



KOCHARZ

Eventy
firmowe
w Winnicy







Założona w 2015 roku przez 2. pokolenie rodziny Stefańskich, przybyłej w 1947 roku z okolic Laon we Francji do Wernersdorf – dziś Wojnarowice, jest mostem łączącym pokolenia oraz kultury. Dogodna lokalizacja, wiedza zdobywana pod okiem doświadczonych praktyków oraz proces ciągłego doskonalenia, każdego roku daje postęp w drodze od pędu winorośli do napoju bogów.

Z miejsca, gdzie możemy zorganizować **plenerowy event** roztacza się **piękny widok na Ślęzę** i całą winnicę. **Rozległy zielony teren** daje szerokie możliwości organizacyjne. Na terenie Winnicy możemy zorganizować zarówno kameralne kolacje jak i eventy dla kilkuset uczestników.





KOCHARZ

Kocharz to **wrocławski koncept kulinarny**. Zajmujemy się jakościowym cateringiem i obsługą eventów firmowych. Od słowa catering zawsze woleliśmy określenia **mobilna restauracja**, bo wierzymy, że każde danie podane podczas przyjęcia 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. Kompleksowo **organizujemy eventy plenerowe w Winnicy Silensi** - dobieramy odpowiednie menu, zajmujemy się logistyką i przede wszystkim gotujemy na żywo w plenerze!





W cenie każdej realizacji

- **Degustacja wina** wraz ze **zwiedzaniem Winnicy**
- Wybrane **menu**
- **Aranżacja przyjęcia** w plenerze - w transparentnym namiocie z widokiem na Winnicę lub pod gołym niebem
- Dostęp do całej infrastruktury Winnicy - **strefy chillu z widokiem na Ślężę**, gier plenerowych
- **Obsługa** kelnerska (czas trwania serwisu: 6h)
- Elegancka **zastawa**





Propozycja menu

KOCHARZ

Propozycja menu

Sezonowe fingerfood

- Kotleciki jagnięce z consomme pomidorowym, bobem i lubczykiem
- Młody ziemniak z gzikiem, rzodkiewkami, szczypiorkiem i pudrem z boczku
- Mozzarella z truskawkami, bazylią, 6-letnim octem balsamicznym i czarnym pieprzem (W)
- Blanszowane szparagi z Jamon Iberico i emulsją z fig
- Bułeczka z pstrągiem wędzonym, pesto z czosnku niedźwiedziego Kocharz, sos chrzanowy
- Sałatka z młodych ziemniaków z ogórkiem małosolnym i koperkiem (W)
- Bób z świeżym olejem rzepakowym, pangrattato i pecorino (W/V)
- Pieczone młode buraki z miodem z wędzona ricotta i orzechami laskowymi (W)
- Grillowane szparagi z ricottą i migdałami Marcona (W)
- Deska dolnośląskich serów zagrodowych, Chutney Kocharz, migdały Marcona, winogrona (W)
- Deska regionalnych wędlin, krem z gorczycy z miodem, korniszony



Propozycja menu, cd.

Sezonowe fingerfood

- Żytni tost z Wege Faux Gras
Kocharz, sałatka z ziół i kwiatów,
ocet z merlota, pestki (W)
- Razowy chleb z awokado i jajkiem
na miękko (W)
- Chleb na zakwasie z Confitem z
Kaczki Kocharz, musztardą
miodową i korniszonem
- Focaccia z sopressa picante,
gorgonzolą, szalotką i ziołowym
majonezem
- Brokuły Bimi z dressingiem
jalapeno i chrupiąca cebulką (V)
- Chorizo w cydrze z groszkiem i
miętą
- Burrata z kolorowym pomidorami,
bazylią, ocet balsamiczny, oliwa
Arbequina (W)
- Burrata z prosciutto cotto, pistacjami
z Bronte, pomarańczami i
peperoncino
- Canapes z dzikim łososiem,
kremowym twarożkiem i koperkiem
- Karmelizowane marchewki z
syropem klonowym i orzechami
laskowymi (V)
- Tatar z krewetek argentyńskich z
gochugaru na maślanym chlebie
- Club Sandwich z bekonem,
pomidorem i sałatą rzymską



Propozycja menu

Menu grillowe tradycyjne

Dania z grilla - 3 do wyboru

- Szarpana wieprzowina z szalotką
- Kiełbasa śląska z karmelizowaną cebulką
- Biała kiełbasa wieprzowa z czosnkiem niedźwiedzim
- Pstrąg kłodzki z masłem ziołowym
- Noga z kurczaka supreme z sosem miodowo - musztardowym
- Kotleciki z karkówki z wędzoną papryką

- Grillowany camembert z tymiankiem z sosem żurawinowym (W)
- Filety z selera w ziołowej emulsji (V)

