

KOCHARZ

przyjęcie weselne

Winnica Silensi

2025/2026

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

Miejsce *przyjęcia*

Winnica Silensi

Malownicza lokalna Winnica Silensi oddalona niecałe 20 minut jazdy od Wrocławia. Z miejsca, gdzie możemy zorganizować plenerowe wesele roztacza się piękny widok na Ślężę i całą winnicę. Piękny zielony teren daje szerokie możliwości stylizacji wesela plenerowego – zarówno w stylu eleganckim, jak i rustykalnym i “na luzie”.

Na wesele można zakupić również lokalne wina produkowane na miejscu w Winnicy.

Więcej zdjęć i informacji o Winnicy: [tutaj](#).





KOCHARZ

KOCHARZ

Teren Winnicy Silensi wynajmowany jest na wyłączność. Nasza infrastruktura to m.in. duży namiot z drewnianą podłogą, toalety, czy strefy chillu.



KOCHARZ

Jak powstaje *wycena* wesela?

1

Wielkość wesela

do 50 osób
50 - 100 osób
100- 150 osób
powyżej 150 osób

2

Wybrane menu

Podstawowe
Rozszerzone
Grillowe

3

Usługi dodatkowe

Pakiet dekoracji
Wsparcie wedding
plannera
Obsługa barmańska
Słodki stół
...i wiele innych



KOCHARZ

KOCHARZ

Co zawiera *cena realizacji*?

- **Wynajem terenu** winnicy na wyłączność.
- **Transparentny namiot** z drewnianą podłogą – z widokiem na Ślężę i teren winnicy. Namiot ma prawie 400m² i pomieści do 160 Gości. Przy odpowiednim ułożeniu stołów świetnie sprawdzi się też przy kameralnych weselach.
- Elegancki kontener toaletowy – 4 toalety damskie i 2 męskie.
- **Strefa chillu** – leżanki, kanapy, stoliki, światełka.
- Możliwość organizacji **ceremonii zaślubin w plenerze**.
- Stoły, krzesła, oświetlenie namiotu i inne niezbędne sprzęty.
- **Obrusy** na stoły okrągłe w wybranym kolorze lub eleganckie drewniane stoły prostokątne.





KOCHARZ

Menu *podstawowe*

1

Powitanie

Serwowane na środek stołu

Pieczywo rzemieślnicze
Ubijane masło z solą Maldon
Kieliszek wina Silensi – Rose lub Riesling

4

Szwedzki stół z fingerfood

Serwowane w formie bufetu, bez limitu
od godz. 18:00 do końca przyjęcia

4 fingerfood do wyboru

2

Zupa

Serwowana na środek stołu lub talerzowo

1 zupa do wyboru

5

Danie nocne

Serwowane w formie bufetu, bez limitu
od godz. 22:00 do końca przyjęcia

2 dania do wyboru

3

Danie główne i dodatki

Serwowane na środek stołu lub talerzowo

2 dania i **4** dodatki do wyboru

6

Napoje bezalkoholowe

Serwowane w formie bufetu, bez limitu
przez cały czas trwania przyjęcia, na stołach
woda gazowana i niegazowana

Menu *rozszerzone*

1

Powitanie

Serwowane na środek stołu

Pieczywo rzemieślnicze
Ubijane masło z solą Maldon
Kieliszek wina Silensi – Rose lub Riesling

4

Danie główne i dodatki

Serwowane na środek stołu lub talerzowo

3 dania i 4 dodatki do wyboru

2

Przystawka

Serwowana talerzowo

1 przystawka do wyboru

5

Szwedzki stół z fingerfood

Serwowane w formie bufetu, bez limitu
od godz. 18:00 do końca przyjęcia

8 fingerfood do wyboru

3

Zupa

Serwowana na środek stołu lub talerzowo

1 zupa do wyboru

6

Danie nocne

Serwowane w formie bufetu, bez limitu
od godz. 22:00 do końca przyjęcia

3 dania do wyboru

Menu *grillowe*

1

Powitanie

Serwowane na środek stołu

Pieczywo rzemieślnicze
Ubijane masło z solą Maldon
Kieliszek wina Silensi – Rose lub Riesling

