

KOCHARZ

Obsługa  
przyjęcia  
weselnego



# O nas

Od słowa catering zawsze woleliśmy określenia **mobilna restauracja**, bo wierzymy, że każde danie podane podczas przyjęcia weselnego powinno zachwycać i zaskakiwać. Zarówno formą, ale też najlepszymi składnikami i najwyższą jakością.

Nasza specjalność to gotowanie na świeżym powietrzu i obsługa wesel w plenerze. Stawialiśmy już kuchnię na łące, gotowaliśmy weselne dania 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 weselne menu możecie dowolnie modyfikować**. W ofercie znajdziecie zarówno tradycyjne weselne dania, wegetariańskie i wegańskie pozycje czy przystawki oparte na najlepszych produktach.



# Jak powstaje wycena wesela

I

## Wielkość wesela

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

II

## Miejsce przyjęcia

Własny ogród  
Dowolny plener  
Wybrany obiekt

III

## Wybrane menu

Podstawowe  
Rozszerzone  
Grillowe

IV

## Usługi dodatkowe

**Wsparcie wedding planner'a**  
Aranżacja dekoracyjna  
Oprawa muzyczna  
...i wiele innych



# W cenie każdego wesela

- Wybrane **menu**
- **Napoje** bezalkoholowe bez limitu
- **Obsługa alkoholu** zakupionego przez Klientów
- Elegancka **zastawa** oraz serwetki
- **Obsługa kelnerska** wraz z koordynatorem  
(czas serwisu: 12 h)
- Obsługa techniczna imprezy
- Oprawa graficzna - menu, winietki na bufety
- Transport, montaż i demontaż
- **Degustacja menu dla Pary Młodej**





Przyjęcie weselne

KOCHARZ

Struktura menu

# Menu podstawowe

## Powitanie

Pieczynko rzemieślnicze

Ubijane masło z solą Maldon

*Serwowana na środek stołu*

## Zupa

1 zupa do wyboru

*Serwowana na środek stołu lub talerzowo*

## Danie główne i dodatki

2 dania i 4 dodatki do wyboru

*Serwowane na środek stołu lub talerzowo*

## Szwedzki stół z fingerfood

4 fingerfood do wyboru

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

## Danie nocne

2 dania do wyboru

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

## Napoje bezalkoholowe

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

Struktura menu

# Menu rozszerzone

## Powitanie

Pieczyno rzemieślnicze

Ubijane masło z solą Maldon

*Serwowana na środek stołu*

## Przystawka

1 przystawka do wyboru

*Serwowana talerzowo*

## Zupa

1 zupa do wyboru

*Serwowana na środek stołu lub talerzowo*

## Danie główne i dodatki

3 dania i 4 dodatki do wyboru

*Serwowane na środek stołu lub talerzowo*

## Szwedzki stół

8 fingerfood do wyboru

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

## Danie nocne

3 dania do wyboru

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



Struktura menu

# Menu grillowe

## Powitanie

Pieczycwo rzemieślnicze

Ubijane masło z solą Maldon

*Serwowana na środek stołu*

## Grill

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

*Serwowane z prosto z grilla przez kucharzy*

## Szwedzki stół

4 fingerfood do wyboru

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

## Danie nocne

3 dania do wyboru

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

## Napoje bezalkoholowe

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



Opcje do wyboru

# Przystawka

- Podwędzany jeleń z sosem czereśniowym i świeżymi czereśniami (GF)
- 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 (GF)
- Kremowe puree ziemniaczane, jajko na miękko, pesto z czosnku niedźwiedziego (W)
- Warzywa sezonowe, buratta Bianca, oliwa, zioła, sól Maldon (W, GF)
- Grillowane szparagi z ricottą i migdałami Marcona (W)
- Karmelizowane kolorowe marchewki wędzona ricotta, trybula (W, GF)
- Żytni tost z Wege Faux Gras, sałatka z ziół i kwiatów, ocet z merlota, pestki (W)
- Mozzarella z truskawkami, bazylią, 6-letnim octem balsamicznym i czarnym pieprzem (W, GF)
- Stek z pomidora, kawior z alg, sałatka ziół (V, GF)





