



KOCHARZ

obsługa przyjęcia
weselnego

2025/2026



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

Jak powstaje *wycena* wesela?

1

Wielkość wesela

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

2

Miejsce przyjęcia

Wybrany obiekt
Własny ogród
Dowolny plener

3

Wybrane menu

Podstawowe
Rozszerzone
Grillowe

4

Usługi dodatkowe

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

KOCHARZ

Co zawiera *cena realizacji*?

- Wybrane **menu**
- **Napoje** bezalkoholowe bez limitu
- **Obsługa alkoholu** zakupionego przez Klientów
- Elegancka **zastawa** oraz serwetki oraz zastawa do alkoholu
- **Obsługa kelnerska** wraz z managerem (czas serwisu: 12 h)
- **Degustacja menu dla Pary Młodej**



Menu *podstawowe*

1

Powitanie

Serwowane na środek stołu

Pieczywo rzemieślnicze
Ubijane masło z solą Maldon

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

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

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



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

Consomme z leśnych grzybów z ziołowymi kluseczkami

V

Klasyczny rosół z makaronem

Krem z marchewki z pomarańczami i chilli

V

GF

Krem z pomidorów z kremową straciatellą Bianca, peperoncino, bazylia

W

GF

Gazpacho z pomidorów i truskawek

V

GF

Krem z zielonych szparagów z migdałami

W

GF

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

V

Krem z kukurydzy z karmelizowaną marchewką

W

GF

Chłodnik z botwinki

W

GF

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

W

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 GF

Ziemniaczane gratin z gałką muszkatołową i jałowcem W

Młode ziemniaki z koperkiem W GF

Grillowane kolby kukurydzy z crispy chilli W GF

Palona kapusta z volutą z wędzonej papryki V GF

Blanszowane warzywa sezonowe z maślaną emulsją i bułką tarta W

Dodatki zimne

Blanszowane brokuły Bimi z jogurtem z kardamonem W GF

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

Salatka ogrodowa z ogórkami małosolnymi, kalarepą i ziołami V GF

Salatka z ogórków kiszonych z musztardą i szalotką V GF

Salatka z pomidorów i truskawek V GF

Buraczki w świeżym soku pomarańczowym V GF

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

W

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

V

GF

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

W

GF

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

GF

Canapes z dzikim łososiem, kremowym twarożkiem i koperkiem

Chorizo w cydrze z groszkiem i miętą

GF

Karmelizowane marchewki z syropem klonowym i orzechami laskowymi

V

GF

Tatar z krewetek argentyńskich z gochugaru na maślanym chlebie

Hummus z białej fasoli z chrupiącymi warzywami, gomasio i ziołami

V

GF

W wegetariańskie

V wegańskie

GF bezglutenowe

KOCHARZ

Opcje do wyboru

Fingerfood, cd.

Deska regionalnych wędlin, krem
z gorczycy z miodem, korniszony

GF

Deska dolnośląskich serów zagrodowych,
chutney, migdały Marcona, winogrona

W

GF

Kotleciki jagnięce z consomme
pomidorowym, bobem i lubczykiem

GF

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

GF

Bób ze świeżym olejem rzepakowym,
pangrattato i pecorino

W

Blanszowane szparagi z Jamón Ibérico
i emulsją z fig

GF

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

W

GF

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

Salatka z młodych ziemniaków z ogórkiem
małosolnym i koperkiem

W

GF

Pieczone młode buraki z miodem z wędzoną
ricottą i orzechami laskowymi

W

GF

Grillowane szparagi z ricottą i migdałami
Marcona

W

GF

W

wegetariańskie

V

wegańskie

GF

bezglutenowe



KOCHARZ

Dania nocne w formie bufetu

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

Wołowina po burgundzku

Gulasz z jagnieciny, z szalotka 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

W wegetariańskie

V wegańskie

GF bezglutenowe

W

W

GF

W

W

V

GF

V

GF



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 pieczonego
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



wegetariańskie



wegańskie



bezglutenowe



KOCHARZ

KOCHARZ

Napoje

Bufet z napojami

Kawa Nespresso Professional

Selekcja herbat Tea Forte

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

Soki Granini w szklanych butelkach

Na stołach

Woda gazowana w szklanych butelkach

Woda niegazowana z miętą i cytryną

W cenie każdego menu



spotkajmy się przy
wspólnym stole

KOCHARZ

Wycena przyjęcia weselnego

	Liczba osób			
	30 - 50	50 – 80	80 – 120	> 120
Menu podstawowe	430 zł / os.	400 zł / os.	370 zł / os.	340 zł / os.
Menu rozszerzone	460 zł / os.	430 zł / os.	400 zł / os.	370 zł / os.
Menu grillowe	410 zł /os.	380 zł / os.	350 zł / os.	320 zł / os.
Koszty logistyczne realizacji Transport, montaż i demontaż, noclegi dla obsługi itd.	indywidualna wycena w zależności od wybranego miejsca			

Poniżej 30 os. wyceniamy przyjęcie indywidualnie.