3

Szwedzki stół

Serwowane w formie bufetu, bez limitu
od godz. 18:00 do końca przyjęcia

4 fingerfood do wyboru

2

Grill

Serwowane z prosto z grilla przez kucharzy

3 dania główne i **pakiet** dodatków do
wyboru z menu poprawinowego

4

Danie nocne

Serwowane w formie bufetu, bez limitu od
godz. 22:00 do końca przyjęcia

3 dania do wyboru

5

Napoje bezalkoholowe

Serwowane w formie bufetu, bez limitu przez cały
czas trwania przyjęcia, na stołach woda gazowana i
niegazowana

A romantic wedding scene set in a vast, green field under a dramatic, sunset sky. A groom in a white shirt and light-colored pants is lifting his bride into the air. The bride, wearing a white wedding dress, has her arms outstretched and is holding a bouquet of flowers. The background features a golden field, a distant town, and rolling hills under a sky filled with soft, orange-tinted clouds. Several power line towers are visible on the horizon.

powiedzmy sobie
tak!

KOCHARZ

Przystawka

Podwędzany jeleń z sosem czereśniowym i świeżymi czereśniami



Tatar serwowany na grzance, konfitowane żółtko, marynowane kurki

Tatar z jelenia podany na grzance, marynowane grzybki, jałowiec

Tatar z krewetek argentyńskich na maślanym Pain de Mie

Blanszowane szparagi z Jamon Iberico i emulsją z fig



Kremowe purée ziemniaczane, jajko na miękko, pesto z czosnku niedźwiedziego



Warzywa sezonowe, buratta Bianca, oliwa, zioła, sól Maldon



Grillowane szparagi z ricottą i migdałami Marcona



Karmelizowane kolorowe marchewki wędzona ricotta, trybula



Żytni tost z Wege Faux Gras, sałatka z ziół i kwiatów, ocet z merlota, pestki



Mozzarella z truskawkami, bazylią, 6-letnim octem balsamicznym i czarnym pieprzem



Stek z pomidora, kawior z alg, sałatka ziół



KOCHARZ

Opcje do wyboru

Zupa

Bulion z pieczonej perliczki z ziołowymi kluseczkami

Klasyczny rosół z makaronem

Krem z pomidorów z kremową straciatellą Bianca, peperoncino, bazylia

Krem z zielonych szparagów z migdałami

Krem z kukurydzy z karmelizowaną marchewką

Chłodnik z botwinki

Letni żurek z pieczonymi ziemniakami, jajkiem na miękko i świeżym majerankiem

Consomme z leśnych grzybów z ziołowymi kluseczkami

Krem z marchewki z pomarańczami i chilli

Gazpacho z pomidorów i truskawek

Bulion z pieczonych warzyw korzeniowych z makaronem z dodatkiem kombu, grzybów shiitake i natki pietruszki

W wegetariańskie

V wegańskie

GF bezglutenowe



KOCHARZ

KOCHARZ

Opcje do wyboru

Danie główne

Kacze udko confit, sos pomarańczowy,
buraczki w pomarańczy, szczypiorek



Schab z przedłużonym żebrem w maślanec
i panko

Filet z kurczaka zagrodowego, sos z białego
wina z kremówką i estragonem



Papryka ramiro z pieczarkami z sosem
pomidorowym



Pieczeń wołowa z Demi Glace



Sznycel wiedeński z cielęciny z sosem
tatarskim

Łosoś jurajski w sosie szczawiowym

Filet z dorady królewskiej / labraksa,
kolorowe pomidorki, ziołowe pesto



Gołąbeczki z włoskiej kapusty z sosem
pomidorowym



Filety z selera w ziołowej emulsji
z orzechami i shitake



Młode kurczaki (baby chicken)
marynowane z konfitowaną cytryną
i jalapeño



Pieczeń z kalafiora z zatarem i grillowaną
papryka



Chrupiący seler w panko, tłuczony groszek
z miętą i limonką



wegetariańskie



wegańskie



bezglutenowe

Dodatki do dania głównego

Dodatki ciepłe

Kluski śląskie z palonym masłem, szalwią i parmezanem (W)

Ziołowe ziemniaki purée (W)