Opcje do wyboru

# Zupa

- Bulion z pieczonej perliczki z ziołowymi kluseczkami
- Klasyczny rosół z makaronem
- Krem z pomidorów z kremową straciatellą Bianca, peperoncino, bazylią (W)
- Krem z zielonych szparagów z migdałami (W)
- Krem z kukurydzy z karmelizowaną marchewką (W)
- Chłodnik z botwinki (W)
- Letni żurek z pieczonymi ziemniakami, jajkiem na miękko i świeżym majerankiem (W)
- Consomme z leśnych grzybów z ziołowymi kluseczkami (V)
- Krem z marchewki z pomarańczami i chilli (V)
- Gazpacho z pomidorów i truskawek (V)
- Bulion z pieczonych warzyw korzeniowych z makaronem z dodatkiem kombu, grzybów shitake i natki pietruszki (V)







Opcje do wyboru

# Danie główne

- Kacze udko confit, sos pomarańczowy, buraczki w pomarańczy, szczypiorek (GF)
- Schab z przedłużonym żebrzem w maślanie i panko
- Filet z kurczaka zagrodowego, sos z białego wina z kremówką i estragonem (GF)
- Młode kurczaki (baby chicken) marynowane z konfitowaną cytryną i jalapeno (GF)
- Pieczeń wołowa z Demi Glace (GF)
- Sznycel wiedeński z cielęciny z sosem tatarskim
- Filet z dorady królewskiej / labraksa, kolorowe pomidorki, ziołowe pesto (GF)
- Łosoś jurajski w sosie szczawiowym (GF)
- Gołąbeczki z włoskiej kapusty z sosem pomidorowym (V)
- Filety z selera w ziołowej emulsji z orzechami i shitake (V, GF)
- Papryka ramiro z pieczarkami z sosem pomidorowym (V, GF)
- Pieczeń z kalafiora z zatarem i grillowaną papryką (V, GF)
- Chrupiący seler w panko, tłuczony groszek z mięta i limonką (V)

Opcje do wyboru

# Dodatki do dania głównego

## Dodatki ciepłe

- Kluski śląskie z palonym masłem, szałwią i parmezanem (W)
- Ziołowe ziemniaki puree (W)
- Ziemniaczane gratin z gałka muszkatałową 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)
- Sałatka ogrodowa z ogórkami małosolnymi, kalarepą i ziołami (V)
- Sałatka z ogórków kiszonych z musztardą i szalotką (V)
- Sałatka z pomidorów i truskawek (V)
- Buraczki w świeżym soku pomarańczowym (V)



Opcje do wyboru

## Szwedzki stół

- 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 jalapeno i chrupiąca cebulka (V)
- Burrata z kolorowym pomidorami, bazylią, ocet balsamiczny, oliwa Arbequina (W)
- Burrata z prosciutto cotto, pistacjami z Bronte, pomarańczami i peperoncino
- Canapes z dzikim łososem, kremowym twarożkiem i koperkiem
- Chorizo w cydrze z groszkiem i miętą
- Karmelizowane marchewki z syropem klonowym i orzechami laskowymi (V)
- Tatar z krewetek argentyńskich z gochugaru na maślanym chlebie
- Hummus z białej fasoli z chrupiącymi warzywami, gomasio i ziołami (V)

Opcje do wyboru

## Szwedzki stół, 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 z świeżym olejem rzepakowym, pangrattato i pecorino (W)
- Blanszowane szparagi z Jamon Iberico 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
- Sałatka z młodych ziemniaków z ogórkiem małosolnym i koperkiem (W)
- Pieczone młode buraki z miodem z wędzona ricotta i orzechami laskowymi (W)
- Grillowane szparagi z ricottą i migdałami Marcona (W)