KOCHARZ

Koszty logistyczne

Są to koszty związane z dojazdem naszej mobilnej kuchni na miejsce wesela – jest to transport niezbędnego wyposażenia, infrastruktury oraz produktów spożywczych, a następnie zbudowanie zaplecza, które pozwoli nam przygotowywać dania w restauracyjnym standardzie.

Jest to transport dla kilkunastu lub kilkudziesięciu osób – obsługi technicznej, kucharzy, kelnerów i managerów oraz noclegi dla pracowników, jeśli wydarzenie odbywa się w odległej lokalizacji.

Dzięki odpowiedniemu zaplanowaniu i zorganizowaniu wszystkich aspektów logistycznych, możemy skupić się na tym, co najważniejsze – na dostarczeniu jakości usług na poziomie restauracyjnym, nawet w nietypowych lokalizacjach.

indywidualna wycena
w zależności od wybranego miejsca

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

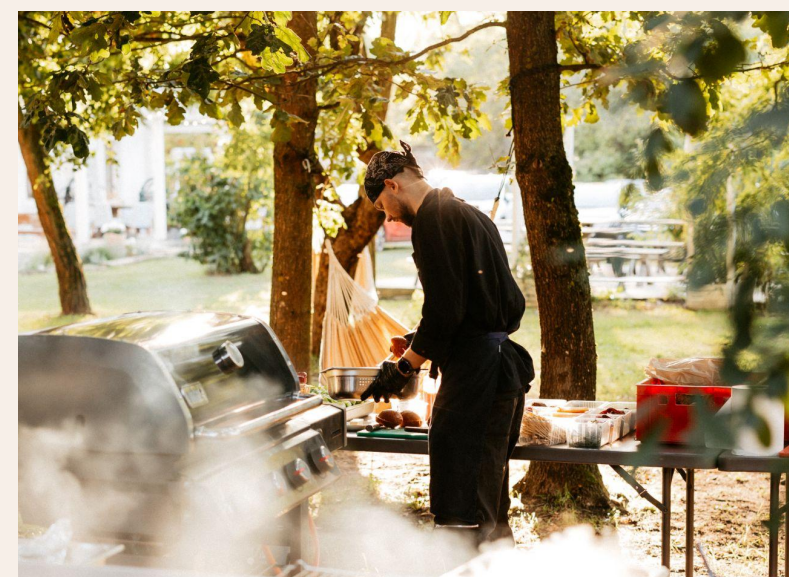
Wybierz 3 fingerfood z naszego menu weselnego i ciesz się idealną przekąską na czas między ceremonią a weselem, podczas składania życzeń lub przed ślubem. Koktajl party odbywa się na stojąco, a w cenie są 3 porcje na osobę, serwis alkoholu Klienta i stoliki koktajlowe z obrusami..



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

Proponowane dodatki

Bar z obsługą barmańską	90 zł / os.
Słodki stół	50 zł / os.
Tort weselny	30 zł / os.
Poprawiny	150 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

A photograph of a two-story brick house with a red tiled roof. In the foreground, there is a garden with several people sitting at round tables covered with white tablecloths. The tables are decorated with pink flowers and greenery. Large white balloons are visible on the left side of the garden. The house has a central window and a door on the right side. The sky is overcast.