Ziemniaczane gratin z gałką muszkatołową i jałowcem (W)

Młode ziemniaki z koperkiem (W)

Grillowane kolby kukurydzy z crispy chilli (W)

Palona kapusta z volutą z wędzonej papryki (V)

Blanszowane warzywa sezonowe z maślaną emulsją i bułką tarta (W)

Dodatki zimne

Blanszowane brokuły Bimi z jogurtem z kardamonem (W)

Mieszanka zielonych liści z białym octem balsamicznym, pestkami i rzodkiewka (V)

Salatka ogrodowa z ogórkami małosolnymi, kalarepą i ziołami (V)

Salatka z ogórków kiszonych z musztardą i szalotką (V)

Salatka z pomidorów i truskawek (V)

Buraczki w świeżym soku pomarańczowym (V)

(W) wegetariańskie

(V) wegańskie

(GF) bezglutenowe



KOCHARZ

KOCHARZ

Opcje do wyboru

Fingerfood

Żytni tost z Wege Faux Grasd, sałatka z ziół i kwiatów, ocet z merlota, pestki

Chleb na zakwasie z confitem z kaczki, musztardą miodową i korniszonem

Focaccia z sopressa picante, gorgonzolą, szalotką i ziołowym majonezem

Brokuły Bimi z dressingiem jalapeño i chrupiąca cebulką

Burrata z kolorowym pomidorami, bazylią, ocet balsamiczny, oliwa Arbequina

Burrata z prosciutto cotto, pistacjami z Bronte, pomarańczami i peperoncino

Canapes z dzikim łososiem, kremowym twarożkiem i koperkiem

Chorizo w cydrze z groszkiem i miętą

Karmelizowane marchewki z syropem klonowym i orzechami laskowymi

Tatar z krewetek argentyńskich z gochugaru na maślanym chlebie

Hummus z białej fasoli z chrupiącymi warzywami, gomasio i ziołami

W wegetariańskie

V wegańskie

GF bezglutenowe

KOCHARZ

Opcje do wyboru

Fingerfood, cd.

Deska regionalnych wędlin, krem z gorzycy z miodem, korniszony

Deska dolnośląskich serów zagrodowych, chutney, migdały Marcona, winogrona W

Kotleciki jagnięce z consomme pomidorowym, bobem i lubczykiem

Młody ziemniak z gzikiem, rzodkiewkami, szczypiorkiem i pudrem z boczku

Bób ze świeżym olejem rzepakowym, pangrattato i pecorino W

Blanszowane szparagi z Jamón Ibérico i emulsją z fig

Mozzarella z truskawkami, bazylią, 6-letnim octem balsamicznym i czarnym pieprzem W

Bułeczka z wędzonym pstrągiem, pesto z czosnku niedźwiedziego, sos chrzanowy

Salatka z młodych ziemniaków z ogórkiem małosolnym i koperkiem W

Pieczone młode buraki z miodem z wędzoną ricottą i orzechami laskowymi W

Grillowane szparagi z ricottą i migdałami Marcona W

W wegetariańskie

V wegańskie

GF bezglutenowe



KOCHARZ

KOCHARZ

Opcje do wyboru

Dania nocne w formie bufetu

Bulion z pieczonej perliczki z makaronem, wołowiną, kurczakiem i gotowanymi warzywami

Wołowina po burgundzku

Gulasz z jagnieciny, z szalotką i rozmarynem

Gulasz węgierki z wędzona papryka podany z kwaśną śmietaną

Duszone policzki z wieprzowiny iberyjskiej

Kopytka z sosem z wołowiną, ser bursztyn, natka pietruszki, śmietana

Barszcz na zakwasie z chrupiącymi krokietami z serem cheddar i leśnymi grzybami

Cassoulet z Fasoli Jaś na białym winie

Leniwe kluski z fondutą serową i świeżą letnią trufłą

Pierogi z czerwonymi pieczonymi ziemniakami i twarogiem z Międzyborza

Aromatyczny gulasz z garam masala i zieloną fasolką

Gulasz z boczniaków w sosie pomidorowym z gałką muszkatołową, imbirem i świeżym szpinakiem