Dodatki

- Pieczywo rzemieślnicze z piekarni Plon
- Ziemniak z ogniska z gzikiem
- Sałatka z pora i marchewki
- Sałatka z kiszonej kapusty
- Sałatka z kiszonych ogórków z szalotką i gorczycą
- Domowe sosy



Propozycja menu

Menu grillowe śródziemno - - morski

Dania z grilla - 3 do wyboru

- Kotleciki jagnięce z zatarem
- Kofty wołowe z labnehem i ziołami
- Wołowe Arrosticini z peperoncino
- Grillowane warzywa z ziołami i peperoncino z hummusem (V)
- Szaszłyk z krewetek black Tiger w oliwie czosnkowej
- Stek z kalafiora w sosie orzechowym (V)
- Faszzerowane papryki z tofu i pieczarkami Portobello (V)

- Grillowany arbuz w sosie adobo (V)
- Chorizo iberico z alioli z pieczonego czosnku

Dodatki

- Pieczywo rzemieślnicze z piekarni Plon
- Ziemniak z ogniska z masłem ziołowym
- Mieszanka zielonych sałat
- Sałatka z fenkuła i pomarańczy
- Grillowane szparagi / dzikie brokuły
- Salsa z mango i chilli
- Młode oliwki



Przykładowa wycena

KOCHARZ

Degustacja wina

Degustacja 4 win i dodatkowo 4 butelki do kolacji W cenie również zwiedzanie Winnicy.	100,00 zł / os.
Degustacja 6 win i dodatkowo 6 butelek do kolacji W cenie również zwiedzanie Winnicy.	130,00 zł / os.

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

** Wycena zakłada min. 20 uczestników eventu, w przypadku mniejszej grupy wycenę przygotujemy indywidualnie.

*** Istnieje możliwość dokupienia dodatkowych butelek wina w czasie eventu.

Fingerfood dobrane do wina

4 fingerfood / os. W cenie również pieczywo rzemieślnicze oraz ubijane masło z solą Maldon.	80,00 zł / os.
6 fingerfood / os. W cenie również pieczywo rzemieślnicze oraz ubijane masło z solą Maldon.	100,00 zł / os.
8 fingerfood / os. W cenie również pieczywo rzemieślnicze oraz ubijane masło z solą Maldon.	120,00 zł / os.

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

** Wycena zakłada min. 20 uczestników eventu, w przypadku mniejszej grupy wycenę przygotujemy indywidualnie.

Kolacja w formie grilla

Menu grillowe tradycyjne	130,00 zł / os.
Menu grillowe śródziemnomorskie	155,00 zł / os.
Fingerfood jako dodatek do grilla W cenie 4 porcje / os.	60,00 zł / os.

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

** Wycena zakłada min. 20 uczestników eventu, w przypadku mniejszej grupy wycenę przygotujemy indywidualnie.

*** Dostępne również inne opcje menu.

Dodatki

Napoje bezalkoholowe bez limitu Kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, napoje gazowana w szklanych butelkach, soki Granini.	45,00 zł / os.
Deser Menu dostępne w osobnym załączniku.	20,00 zł / os.
Transport z i do Wrocławia	do ustalenia

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

** Wycena zakłada min. 20 uczestników eventu, w przypadku mniejszej grupy wycenę przygotujemy indywidualnie.

Alternatywne opcje

- Kolacja serwowana
- Event w formie koktajl party
- Bankiet
- Warsztaty kulinarne z Szefem Kuchni Kocharz
- Warsztaty malowania z winem
- Gry integracyjne

... i wiele innych!

Masz swój pomysł na event? Daj nam znać, przygotujemy wtedy dedykowaną ofertę.



Winnica

KOCHARZ





40

Riesling

Biała odmiana winorośli pochodząca z doliny Renu w Niemczech. Jest aromatycznym gatunkiem winorośli o kwiatowym, niemal perfumowanym bukacie i wysokiej kwasowości. Wykorzystywany jest do produkcji win wytrawnych, półsłodkich i musujących. Rieslingi zazwyczaj są czyste odmianowo i nie są poddawane dojrzewaniu w dębowych beczkach.







S
SILENSI
WINNICA RODZINY
STEFANSKICH
Pinot Noir
2020
2nd

S
SILENSI
WINNICA RODZINY
STEFANSKICH
Riesling sur lie
2021

S
SILENSI
WINNICA RODZINY
STEFANSKICH
Riesling
2021

S
SILENSI
WINNICA RODZINY
STEFANSKICH
Riesling Vif
2022

S
SILENSI
WINNICA RODZINY
STEFANSKICH
Pinot Blanc
2022

S
SILENSI
WINNICA RODZINY
STEFANSKICH
Sauvignon Blanc
2022











Zapraszamy do kontaktu!

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

Kontakt

+48 692 893 991

catering@kocharz.pl