ważne, że *razem*

KOCHARZ

KOCHARZ

Miejsce *przyjęcia*

Agropustelnik



Winnica Silensi



Rose Residence



Potasznia 31



Przyborowo 11



Lato



Mięta Kobylec



Domnumer 10



KOCHARZ



Winnica Silensi

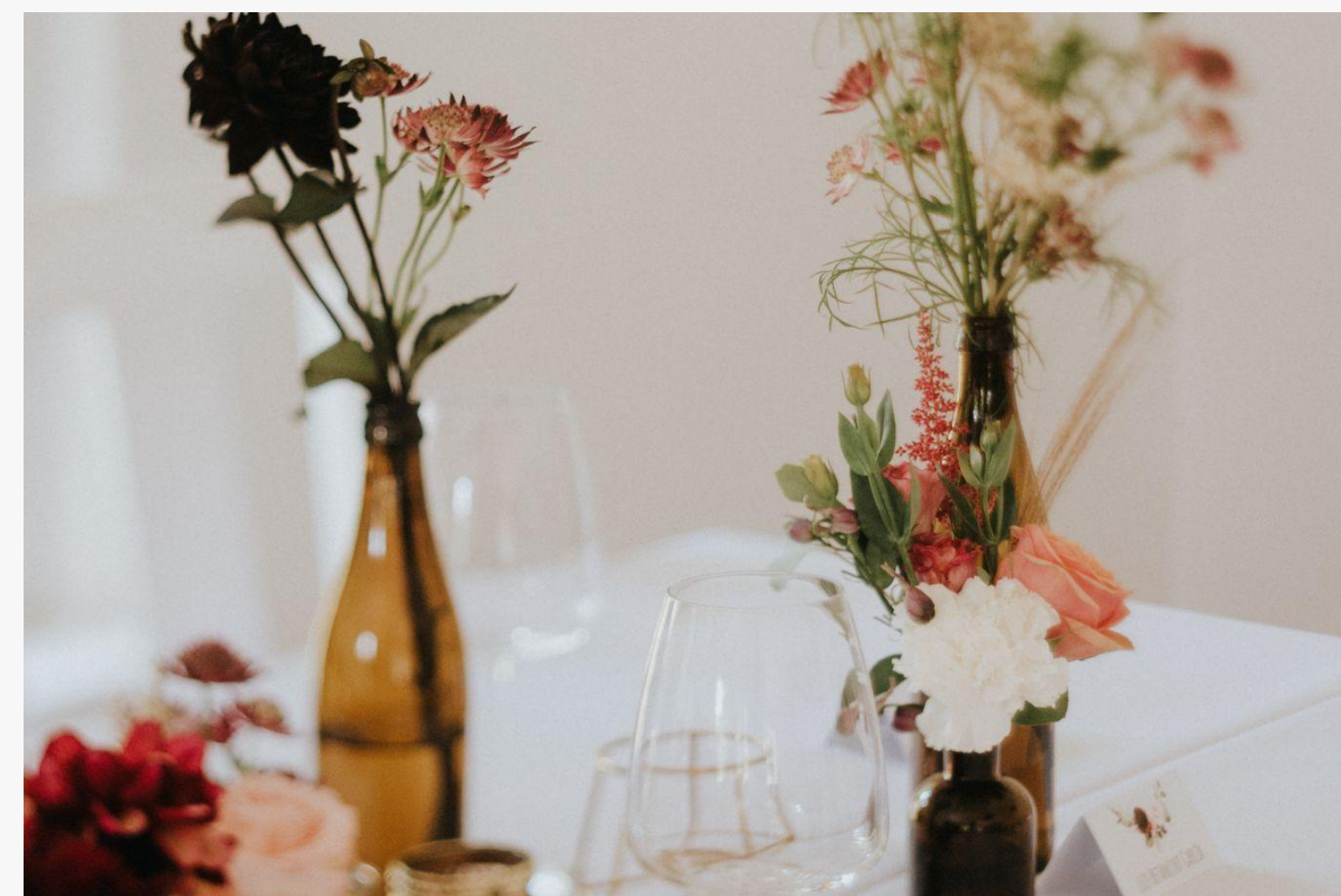
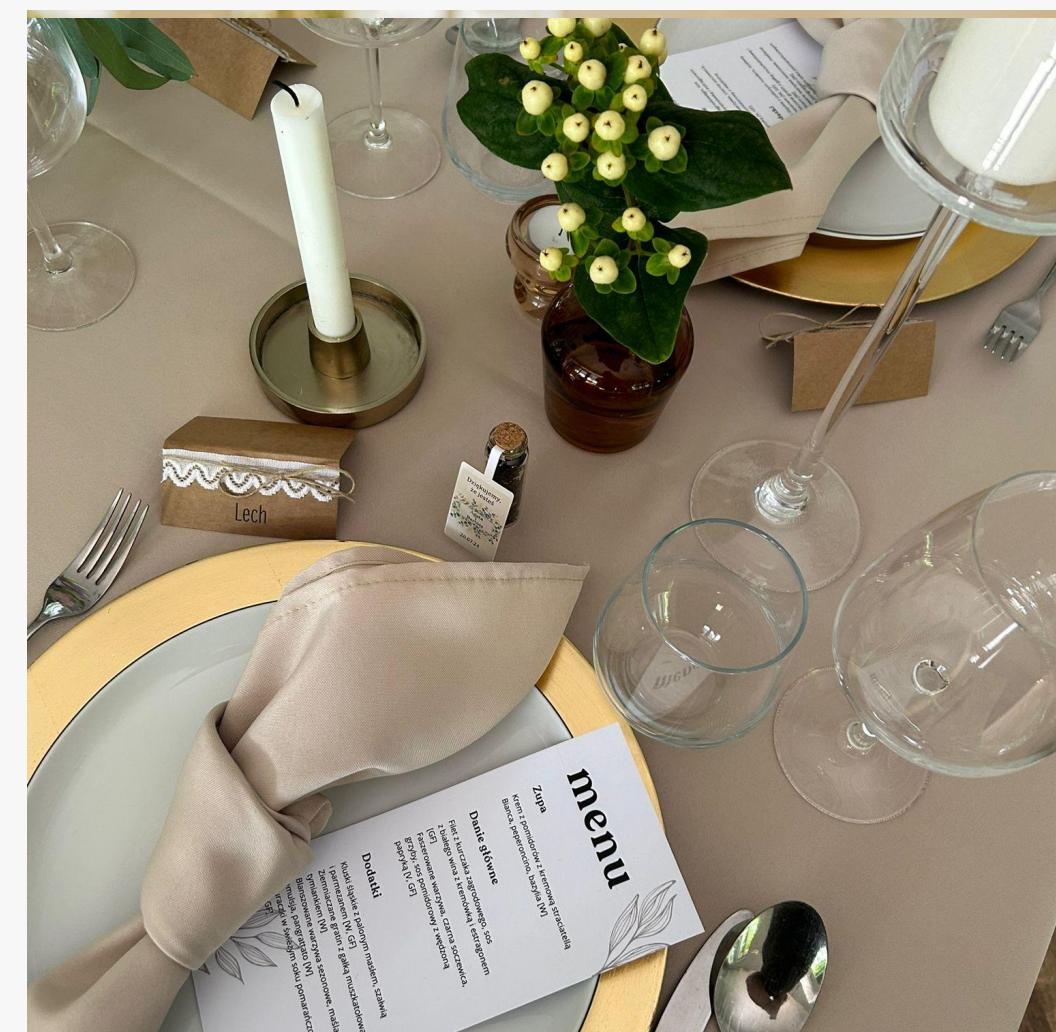
Malownicza lokalna Winnica Silensi oddalona niecałe 20 minut jazdy od Wrocławia. Z miejsca, gdzie możemy zorganizować plenerowe wesele roztacza się piękny widok na Ślężę i całą winnicę. Piękny zielony teren daje szerokie możliwości stylizacji wesela plenerowego – zarówno w stylu eleganckim, jak i rustykalnym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