wegetariańskie



wegańskie



bezglutenowe





KOCHARZ

Menu grillowe tradycyjne

Dania z grilla – 3 do wyboru

Szarpana wieprzowina z szalotką

Kotleciki z karkówki z wędzoną papryką

Kiełbasa śląska z karmelizowaną cebulką

Pstrąg kłódzki z masłem ziołowym

Biała kiełbasa wieprzowa z czosnkiem niedźwiedzim

Grillowany camembert z tymiankiem z sosem żurawinowym

W

Noga z kurczaka supreme z sosem miodowo-musztardowym

Filety z selera w ziołowej emulsji

V

Dodatki

Pieczywo rzemieślnicze z piekarni Plon

Salatka z kiszonej kapusty

Ziemniak z ogniska z gzikiem

Salatka z pora i marchewki

Salatka z kiszonych ogórków z szalotką i gorczycą

Domowe sosy

W wegetariańskie

V wegańskie

GF bezglutenowe

Menu grillowe śródziemnomorskie

Dania z grilla – 3 do wyboru

Kotleciki jagnięce z zatarem

Kofty wołowe z labnehem i ziołami

Wołowe Arrostaticini z peperoncino

Grillowane warzywa z ziołami i
peperoncino z hummusem

Grillowany arbuz w sosie adobo

Szaszłyk z krewetek black Tiger w oliwie
czosnkowej

Stek z kalafiora w sosie orzechowym

Faszerowane papryki z tofu i pieczarkami
Portobello

Chorizo ibérico z alioli z piezonego
czosnku

Dodatki

Pieczyno rzemieślnicze z piekarni Plon

Ziemniak z ogniska z masłem ziołowym

Salatka z fenkuła i pomarańczy

Mieszanka zielonych sałat

Grillowane szparagi / dzikie brokuły

Salsa z mango i chilli

Młode oliwki

W wegetariańskie

V wegańskie

GF bezglutenowe



KOCHARZ

KOCHARZ

W cenie każdego menu

Napoje

Bufet z napojami

Kawa z ekspresu Nespresso Professional

Selekcja herbat Tea Forte

Napoje gazowane w szklanych butelkach
0,33 l: cola, sprite, tonic

Soki Granini w szklanych butelkach

Selekcja soków z winogron Silensi

*Lista win z Winnicy Silensi dostępna na
życzenie w osobnym załączniku.*

Na stołach

Woda gazowana w szklanych butelkach

Woda niegazowana z miętą i cytryną



spotkajmy się przy
wspólnym stole

KOCHARZ

Wycena przyjęcia weselnego

	Liczba osób			
	20 - 50	51 – 80	81 – 120	121+
Menu podstawowe	520 zł / os.	480 zł / os.	440 zł / os.	415 zł / os.
Menu rozszerzone	550 zł / os.	510 zł / os.	470 zł / os.	455 zł / os.
Menu grillowe	490 zł /os.	450 zł / os.	410 zł / os.	385 zł / os.

Przy weselu poniżej 65 osób obowiązuje dodatkowy koszt wynajęcia terenu w wysokości 5 000 zł.

KOCHARZ

A photograph of a wedding reception table. In the foreground, a round cake with white frosting and a scalloped edge sits on a gold-colored platter. Behind it, another similar cake is visible. To the right, two tall, white candles in ornate brass holders stand next to a bouquet of white flowers, including a large carnation and smaller baby's breath. The table is covered with a white cloth, and the background shows a dark wooden table and a white curtain.

usługi
dodatkowe
KOCHARZ

KOCHARZ



Bar z obsługą barmańską

Zaskocz swoich Gości koktajlami serwowanymi przez profesjonalnych barmanów! Wybierz 5 koktajli z naszego menu i stwórz niezapomnianą atmosferę na swoim weselu!

Czas obsługi: 8 h

W cenie: alkohol bez limitu, obsługa barmana, szkło i wszelkie dodatki do koktajli.