Opcje do wyboru

# Dania nocne w formie bufetu

- Bulion z pieczonej perliczki z makaronem, wołowiną, kurczakiem i gotowanymi warzywami
- Wołowina po burgundzku
- Gulasz z jagnięciny, z szalotką i rozmarynem
- Gulasz węgierki z wędzona papryką 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 (W)
- Cassoulet z Fasoli Jaś na białym winie (W)
- Leniwe kluski z fondutą serową i świeżą letnią trufłą (W)
- Pierogi z czerwonymi pieczonymi ziemniakami i twarogiem z Międzyborza (W)
- Aromatyczny gulasz z garam masala i zieloną fasolką (V)
- Gulasz z boczników w sosie pomidorowym z gałką muszkatołową, imbirem i świeżym szpinakiem (V)





W cenie każdego menu

# Napoje

## Bufet z napojami

- Kawa z ekspresu
- Selekcja herbat
- Napoje gazowane w szklanych butelkach 0,33 l: cola, sprite, tonic
- Soki Granini w szklanych butelkach
- Selekcja lemoniad w słojach z kranikami

## Na stołach

- Woda gazowana w szklanych butelkach
- Woda niegazowana z miętą i cytryną



# Wycena przyjęcia weselnego

	Ilość osób			
	0 - 50	50 - 80	80 - 120	120 +
<b>Menu podstawowe</b>	420,00 zł / os.	380,00 zł / os.	340,00 zł / os.	315,00 zł / os.
<b>Menu rozszerzone</b>	460,00 zł / os.	420,00 zł / os.	380,00 zł / os.	355,00 zł / os.
<b>Menu grillowe</b>	390,00 zł / os.	350,00 zł / os.	310,00 zł / os.	285,00 zł / os.
<b>Koszty logistyczne realizacji</b> Transport, montaż i demontaż, noclegi dla obsługi itd.	indywidualna wycena, w zależności od wybranego miejsca			

# Proponowane dodatki

Koktajl z przekąskami <i>fingerfood</i> (po ślubie)	45,00 zł / os.
Tort weselny	25,00 zł / os.
Słodki stół	45,00 zł / os.
Lemoniady Dobry Materiał	35,00 zł / os.
Cold brew - kawa na zimno	30,00 zł / os.
Włoski stół	45,00 zł / os.

**Poprawiny**

KOCHARZ

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 Arrostiticini 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





Propozycja menu

# Brunch

## Dania ciepłe - 3 do wyboru

Szakszuka

Jajecznica z kurkami

Jajecznica na maśle

Blanszowane szparagi/dzikie brokuły z  
migdałami

Pieczone awokado z redukcją balsamiczną

Racuszki z jabłkami

Świeże croissanty z kremem i jagodami

Naleśniki z kremowym twarożkiem

## **Dodatki**

Selekcja pieczywa rzemieślniczego

Świeże masło z Wańczykówki

Twaróg z Wańczykówki z nowalijkami

Deska serów zagrodowych z Wańczykówki

Deska wędlin regionalnych

Selekcja przetworów Kocharz

Świeże warzywa

Siewki i sałaty z mikroformy

## **Napoje**

Kawa z ekspresu

Selekcja herbat

Świeży sok pomarańczowy

Woda gazowana i niegazowana



# Wycena poprawin

	Ilość osób			
	0 - 50	50 - 80	80 - 120	120 +
<b>Grill tradycyjny</b> lub <b>śródziemnomorski</b> *  Czas wydawania jedzenia i obsługi: 3 h. W cenie również napoje bez limitu.	150,00 zł / os.		130,00 zł / os.	
<b>Brunch</b>  Czas wydawania jedzenia i obsługi: 2 h	120,00 zł / os.	110,00 zł / os.	100,00 zł / os.	90,00 zł / os.

\* Szersze menu dostępne w osobnym załączniku.