KOCHARZ

Agropustelnik

Agropustelnik to kameralny obiekt w stylu rustykalnym, ok. 1h drogi od Wrocławia. Goście mają do dyspozycji na wyłączność piękny ogród oraz salę o powierzchni 120 m².



KOCHARZ



Rose Residence

Rose Residence to kameralna willa urządzona w stylu flamandzkim, zaledwie 30 km od Wrocławia. Wesele można urządzić w kameralnym wnętrzu, na tarasie lub w ogrodzie.



KOCHARZ



Potasznia 31

Potasznia to urokliwa wioska w Dolinie Baryczy. W Potasznii 31 na Gości czeka kameralna stodoła weselna odnowiona w industrialnym stylu oraz urokliwy domek z 3 pokojami, wspólnym salonem i kuchnią. W bardzo bliskiej odległości od obiektu znajduje się baza noclegowa z ponad 100 miejscami noclegowymi.



KOCHARZ



Przyborowo 11

Przyborowo 11 to urokliwy obiekt położony w sercu brzozowego lasu – 20 minut od Poznania, 2 godziny od Wrocławia i niecałe 3 godziny od Warszawy. Idealne miejsce na slow wedding blisko natury. Wesele można zorganizować w klimatycznym namiocie połączonym z salą biesiadną.

