

grudzień 2024

KOCHARZ

świąteczne
spotkania firmowe



KOCHARZ

Poznajmy się

Od słowa catering zawsze woleliśmy określenie **mobilna restauracja**, bo wierzymy, że każde danie podane podczas eventu powinno zachwycać i zaskakiwać. Zarówno formą, ale też najlepszymi składnikami i najwyższą jakością.

Nasza specjalność to gotowanie na świeżym powietrzu i obsługa eventów w plenerze. Stawialiśmy już kuchnię na łące, gotowaliśmy dania bankietowe na żywo pod gwiazdami i lubimy wspominać, że tam, gdzie inni rezygnują, my podwijamy rękawy i zabieramy się do pracy.

Możliwości jest wiele, a nasze bazowe menu możecie dowolnie modyfikować. W ofercie znajdziecie zarówno tradycyjne weselne dania, wegetariańskie i wegańskie pozycje, czy przystawki oparte na najlepszych produktach.



KOCHARZ

KOCHARZ

Co zawiera *cena realizacji*?

Wybrane menu



Obsługę kelnerską
i/lub barmańską

(czas trwania serwisu: do 6 godzin)



Transport, montaż i
demontaż

w miejscu realizacji



Elegancką zastawę
oraz serwetki



Oprawę
graficzną



Niezbędne sprzęty

(sprzęty bufetowe, stoły
bufetowe itd.)



A top-down view of a white plate with a dark red liquid, likely mulled wine or a similar festive beverage. Five apple rings are arranged in the center of the plate. The text "Propozycja menu" is written in a white serif font, and "świętecznego" is written in a white script font below it.

Propozycja menu
świętecznego

KOCHARZ

Zupy

Barszcz na zakwasie

uszka z prawdziwkami

V

Barszcz na zakwasie

krokiety z leśnymi grzybami i serem
cheddar

W

Krem z borowików

pangrattato, oliwa szczypiorkowa

W

Zupa grzybowa

domowy makaron, kwaśna śmietana,
oliwa pietruszkowa

W

Dania główne

Konfitowana noga z kaczki piżmowej w

sosie pomarańczowym

filety z pomarańczy, nasturcja

GF

Wolno pieczona wołowina marmurkowa

sos Demi Glace, tymianek

GF

Kurczak zagrodowy po francusku

tymianek, białe wino, kremówka

GF

Łosoś jurajski

pieczony w pomarańczowej glazurze

Karp BIO z Zawółcza

panko, sos tatarski z estragonem

W

wegetariańskie

V

wegańskie

GF

bezglutenowe



KOCHARZ

Dania główne

Sandacz sous vide z palonym masłem

białe wino, czosnek, natka pietruszki

GF

Filet z selera

kurki, ziołowa emulsja

W

GF

*Palona kapusta stożkowa marynowana
w miso*

tymianek, białe wino, kremówka

V

GF

*Pierogi z twarogiem z Międzyborza i
czerwonymi ziemniakami*

pieczony w pomarańczowej glazurze

W

Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami

panko, sos tatarski z estragonem

V



wegetariańskie



wegańskie



bezglutenowe



KOCHARZ

Dodatki ciepłe

- Pieczone ziemniaczki*
 czosnek, sól rozmarynowa

V

GF
- Kluski śląskie*
 palone masło, szalwia, parmezan

W
- Leniwe kluski*
 fonduta truflowa, parmezan

W
- Gratin ziemniaczane*
 gałka muszkatołowa, tymianek

W

GF
- Gnudi z ricotty*
 kurki, szalotka palonym masłem, pecorino

W

Dodatki zimne

- Blanszowane brokuły Bimi*
 masło ziołowe, migdały

W

GF
- Buraczki w pomarańczy
marynowane w occie z Merlota*
 szalotka, natka

V

GF
- Pieczona dynia*
 chilli, orzechy

V

GF
- Mieszanka zimowych sałat*
 rzodkiew arbuzowa, krwista pomarańcza, pestki dyni

V

GF

Dodatkowo na bufecie

- Pieczыwo rzemieślnicze z piekarni Plon*
- Ubijane masło z Międzyborza*
 sól Maldon



