatów kulinarnych oraz pokazów promocyjnych, które prowadzi w Polsce i za granicą.



Osobowości kulinarnego świata
Belvedere Gourmet Group



STACJE KULINARNE ADAMA CHRZĄSTOWSKIEGO

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPPERONCINO 100 g	30 PLN/os
Makaron spaghetti z oliwą extra virgin, czosnkiem, ostrą papryką i parmezanem	
CIEŁĘCINA PO ZURYCHSKU 100 g	35 PLN/os
Cielęcina w kremowo-winnym sosie, z grzybami i zielonym groszkiem	
PORCHETTA 120 g	40 PLN/os
Rolowany schab wieprzowy z boczkiem, z chrupką skórką, w bułce, z cebulową konfiturą.	
STEK FILADELFIJSKI 120 g	40 PLN/os
Płatki rostbefu z cebulą i serem, w bułce hokkaido	
KREWETKI Z PATELNI 100 g	45 PLN/os
Krewetki królewskie z masłem czosnkowym, białym winem i sokiem z cytryny	
WOŁOWINA W 2 ODSŁONACH 100 g	
Stek rzeźnika z sosem chimichouri - argentyńskim, pikantnym sosem ziołowo - paprykowym.	50 PLN/os
Steki minutowe z polędwicy wołowej z sosem bearneskim - maślanym sosem z estragonem	100 PLN/os



Warunki świadczenia usług cateringowych

Oferta jest dostępna do realizacji do dnia 30 września 2024 i jest ważna dla minimum 25 osób.

Podana cena netto menu zawiera cenę wybranej oferty kulinarnej, standardowy serwis kucharski, a także cenę niezbędnego do wykonania zamówionej usługi sprzętu cateringowego:

- porcelany (biel, czerń lub miks), sztućców i szkła,
- stołów bufetowych w czarnych lub białych elastycznych pokrowcach

Ostateczna wycena usługi cateringowej zostanie zmodyfikowana o następujące czynniki:

1. logistykę obejmującą

- transport: produktów, obsługi, sprzętu,
- niestandardowy sprzęt (np. sztucce lub porcelanę w innym niż standardowym kolorze: złote, czarne itp.) lub jego niestandardową ilość, w tym jego transport,

2. dekoracje stacji

- od 700/1000 pln netto lub więcej za stację w zależności od potrzeb klienta

3. pracę szefa kuchni

- od 5.000 do 7000 pln netto za obsługę jednej stacji, a gdy liczba gości wymaga zaangażowania kilku stacji - 1000 pln netto za obsługę kucharską każdej dodatkowej stacji

4. montaż i demontaż

- cena określona zostanie po wizji lokalnej i podaniu przez organizatora wszystkich szczegółów wydarzenia takich jak:

- termin
- liczby gości
- forma wydarzenia
- czas trwania wydarzenia
- warunki logistyczne na miejscu (czas montażu, istniejąca infrastruktura zaplecza, dostęp do prądu)
- potrzeby co do niestandardowego sprzętu i usługi.

Ceny w ofercie mogą ulec zmianie:

- w przypadku zmiany terminu, liczby gości, czasu trwania wydarzenia, formy wydarzenia, terminu montażu i demontażu, wizji lokalnej itd.,
- w związku z istotnymi lokalnymi lub globalnymi zmianami na rynku spożywczym,
- z powodu inflacji czy zmian cen towarów wg. indeksu branży spożywczej. Belvedere zastrzega sobie prawo do korekty ceny zgodnie z tabelą miesięcznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych, publikowaną przez GUS, za każdy pełny miesiąc kalendarzowy, jaki wystąpi pomiędzy przedstawieniem oferty cenowej a realizacją usługi a także prawo do korekty cen zgodnie z indeksem cen towarów wg. indeksu branży spożywczej,
- w przypadku zmian w menu (asortymencie / ilości).

Do uwzględnionych w ofercie cen należy dodać odpowiedni podatek VAT.

Dostępność Belvedere Catering do świadczenia usługi, a także dostępność sprzętu (standardowego czy nie standardowego) potwierdzamy ostatecznie po otrzymaniu wiążącej deklaracji współpracy Organizatora wydarzenia z Belvedere Catering.



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