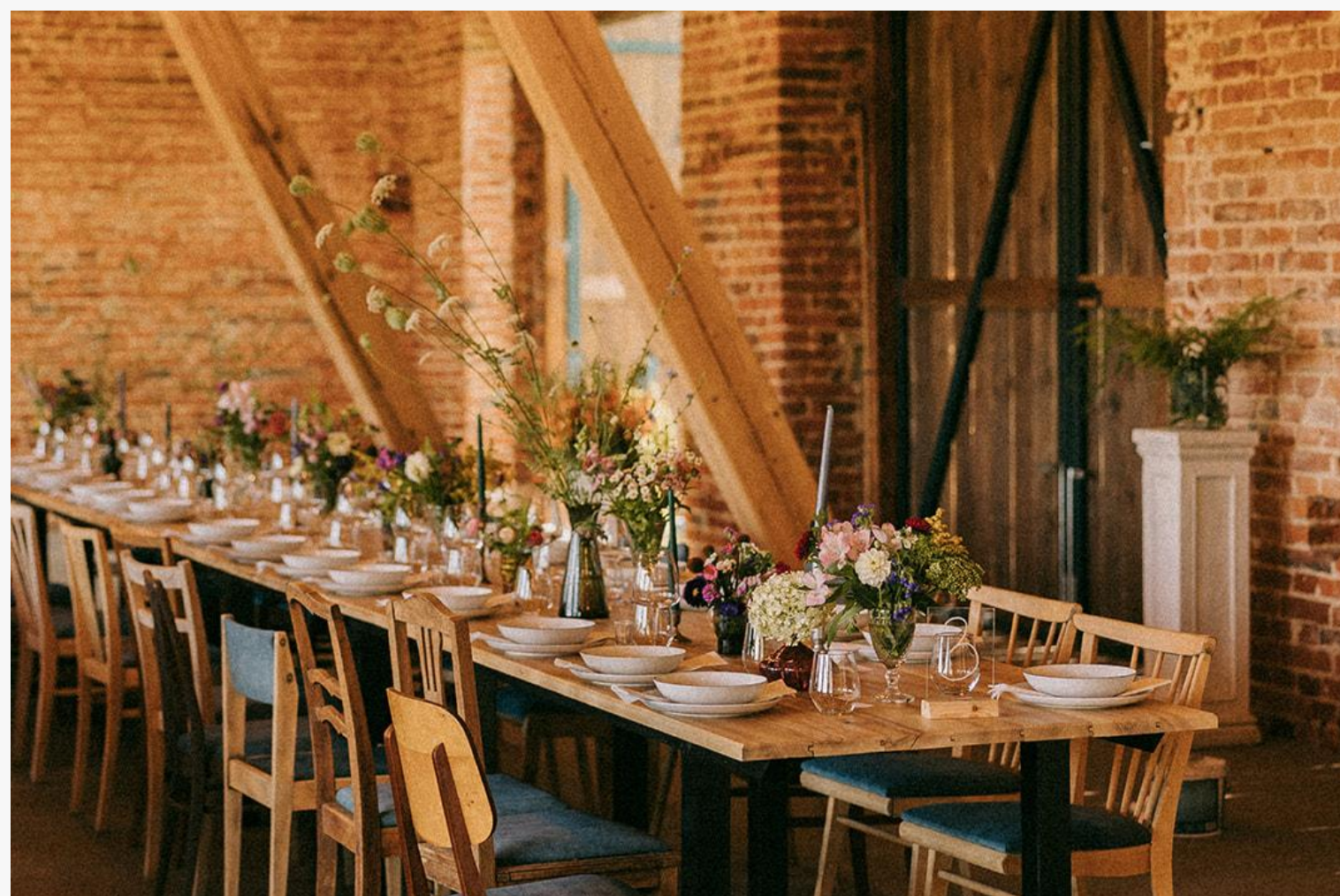


KOCHARZ



Lato

Obiekt Lato to industrialna przeszklona stodoła w sercu Stobrawskiego Parku Krajobrazowego. Z dala od miasta i sąsiadów, ok. 1,5 godziny jazdy od Wrocławia. Goście mają do dyspozycji na wyłączność 2,5 h terenu zielonego oraz salę o powierzchni 270 m². Istnieje możliwość noclegu na terenie obiektu w czterech namiotach glampingowych.