**Miejsce przyjęcia**

**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”.

W cenie:

- Wynajem terenu winnicy na wyłączność
- Możliwość organizacji plenerowego przyjęcia w transparentnym namiocie z malowniczym widokiem na Ślężę i winnicę
- Stoły, krzesła i oświetlenie namiotu

Więcej zdjęć: [tutaj](#).







# Przyjęcie plenerowe w Winnicy Silensi

<b>Wynajem terenu winnicy na wyłączność</b> wraz z całą infrastrukturą plenerową	12.000,00 zł
<b>Przedłużenie wynajmu terenu</b> na poprawiny	2.000,00 zł
<b>Zakup wina z Winnicy Silensi</b>  Minimum jedna butelka wina na 4 Gości. Ceny zaczynają się od 60,00 zł / butelka.	do ustalenia
<b>Koszty logistyczne realizacji</b>  Transport, montaż i demontaż, budowa mobilnej kuchni, obsługa techniczna, dyżur sprzątający w trakcie wesela, wywóz śmieci.	w cenie

\* W Winnicy obowiązuje menu specjalne - prosimy o kontakt!

# Agropustelnik

Agropustelnik to kameralny obiekt w stylu rustykalnym, ok. 1 h drogi od Wrocławia. Goście mają do dyspozycji na wyłączność piękny ogród oraz salę o powierzchni 120 m<sup>2</sup>.

W cenie:

- Wynajem gospodarstwa na wyłączność wraz z miejscami noclegowymi na 2 doby (od piątku do niedzieli lub w tygodniu)
- 10 pokoi z łazienkami, które z dostawkami mogą pomieścić do 40 osób
- Ogród z dwoma stawami oraz miejscem na grilla i ognisko
- Dostęp do sauny





# Przyjęcie w stylu slow w Agropustelniku

<b>Wynajem obiektu i całego terenu na wyłączność na 2 doby</b> Wynajem od piątku do niedzieli; w cenie wszystkie noclegi (40 miejsc).	17.500,00 zł
<b>Koszty logistyczne realizacji</b> Transport, montaż i demontaż, noclegi dla obsługi.	w cenie

\* W Agropustelniku obowiązuje oferta specjalna - prosimy o kontakt!

\*\* Przyjęcie dla maksymalnie 70 osób.



# 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.

W cenie:

- Wynajem obiektu na wyłączność wraz z noclegami dla 12-14 osób
- Dostęp do ogrodu z basenem, leżakami, miejscem na grilla i do odpoczynku
- Zewnętrzny parkiet do tańca pod gołym niebem (do wykorzystania, jeśli pogoda będzie sprzyjająca)







# Przyjęcie w ogrodzie w Rose Residence

<b>Wynajem obiektu i całego terenu na wyłączność</b> Cena za dobę, w cenie noclegi w 6 pokojach dla maksymalnie 14 osób.	8.500,00 zł
<b>Koszty logistyczne realizacji</b> Transport, montaż i demontaż.	w cenie

\* Miejsce na przyjęcie dla maksymalnie 50 osób.

# Potasznia 31

Potasznia to urokliwa wioska w Dolinie Baryczy. W Potaszni 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.

W cenie:

- Wynajem obiektu na wyłączność - domku z 3 pokojami i stodoły
- Drewniane stoły prostokątne i drewniane krzesła
- Zewnętrzny parkiet do tańca pod gołym niebem (do wykorzystania, jeśli pogoda będzie sprzyjająca)







# Przyjęcie w stodole w Potaszni 31

<b>Wynajem obiektu i całego terenu na wyłączność</b> Cena za sobotę; możliwość wynajmu od piątku do niedzieli w cenie 17.000,00 zł.	16.000,00 zł
<b>Koszty logistyczne realizacji</b> Transport, montaż i demontaż, budowa mobilnej kuchni, obsługa techniczna, noclegi dla obsługi.	2.000,00 zł

\* Miejsce na przyjęcie dla maksymalnie 50 osób.

# Przyborowo 11

Przyborowo 11 to urokliwy obiekt położony w sercu brzoźowego 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.