KOCHARZ

Fingerfood

Gravlax z łososia GF
czerwony pieprz, koperek

Matjas holenderski GF
świeży olej rzepakowy, szalotka

Matjas holenderski GF
śmietana, szczawik zajęczy

Matjas holenderski GF
ocet sherry

Tarta z kwaśną śmietaną
wędzony jesiotr, ikra z pstrąga, koperek

Pasta z szyjek rakowych
żytni chleb, tort twarogowy z Międzyborza, sumak

Tatar z krewetek argentyńskich
domowy majonez, szczypiorek, maślana grzanka

Tatar z jelenia GF
jałowiec, jarzębina

Burrata Bianca W GF
sos truflowy, pieczona dynia piżmowa, czarny czosnek

Pasztet z kaczki z foie gras GF
chałka, chutney śliwkowy, jarzębina

Cotto GF
dżem z chilli, pistacje z Bronte

Carpaccio z polędwicy wołowej GF
marynowane grzyby, chrupiący ser Rubin, lubczyk

Carpaccio ze złotego buraka V GF
emulsja z fig, piklowane orzechy włoskie

Ćwikła V GF
chrzan, natka

Selekcja serów W GF
winogrona, orzechy, domowy chutney

Selekcja wędlin GF
pikle, musztarda starofrancuska



KOCHARZ

Desery

Sernik nowojorski
coulis z owoców leśnych



Sernik nowojorski
belgijska czekolada, orzechy laskowe



Makowiec Kamila
żurawina, migdały Marcona



Babka cytrynowa z malinami



Jabłko z kremem angielskim



wegetariańskie



wegańskie



bezglutenowe

A close-up, low-angle shot of a bartender pouring a light-colored, frothy beverage from a metal pitcher into a tall, elegant glass. The glass is partially filled with ice cubes. The background is dark and out of focus, showing other bottles and the blurred figure of another person, creating a bokeh effect. The lighting is warm and focused on the pouring action.

KOCHARZ

Koktajle w zimowej odsłonie

Cloves Aperol Spritz
Aperol z goździkami

Earl Grey Gin&Tonic
gin infuzowany herbatą earl
grey

Mulled Gin&Tonic
gin infuzowany aromatem
grzańca

Cinnamon Tom Collins

Spices Whisky Sour
w wersji iście zimowej,
korzennej

Salted Caramel Whisky Sour

Amaretto Mai-Tai
ciemny i jasny rum z limonką
i nutą amaretto

Vanilla Espresso Martini

Winter Pornstar Martini
z korą cynamonu

Aromatic Negroni
ze skórką z limonki, trawą
cytrynową i czerwonym
pieprzem

Apple Pie Vodka Punch
szarlotkowy koktajl
Winter Mojito
klasyczne Mojito z dodatkiem
miętowego cukru pudru

Christmas Old Fashioned
z pomarańczą nabitą
goździkami

Snowy Cosmo
z konfiturą z żurawiny i
cukrem pudrem

KOCHARZ

Spotkajmy się przy
wspólnym stole

Wycena różnych opcji dla min. 20 osób.

Kolacja w formie bufetu

Kolacja w formie bufetu **menu podstawowe**

Opcje do wyboru: 1 rodzaj zupy + 2 rodzaje dań głównych + 2 rodzaje dodatków ciepłych + 2 rodzaje dodatków zimnych. W cenie 1 porcja zupy + 1,5 porcji dania głównego z dodatkami na osobę.

120,00 zł/os.

Kolacja w formie bufetu **menu rozszerzone**

Opcje do wyboru: 2 rodzaje zup + 3 rodzaje dań głównych + 3 rodzaje dodatków ciepłych + 3 rodzaje dodatków zimnych. W cenie 1,5 porcji zupy + 2 porcje dania głównego z dodatkami na osobę.

145,00 zł/os.

Podane ceny są cenami netto, należy doliczyć do nich podatek VAT.

KOCHARZ

Fingerfood i desery

Zimne przekąski **wersja podstawowa**

Do wyboru 4 opcje z menu. W cenie 4 porcje na osobę.

60,00 zł / os.

Zimne przekąski **wersja rozszerzona**

Do wyboru 8 opcji z menu. W cenie 6 porcji na osobę.

80,00 zł / os.

Desery

Do wyboru 3 opcje z menu. W cenie 2 porcje na osobę.

38,00 zł / os.

Podane ceny są cenami netto, należy doliczyć do nich podatek VAT.

KOCHARZ

Alkohol

Zimowy **open bar**

Open bar oraz obsługą barmańska na czas 6h; oprócz koktajli z menu barmani mogą przygotować inne drinki na bazie dostępnych alkoholi.

125,00 zł / os.

Dodatkowe alkohole wino i piwo

Wino białe, czerwone, prosecco oraz piwo lane w systemie open bar (jako dodatek do baru z koktajlami).

30,00 zł / os.

Grzane wino białe i czerwone

W cenie 1 porcja / os.

20,00 zł / os.

Obsługa alkoholu zakupionego przez Klienta

Opłata w przypadku kiedy nie zostaną wybrane powyższe opcje. Obsługa zakłada przygotowanie odpowiedniego szkła, chłodzenie, serwis.

15,00 zł / os.

Podane ceny są cenami netto, należy doliczyć do nich podatek VAT.

KOCHARZ

Napoje bezalkoholowe

Ciepłe napoje w formie bufetu

Kawa, herbata, dodatki, zimowe syropy

30,00 zł / os.

Zimne napoje w formie bufetu

Woda gazowana i niegazowana, napoje gazowane w szklanych butelkach 0,33 l, soki Granini.

30,00 zł / os.

Zimowe napary bez limitu

Zimowa herbata z dodatkami, napar z pigwą, imbirem, miodem i cytrusami, napar z pomarańczami i goździkami.

30,00 zł / os.

Podane ceny są cenami netto, należy doliczyć do nich podatek VAT.

KOCHARZ

Dodatki

Stoły okrągłe	60,00 zł/szt.
Stoliki koktajlowe	50,00 zł/szt.
Obrusy na stoły okrągłe / koktajlowe	80,00 zł/szt.
Krzesła Ghost Inne krzesła są również możliwe do wycenienia.	30,00 zł/szt.
Dekoracja kwiatowa stołów	350,00 zł/szt.
Dekoracja kwiatowa bufetów	500,00 zł/szt.

Podane ceny są cenami netto, należy doliczyć do nich podatek VAT.

KOCHARZ

A photograph of two women in black uniforms setting a long table. The table is covered with a black cloth and features a large, lush green floral centerpiece. Several clear wine glasses are arranged on the table. The women are leaning over the table, adjusting the glasses. The background consists of large glass windows and doors, letting in bright light. The chairs are a warm, terracotta color.

testimonials

KOCHARZ

testimonials

“

Dziękujemy za wspaniałą realizację eventu! Wszystkim bardzo smakowało i wiele osób pytało o Państwa firmę.

Joanna
Millenium Bank

“

Wszystko było perfekcyjnie – atmosfera, pogoda, jedzenie, wino, widoki i towarzystwo.

Agata
BASF

“

Bardzo dziękujemy za dzisiejszy catering, wszystko bardzo dobrze się udało, pracownicy bardzo zadowoleni!

PwC

“

Impreza w Winnicy jak najbardziej się udała, urokliwe miejsce, pyszne jedzenie oraz wino, świetna obsługa! Czego można chcieć więcej?! :)

Natalia
Brand24

“

Pracownicy byli zachwyceni zarówno jedzeniem, jak i profesjonalną i miłą obsługą.

Alicja
Komunikacja Plus dla 3M

“

Jedzenie, – wszystk
przepysz
poziomie

Hydropolis

Co o nas *mówią* Klienci?

Co o nas *mówią* Klienci?

“

Bardzo dziękuję za Państwa usługę, wszyscy byli bardzo zadowoleni z jakości ale też ze sposobu prezentacji lunchu.

Anna
Aryzta Group

“

Nowoczesna kuchnia dopracowana w każdym calu. Wszystkie dania, których miałam okazję próbować totalnie mnie zachwyciły.

Ewa
Google Reviews

“

Wyjątkowo smaczne jedzenie. Dopasowane do okazji i własnych potrzeb. Świetny kontakt z obsługą.

Mateusz
Google Reviews

“

Bardzo podnoszą Państwo poprzeczkę (przestałam już jeść catering na innych eventach, bo nie dorasta do pięt Kocharzowi).

Aleksandra
Align

“

Obsługa na najwyższym poziomie (...) profesjonalna, uśmiechnięta, miła, i efektywna w działaniu i organizacji.

Tomasz
Klient indywidualny

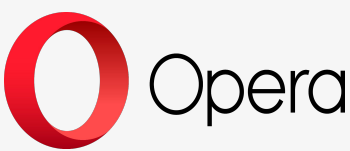
“

Świetna obsługa, jedzenie i atmosfera polecam!

Jakub
Google Reviews

KOCHARZ

softserve



BRAND24



Zaufali nam



vention



KOCHARZ



Zaufali nam





Partnerzy

KOCHARZ



KOCHARZ

Porozmawiajmy!

Chętnie opowiemy o wszelkich szczegółach i
przygotujemy spersonalizowaną ofertę.

Zapraszamy do umówienia się na spotkanie!

+48 692 893 991

eventy@kocharz.pl





KOCHARZ

Niniejsza oferta jest autorskim projektem firmy KOCHARZ SP. Z O. O.

Projekt w całości lub fragmentach i informacje w nim zawarte, a także przedstawione koncepcje, pomysły i rozwiązania na mocy ustawy o prawach autorskich i prawach pokrewnych są własnością firmy KOCHARZ SP. Z O. O.. Projekt ani żadna z jego części nie może być w żaden sposób kopiowana, ani powielana bez uprzedniej zgody firmy KOCHARZ SP. Z O. O.. Firma KOCHARZ SP. Z O. O. zachowuje własność wszystkich wstępnych prac projektowych oraz koncepcji, pomysłów i rozwiązań przedstawionych w prezentacji.