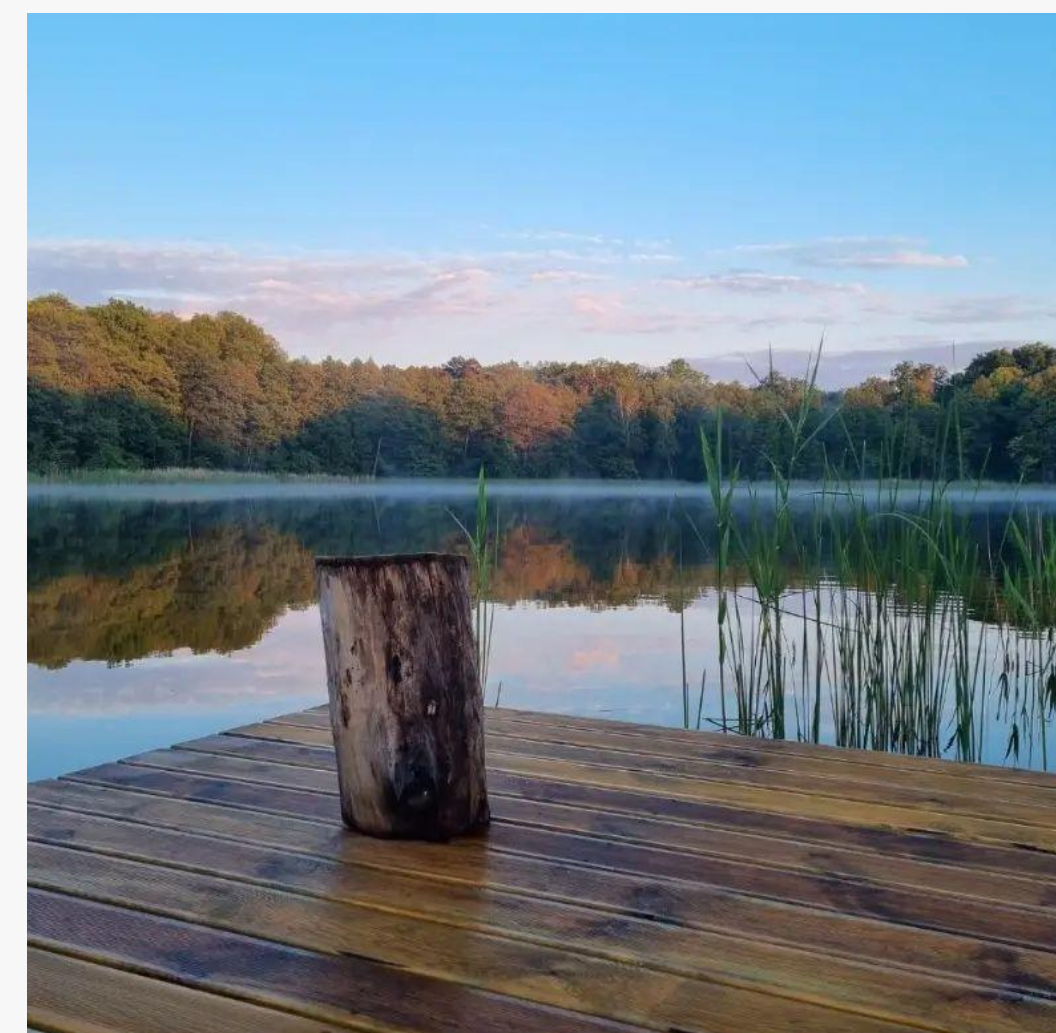


KOCHARZ



Mięta Kobylec

Mięta została stworzona z myślą o mniejszych weselach (do 75 osób) w duchu slow, blisko natury. Obiekt znajduje się bezpośrednio nad jeziorem i ma swój własny pomost. Znajduje się godzinę drogi od Poznania i Bydgoszczy.



KOCHARZ



Domnumer 10

Domnumer 10 stoi nad „Dzikim Wąwozem” we wsi Pokrzywnik, 19 km od Jeleniej Góry i niecałe 2 godziny jazdy od Wrocławia. Gospodarstwo składa się z domu, obory i murowanej stodoły i jest świetnym miejscem na wesela plenerowe.



organizacja i obsługa
wesela

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.