Cena*: 90 zł / os



Koktajle do wyboru

Koktajle na whisky

Whisky 'n Passion
Whisky Sour
Old Fashioned
Manhattan
Mint Julep

Koktajle na ginie

Tom Collins
Clover Club
Bramble
Gin & Tonic
Earl Grey Gin & Tonic

Pozostałe koktajle

Aperol Spritz
Hugo
Negroni
Campari Orange
Caipirinha

Koktajle na wódce

Sex on the Beach
Pornstar Martini
Cosmopolitan
Lemongrass Vodka Fizz

Koktajle rumie

Mojito
Cuba Libre
Mai-Tai
Daiquiri

* Cena zakłada, że na weselu jest dostępny też inny alkohol na stołach (wino, wódka), a bar nie jest jedynym źródłem alkoholu.

KOCHARZ

Słodki stół

Po dobrym obiedzie koniecznie coś słodkiego. Wybierz desery przygotowywane przez naszego cukiernika, które idealnie dopełnią weselne menu. Stawiamy na klasyki i owoce sezonowe. W cenie 3 porcje deserów na osobę.

Cena: 50 zł / os.

Menu do wyboru

Tiramisu (W)

Krem sernikowy z czarnym bzem, owsiane ciasteczka (W)

Panna cotta z owocami sezonowymi (GF)

Mini tarta z owocami sezonowymi (W)

Mus czekoladowy (W) (GF)

Babka cytrynowa (W)

Sernik nowojorski (W)

Pączki z malinami

Owoce sezonowe podawane na lodzie (V) (GF)



KOCHARZ

Strefy Chilllove

Starannie dobrana kolekcja wysokiej jakości sof, foteli, puf i poduszek, które zapewnią komfort i wygodne miejsce do odpoczynku przez całą noc.

Można modyfikować kolorystykę dodatków oraz rozszerzyć strefę o leżaki i parasole. Transport mebli poza terenem Wrocławia wyceniany indywidualnie.

Strefy do wyboru

Modern boho – 1620 zł

Boho chic – 1580 zł

Royal love – 1230 zł



KOCHARZ

Tort

Wasz tort weselny, stworzony przez Mam Wypieki lub Słodkiego Chłopaka, będzie pyszny i Wasz – czyli dopasowany do Waszych inspiracji i ulubionych smaków. Zadbamy również o odpowiedni serwis tortu.



Cena: 30 zł / os.

Koktajl z fingerfood

Wybierz 3 fingerfood z naszego menu weselnego i ciesz się idealną przekąską na czas między ceremonią a weselem, podczas składania życzeń lub przed ślubem. Koktajl party odbywa się na stojąco, a w cenie są 3 porcje na osobę, serwis alkoholu Klienta i stoliki koktajlowe z obrusami..



Cena: 60 zł / os.

Livecooking

Zamień późne godziny weselne w niezapomniane doświadczenie kulinarne. Wybierz jedno z naszych menu grillowych, a kucharze na miejscu zadbają o resztę. Przez 2 godziny serwujemy dania prosto z grilla, przygotowywane na miejscu i na oczach Gości.



Cena: 70 zł / os.

Wedding planner

Stworzenie koncepcji kreatywnej, harmonogramu, koordynacja oraz dobór podwykonawców, organizacja ceremonii w plenerze z planem B oraz nadzór nad realizacją wesela.



Cena: 6000 zł

KOCHARZ

Transport

Zapewniamy transport do i z Wrocławia dla Waszych Gości weselnych. Wycena indywidualna zależna od liczby osób oraz odległości.



Cena: od 60 zł/os.



Proponowane dodatki

Bar z obsługą barmańską	90 zł / os.
Słodki stół	50 zł / os.
Tort weselny	30 zł / os.
Poprawiny	< 80 os. 150 zł / os. > 80 os. 130 zł / os.
Koktajl z fingerfood	60 zł / os.
Livecooking	70 zł / os.
Obsługa wedding planner'a (bez pakietu dekoracji)	6000 zł
Strefy Chilllove	w zależności od wybranego pakietu

KOCHARZ

Wino Silensi

Butelka wina (lista win dostępna w osobnym załączniku)	od 55 zł / szt.
Wino stołowe Vin de la Maison	30 zł / karafka 0,5 l
Open Wine Bar	95 zł / os.
Degustacja komentowana 4 wybranych win, dostępna przez 4h	60 zł / os.
Butelka prezentowa soku z białych lub czerwonych winogron 0,25 l	20 zł / szt.