W cenie:

- Wynajem obiektu i 2ha terenu na wyłączność - 2 domów z 50 miejscami noclegowymi oraz sali biesiadnej z namiotem
- Stoły prostokątne i okrągłe, krzesła i wiele innych elementów dekoracyjnych
- Miejsce na ślub w plenerze, ognisko i grilla









# Przyjęcie w lesie w Przyborowo 11

<b>Wynajem obiektu i całego terenu na wyłączność na 2 doby</b> Wynajem na 1 dobę, w cenie 50 miejsc noclegowych. Wynajem na 2 doby: 39.600,00 zł.	29.600,00 zł
<b>Koszty logistyczne realizacji</b> Transport, montaż i demontaż, budowa mobilnej kuchni, obsługa techniczna, noclegi dla obsługi.	2.500,00 zł

\* Miejsce na zarówno kameralne, jak i duże przyjęcia na ponad 100 osób, teren daje bardzo duże możliwości aranżacji.

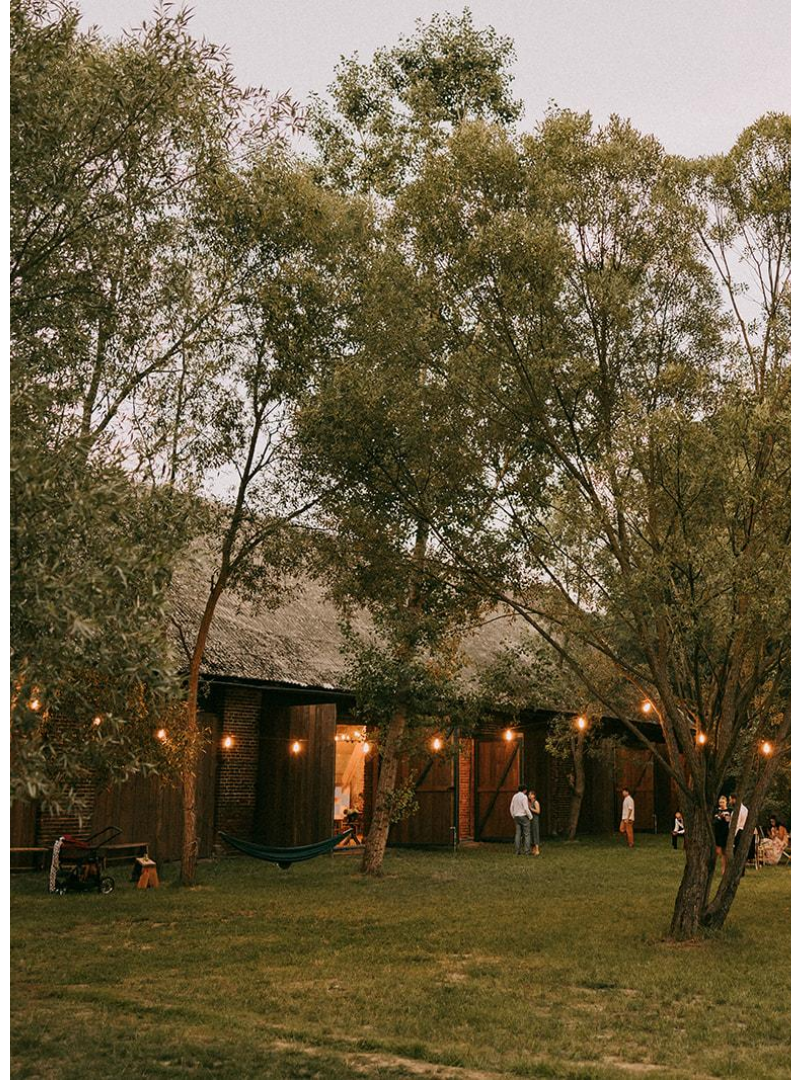
\*\* Możliwość wynajęcia obiektu również poza weekendami, obowiązuje wtedy niższa cena.