Sugerowane miejsce

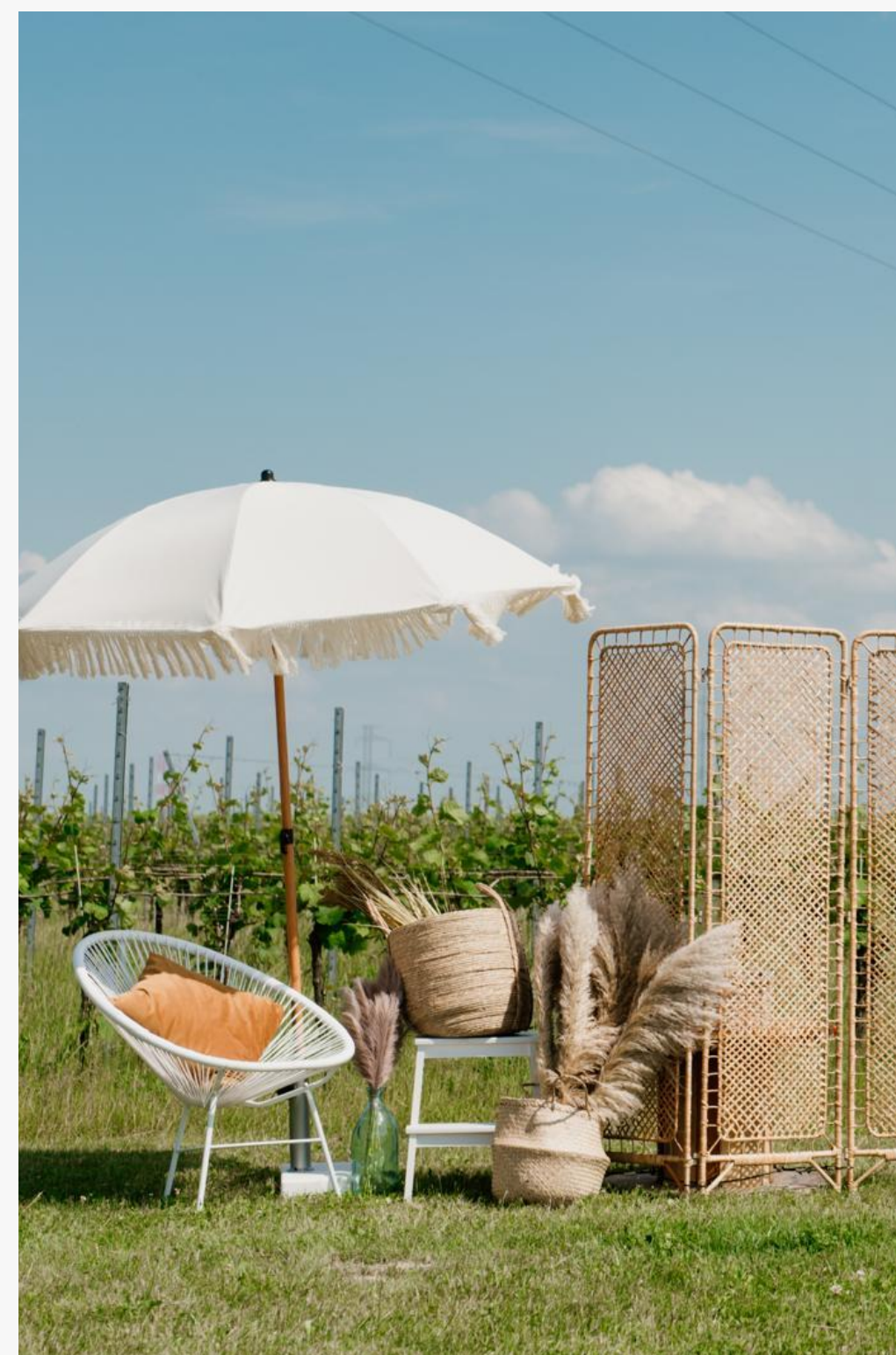
Agropustelnik, Winnica Silensi, Obiekt Lato, Potasznia, Domnumer 10 lub dowolny plener, który wybieriecie.

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

Sugerowane miejsce

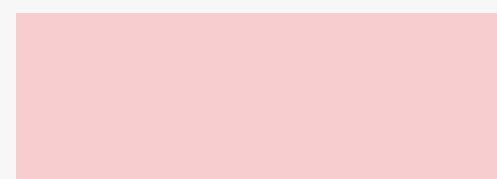
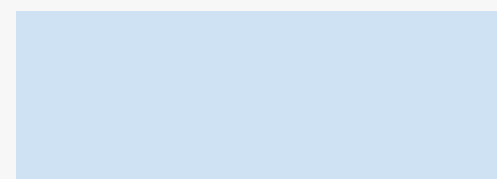
Rose Residence, Winnica Silensi, Pałac Pawłowice

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

Sugerowane miejsce

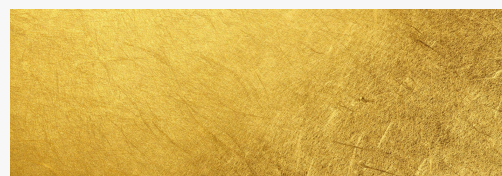
Rose Residence, Winnica Silensi, Domnumer 10

Kwiaty

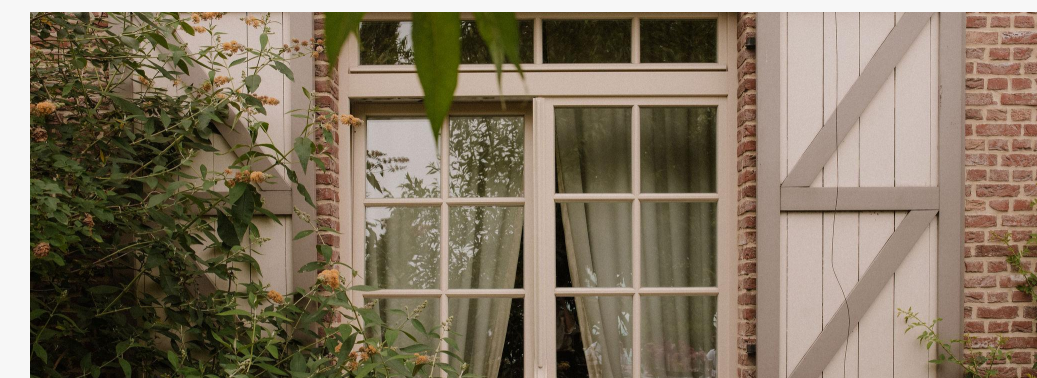
cytrusy, drzewka oliwne,
laury, zioła, lawenda

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

Sugerowane miejsce

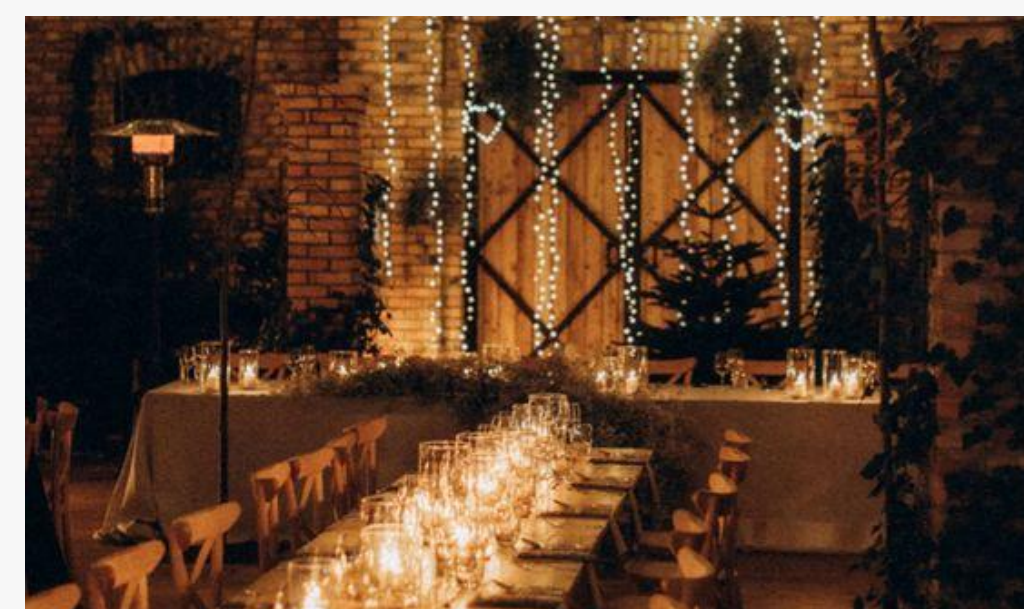
Browar Mieszczański, Obiekt Lato

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 text is overlaid in the center of the image.

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



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



A photograph of four waiters in black uniforms walking from left to right across a grassy area. They are carrying black trays with several glasses of champagne or sparkling wine. In the background is a brick building with a large, dark wooden door. The scene is outdoors, and the lighting is soft, suggesting dusk or dawn.

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.