KOCHARZ

A photograph of a wedding reception set up in a large white tent. The foreground shows a wooden table with a centerpiece of white roses in a white ceramic pot. The table is set with glassware, silverware, and red napkins. In the background, other tables are visible, decorated with similar floral arrangements and red napkins. The tent is decorated with string lights and hanging greenery.

tematyczne pakiety
ślubne

KOCHARZ

2025/2026



KOCHARZ

Pakiet ślubny

Organizacja wesel w nietypowych miejscach to nasza specjalność i mamy w tym sporo doświadczenia. Nasze gotowe pakiety ślubne to kompleksowa oferta, która zawiera wszystkie elementy potrzebne do zorganizowania idealnego wesela – niezależnie od miejsca.

Nasze **cztery tematyczne pakiety ślubne** obejmują wszystko, co potrzebne, by stworzyć wymarzone wesele: oprawę florystyczną, eleganckie obrusy i serwety, oprawę graficzną, podtalerze oraz strefę chillu dla Waszych gości.

Wybierając jeden z naszych gotowych pakietów, zyskujecie pewność, że każdy szczegół Waszego wesela będzie dopracowany i spójny, a Ty i Twoja druga połowa będziecie mogli cieszyć się tego dnia swoją miłością i obecnością najbliższych.

Zapewniamy pełne wsparcie i organizację bez stresu, po to, aby Wasz dzień był naprawdę wyjątkowy.

KOCHARZ

Co wchodzi w zakres każdego pakietu?

Oprawa florystyczna

Dekoracje kwiatowe stołów i przestrzeni oraz możliwość dekoracji ceremonii w plenerze. Spójny bukiet ślubny i butonierka.

1

Dekoracje

Dekoracje dobrane zgodnie z wybranym stylem wesela (obrusy, podtalerze, kandelabry, świeczniki itd.) oraz spójna oprawa graficzna.

2

Aranżacja strefy chillu

Komfortowe i stylowe miejsce do odpoczynku dla Gości, zaaranżowane zgodnie z wybranym stylem wesela.

3

Wedding planner

Zaplanowanie całego wesela oraz koordynacja wykonawców. Obecność wedding planner'a w dniu wesela i czuwanie nad sprawnym przebiegiem uroczystości.

4

KOCHARZ

Zakres obsługi *wedding planner*

- Stworzenie koncepcji kreatywnej – **strona wizualna i przebieg wesela**
- Stworzenie **harmonogramu** dnia ślubu
- Realizacja i **nadzorowanie** projektu oraz przebiegu ślubu
- Dobór odpowiednich **podwykonawców i sprzętów**
- **Koordynacja** wszystkich podwykonawców w dniu ślubu
- **Organizacja ceremonii** zaślubin w plenerze i **zabezpieczenie jej planem B** w razie niepogody



KOCHARZ

Nasze pakiety ślubne

1

Pakiet boho

Dla par, które marzą o
sielskim, boho ślubie
w bliskości z naturą.

2

Pakiet elegancki

Eleganckie
i romantyczne
przyjęcie, delikatne
kolory i kwiaty.

3

Pakiet włoski

Słoneczna Toskania,
lato na talerzu, feta w
południowym stylu!

4

Pakiet industrialny

Nowoczesny
i industrialny ślub,
z surowymi
elementami
i miejskim klimatem.

KOCHARZ

Pakiet boho

Menu

Biesiadne, klasyczne polskie potrawy, serwowane na środku stołu, idealne do dzielenia się z najbliższymi.