# Lato

Obiekt Lato to industrialna przeszklona stodoła w sercu Stobrowskiego 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 m<sup>2</sup>.

W cenie:

- Wynajem obiektu na wyłączność
- Drewniane stoły prostokątne i drewniane krzesła
- Noclegi w 4 namiotach glampingowych
- Strefa chillout - leżaki, hamaki, huśtawki
- Nastrojowe oświetlenie całego terenu
- Strefa dla dzieci







# Przyjęcie w stodole w Lecie

<b>Wynajem obiektu i całego terenu na wyłączność</b> Cena za sobotę; inne dni tygodnia w cenie 13.000,00 zł	15.000,00 zł
<b>Koszty logistyczne realizacji</b> Transport, montaż i demontaż, budowa mobilnej kuchni, obsługa techniczna, noclegi dla obsługi	2.000,00 zł

\* Miejsce na zarówno kameralne, jak i duże przyjęcia na ponad 100 osób, teren daje bardzo duże możliwości aranżacji.

\*\* Możliwość wynajęcia obiektu również poza weekendami, obowiązuje wtedy niższa cena.

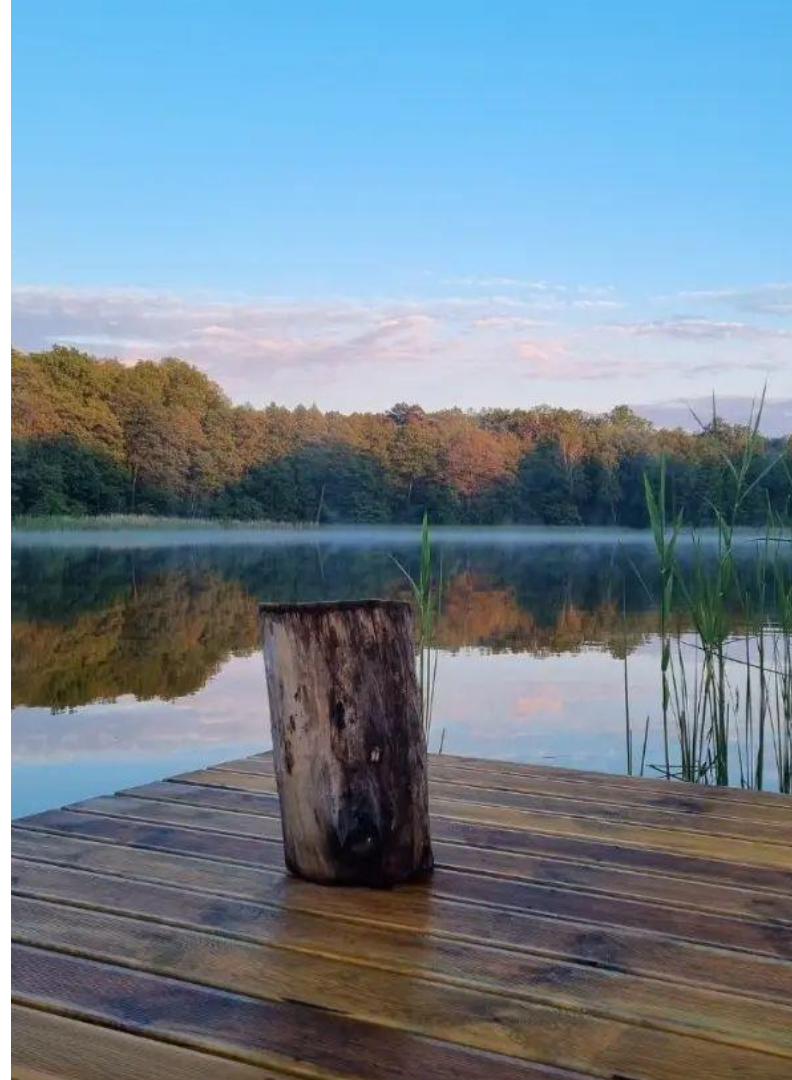


# Mięta Kobylec

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.

W cenie:

- Wynajem obiektu na wyłączność
- Miejsca na ślub w plenerze
- Sala 170 m<sup>2</sup>
- 16 miejsc noclegowych
- Prywatny pomost, 200m ścieżka pośród drzew, 130m<sup>2</sup> zewnętrznego tarasu





# Przyjęcie nad jeziorem w Mięcie

<b>Wynajem obiektu i całego terenu na wyłączność</b> Cena za piątek lub sobotę, dodatkowa doba 7.500,00 zł; inne dni tygodnia w niższej cenie.	9.000,00 zł
<b>Koszty logistyczne realizacji</b> Transport, montaż i demontaż, noclegi dla obsługi.	1.000,00 zł

**Usługi dodatkowe**

KOCHARZ



# Obsługa Wedding Plannera

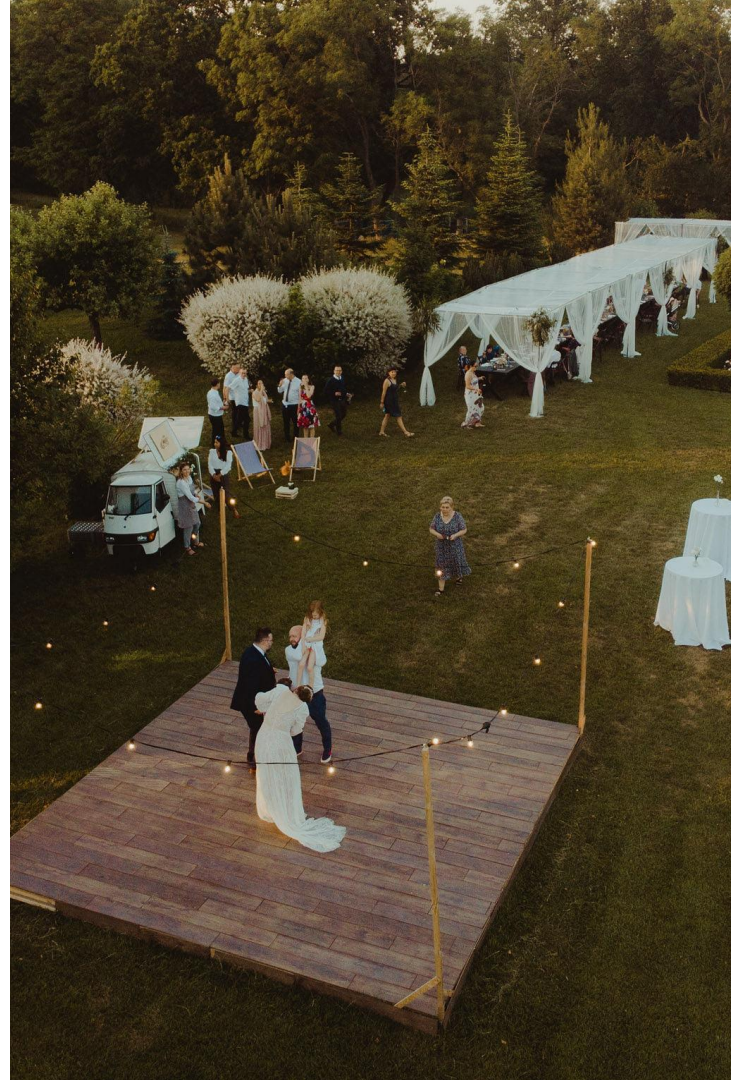
**Organizacja wesel** w nietypowych miejscach to nasza specjalność! Dlatego wiemy, ile czasu i zaangażowania wymaga zaplanowanie takiego wesela.

Czym zajmie się Wedding Planner w ramach organizacji Waszego wesela?

- Dobór odpowiednich podwykonawców
- Koncepcja kreatywna - strona wizualna wesela
- Stworzenie i realizacja harmonogramu dnia ślubu
- Koordynacja wszystkich podwykonawców w dniu ślubu
- