

KOCHARZ

Świąteczne  
spotkania  
firmowe 2022



# Łączymy miłość do gotowania z najlepszym produktem

Kocharz to wrocławski koncept kulinarny. Zajmujemy się jakościowym cateringiem oraz tworzymy autorskie przetwory w słoikach dostępne w najlepszych sklepach.

Wierzymy, że gotowanie zaczyna i kończy się na produkcie. Poszukujemy składników najwyższej jakości. Docieramy do małych, lokalnych i trudno dostępnych rolników. Wszystko po to, aby tworzone przez nas dania były najlepszej jakości.





# Jak powstaje wycena świątecznego eventu?

I

## Miejsce

Siedziba firmy  
Browar Mieszczański  
Hydropolis  
Stara Biblioteka na Parkowej  
Pałac Pawłowice  
Agropustelnik

II

## Ilość osób

Kameralne spotkania  
Bankiety  
Duże imprezy dla kilkuset  
uczestników

III

## Forma przyjęcia

Koktajlowa  
Kolacja w formie bufetu  
Kolacja serwowana

IV

## Dodatki

Prezenty dla pracowników  
Wynajem mebli i scenografii  
Oprawa muzyczna  
... i wiele innych.

# W cenie realizacji

- Wybrane **menu**
- Elegancka **zastawa** oraz serwetki
- **Obsługa kelnerska** oraz koordynator nadzorujący realizację
- Oprawa graficzna - **winiетки** na bufety
- Sprzęty niezbędne do realizacji zlecenia (w tym sprzęty bufetowe)
- Transport, montaż i demontaż



Propozycja menu świątecznego

KOCHARZ

Propozycja menu

# Menu świąteczne

## Zupy

- Consomme z leśnych grzybów z ziołowymi kluseczkami (W)
- Barszcz na zakwasie z uszkami z prawdziwkami (V) \*
- Barszcz na zakwasie, kroiety z leśnymi grzybami i serem cheddar (W)
- Bulion z pieczonej perliczki z ziołowymi kluseczkami

## Dania główne

- Coq au vin, czyli kurczak w czerwonym winie

- Konfitowana noga z kaczki piżmowej w sosie mandarynkowym, krwiste pomarańcze \*
- Baby Chicken marynowany w cytrynie i tymianku \*
- Pierogi z kaczką i wieprzowiną \*
- Łosoś jurajski pieczony w pomarańczowej glazurze
- Pie z ciasta laminowanego z białymi rybami, sos pietruszkowy
- Pierogi z twarogiem, ziemniakami, cebulką i śmietaną (W)
- Leniwe kluski z sosem serowym i trufkami (W)





Propozycja menu, cd.

# Menu świąteczne

- Ragu z selera z grzybami i pecorino (W)

## Dodatki do dania głównego

- Kremowe puree ziemniaczane, koperek (W)
- Pieczone ziemniaczki z solą rozmarynową i czosnkiem (V)
- Kremowa kasza pęczak z leśnymi grzybami (W)
- Buraczki w pomarańczy marynowane w occie z Merlota, szalotka, natka (V)
- Blanszowane brocolini, masło ziołowe, migdały (W)

- Palona kapusta stożkowa, sos z wędzonej papryki, koperek (W)
- Pieczona dynia z chilli i orzechami (V)
- Zielona sałata z musztardowcem, sos na miodzie, pestki (W)

## Zimne przekąski

- Tatar z jelenia z jałowcem, grzanka z chleba na zakwasie, kwiaty \*
- Tatar z krewetek argentyńskich z domowym majonezem i szczypiorkiem, maślana grzanka
- Matjasy z olejem lnianym i słonecznikiem



Propozycja menu, cd.

# Menu świąteczne

- Matjasy w occie sherry
- Deska wędlin regionalnych, pikle, musztarda starofrancuska
- Deska serów zagrodowych, winogrona, orzechy, domowy chutney (W)
- Burrata z sosem truflowym, pieczoną dynią piżmową i czarnym czosnkiem (W)
- Straciatella z pomidorami, bazylią i redukcją octu balsamicznego (W)
- Pieczona brukselka z syropem klonowym i orzechami (V)
- Buraki z chrzanem i natką (V)

## Desery

- Tarta Tatin z kremem angielskim
- Mus migdałowy z mandarynką i pistacjami \*
- Leniwe kluski z czarną porzeczką i bułką tartą

## Napoje

- Kawa klasyczna i z zimowymi syropami
- Selekcja herbat
- Napar z pigwą, imbirem, miodem i cytrusami
- Napar z pomarańczami i goździkami



Propozycja menu

# Zimowy open bar

## Koktajle w zimowej odświeżeniu

- **Cloves Aperol Spritz**, czyli Aperol z goździkami
- **Earl Grey Gin&Tonic**, czyli gin infuzowany herbatą earl grey
- **Mulled Gin&Tonic**, czyli gin infuzowany aromatem grzańca
- **Cinnamon Tom Collins**
- **Spices Whisky Sour** w wersji iście zimowej, korzennej
- **Salted Caramel Whisky Sour**
- **Amaretto Mai-Tai**, czyli 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**, czyli szarlotkowy koktajl
- **Winter Mojito**, czyli klasyczne Mojito z dodatkiem miętowego cukru pudru
- **Christmas Old Fashioned** z pomarańczą nabitą goździkami
- **Snowy Cosmo** z konfiturą z żurawiny i cukrem pudrem



# Zapraszamy do kontaktu!

Chętnie opowiemy o wszelkich szczegółach i przygotowujemy **personalizowaną ofertę**. Zapraszamy do umówienia się na spotkanie!

## Kontakt

+48 692 893 991

catering@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.