Dekoracje

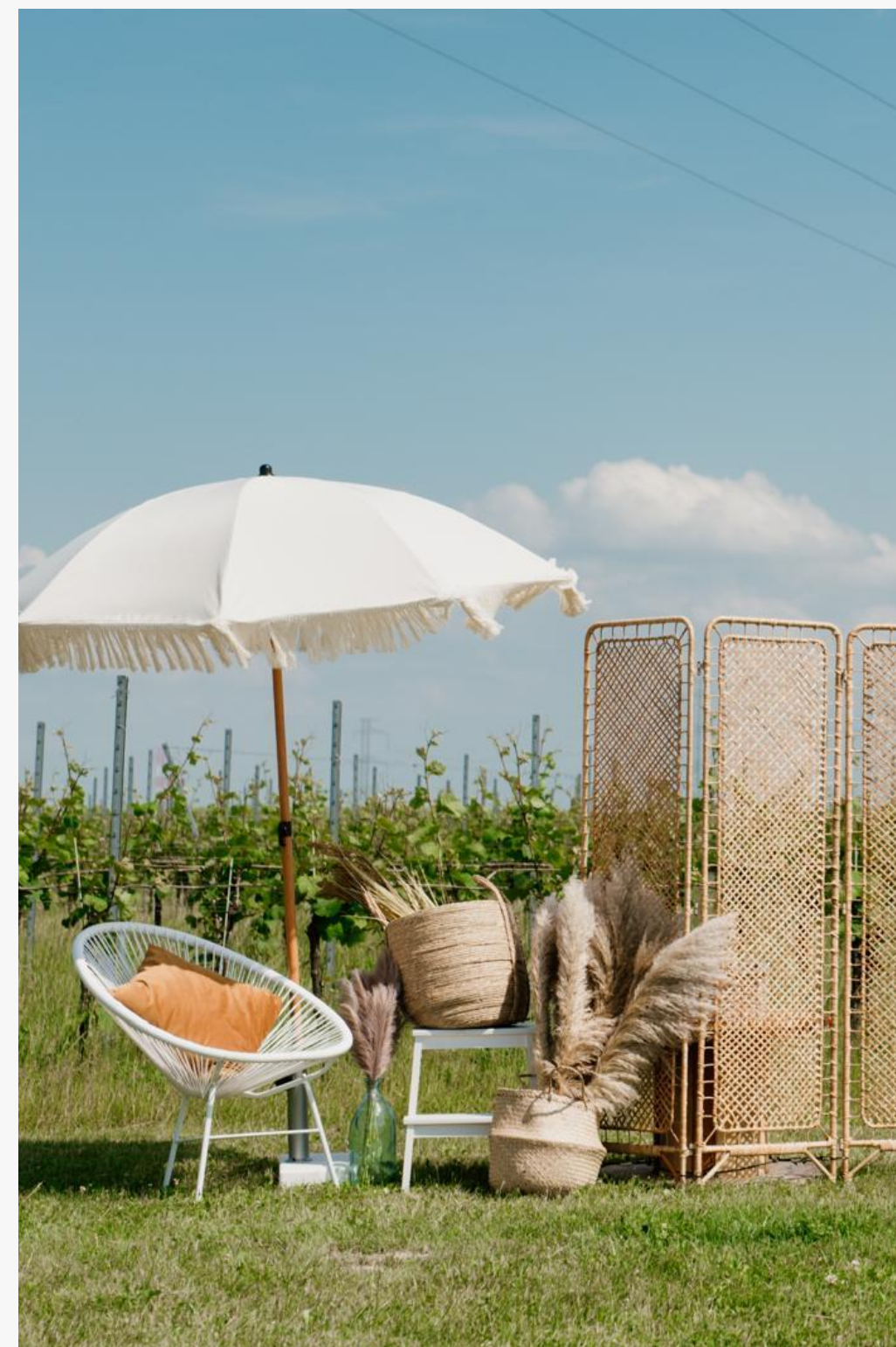
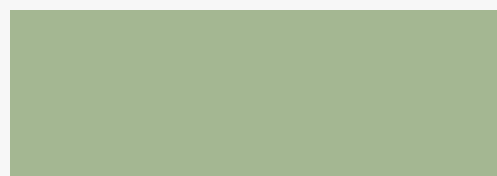
Podtalerze z naturalnych materiałów, dekoracje wpisujące się w klimat leśnego pleneru, drewno.

Kwiaty

Polne kwiaty, polskie sezonowe, trawy, suszki, maki i stokrotki.

