

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, krokiety 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 truflami (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

Miejsce przyjęcia

KOCHARZ

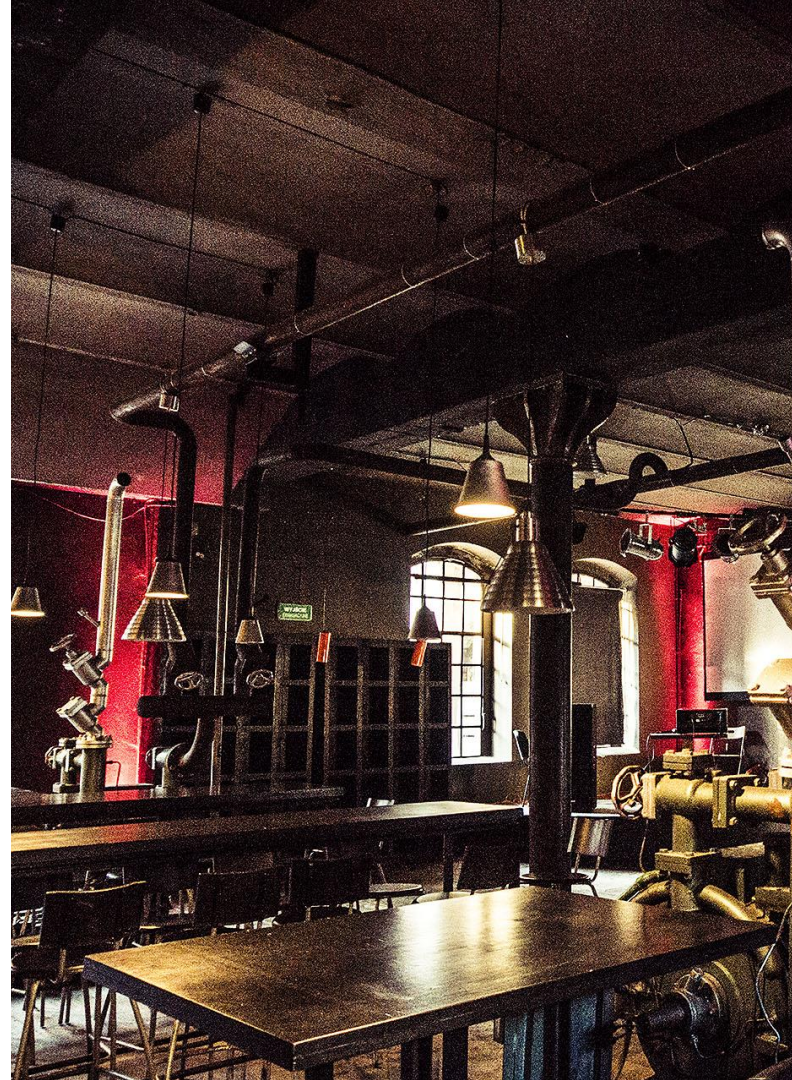
Browar Mieszczański

Browar Mieszczański to industrialna klimatyczna przestrzeń w sercu Wrocławia. W Browarze mamy również możliwość organizacji warsztatów kulinarnych lub barmańskich.

W cenie:

- Wynajem industrialnej sali na kameralną imprezę do 50 osób w formie koktajlowej

Cena: 2.000,00 zł netto



Hydropolis

Hydropolis to zrewitalizowany obiekt przemysłowy o niepowtarzalnym klimacie. Unikatowa przestrzeń stanowi piękne tło do wydarzeń firmowych. Eventy organizowane są po godzinach otwarcia centrum dla zwiedzających.

W cenie:

- Wynajem przestrzeni
- Stoły okrągłe bankietowe, stoliki koktajlowe, białe krzesła
Chiavari

Cena: 100,00 zł netto / os.



Stara Biblioteka

Stara Biblioteka to niedawno zrewitalizowany XIX-wieczna willa na ul. Parkowej, w pobliżu Hali Stulecia. Obiekt dysponuje przestronną salą na ok. 120 osób. Przestrzeń można również bez problemu zaaranżować na mniejsze eventy. Willa jest otoczona malowniczym parkiem.