Kolory

Beż, zieleń, len, kolory ziemi.



pakiety ślubne



KOCHARZ

Pakiet elegancki

Menu

Eleganckie, serwowane, fine dining

Dekoracje

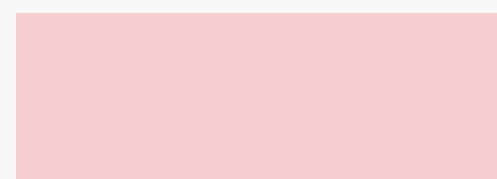
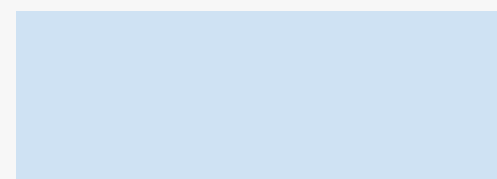
Podtalerze z ramką, kryształowe; świeczniki szklane, przejrzyste

Kwiaty

róże, piwonie

Kolory

beż, pastele, róż,
błękit, biały, złoto, srebro



pakiety ślubne



KOCHARZ

Pakiet włoski

Menu

Serwowane na środek stołu, do dzielenia,
śródziemnomorskie, opcje grillowe, włoskie

Dekoracje

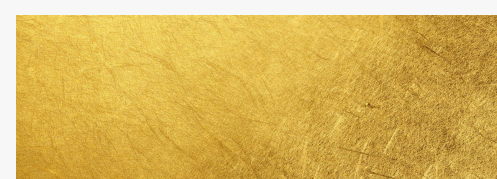
Cytrusy, beczki, drewno, kielichy, wzory
śródziemnomorskie

Kwiaty

cytrusy, drzewka oliwne,
laury, zioła, lawenda

Kolory

Żółty, zielony, biały,
złoty, niebieski



pakiety ślubne



KOCHARZ

Pakiet industrialny

Menu

Serwowane na środek stołu, do dzielenia, dowolnie

Dekoracje

Surowe, lampiony, lampy naftowe, czarne elementy, czarne krzesła

Kwiaty

liście, iglaki, trawy, suszki

Kolory

czarny, szary, cegła



pakiety ślubne



A close-up photograph of a large bouquet of dahlias. The flowers are in various stages of bloom, with some showing vibrant pink petals and others being mostly white with pink centers. The arrangement is dense and fills the frame. A light-colored, possibly ceramic, vase is visible at the bottom right, holding the stems. The overall lighting is soft and warm, highlighting the delicate textures of the petals.

stwórzmy razem
coś pięknego

KOCHARZ

Wycena pakietów ślubnych

liczba osób	30 – 50	50 – 80	80 – 100	> 100
cena	12 000 zł	15 000 zł	18 000 zł	wycena indywidualna

KOCHARZ

A wide-angle landscape photograph showing a green field with small white flowers. In the middle ground, there are several wooden structures: a small square frame on the left, a larger rectangular frame with two large wooden spools in the center-right, and another smaller frame on the far right. White fabric is draped over some of these structures. In the background, there are rolling green hills and a distant mountain peak under a cloudy sky. A power line tower is visible behind the central structure.

testimonials

KOCHARZ

KOCHARZ

testimonials

Co o nas *mówią* Klienci?

“

Jesteśmy zachwyceni współpracą podczas naszego wesela - tym jak wszystko mogliśmy bezproblemowo ustalić i załatwić przed weselem, oraz jak całość wyszła w trakcie.

Google Reviews

“

Fantastyczna kuchnia i menu doskonałe. Powtarzam DOSKONAŁE potrawy które bardzo przypadły do gustu gościom.

Google Reviews

“

Podczas obiadu wszyscy goście wydawali z siebie donośne dźwięki zachwytu i pochwał. Pełen profesjonalizm, pyszna kuchnia i dbałość o szczegóły.

Google Reviews

“

Goście po pół roku wspominają jakie przepyszne było jedzenie! Dziękujemy za pomoc i wystawienie parasolek - na szczęście się nie przydały :)

Google Reviews

“

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

Tomasz
Klient indywidualny

“

Świetna obsługa, pyszne jedzenie, cudowna atmosfera, gorąco polecam!

Google Reviews

KOCHARZ

Porozmawiajmy!

Chętnie opowiemy o wszelkich szczegółach i
przygotujemy spersonalizowaną ofertę.

Zapraszamy do umówienia się na spotkanie!

+48 795 136 091

wesela@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.