W cenie:

- Wynajem przestrzeni

Cena: 4.000,00 zł netto



Pałac Pawłowice

Pałac Pawłowice to zabytkowy obiekt na północy Wrocławia. Pałac otoczony jest pięknym parkiem, a na tarasie przylegającym do sali można zorganizować dodatkowe atrakcje z widokiem na park.

W cenie:

- Wynajem sali w Pałacu
- Możliwość wykorzystania tarasu przylegającego do sali

Cena: 5.500,00 zł netto



Agropustelnik

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

W cenie:

- Wynajem gospodarstwa na wyłączność wraz z miejscami noclegowymi na 2 doby
- 9 pokoi z łazienkami, które mogą pomieścić do 34 osób
- Ogród z dwoma stawami oraz miejscem na ognisko
- Dostęp do sauny

Cena: 9.900,00 zł netto



Prezenty dla pracowników

KOCHARZ

Zestawy prezentowe

Każdy zestaw świąteczny to połączenie ręcznie robionych przetworów Kocharz z produktami tworzonymi przez zaprzyjaźnione firmy. Najważniejsza jest dla nas **jakość produktu**, dlatego do współpracy zaprosiliśmy najlepszych w swoim fachu.

Oprócz wymienionych zestawów, na życzenie firmy możemy przygotować dowolną kombinacją przetworów, win i pozostałych produktów. Chętnie stworzymy też **spersonalizowane etykiety i opakowania**. Możemy również przygotować zestawy pod konkretny budżet.

Każdy z zestawów możemy zapakować w elegancką drewnianą skrzynkę lub ekologiczne kartonowe opakowanie.





Zestaw z 6 słoiczkami

W zestawie:

- 6 dowolnie wybranych przetworów Kocharz
- Elegancka drewniana skrzynka wraz z wypełnieniem

Cena: 145,00 zł netto

* Zestaw w kartonowym opakowaniu zamiast skrzynki: 135 zł netto.

** Indywidualna wycena przy zamówieniach powyżej 100 zestawów.

Zestaw pomarańczowy

W zestawie:

- Wino pomarańczowe Roter Riesling, Winnica Silesian
- Dynia z chilli
- Świeca sojowa o zapachu dyni Kocharz x Makazek
- Elegancka drewniana skrzynka wraz z wypełnieniem

Cena: 195,00 zł netto

* Zestaw w kartonowym opakowaniu zamiast skrzynki: 185 zł netto.

** Indywidualna wycena przy zamówieniach powyżej 50 zestawów.



Zestaw różowy

W zestawie:

- Wino białe naturalne Oniric, Entre Vinyes, Katalonia
- Parfait z czerwonym pieprzem
- Świeca sojowa o zapachu różowego pieprzu Kocharz x Makazek
- Elegancka drewniana skrzynka wraz z wypełnieniem

Cena: 190,00 zł netto

* Zestaw w kartonowym opakowaniu zamiast skrzynki: 180 zł netto.

** Indywidualna wycena przy zamówieniach powyżej 100 zestawów.





Mini zestaw ze świecą

Zestawy do wyboru:

- **Karmelowy**, czyli Karmel z Solą Maldon i karmelowa świeca Makazek
- **Dyniowy**, czyli Dynia z chilli i dyniowa świeca Makazek
- **Czerwony pieprz**, czyli Parfait z czerwonym pieprzem i świeca Makazek o aromacie pieprzu

Cena: 70,00 zł netto

* Indywidualna wycena przy zamówieniach powyżej 100 zestawów.



Mini zestaw z 2 słoiczkami

W zestawie:

- 2 dowolnie wybrane przetwory Kocharz
- Kartonik prezentowy wraz z wypełnieniem

Cena: 48,00 zł netto

* Indywidualna wycena przy zamówieniach powyżej 100 zestawów.



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.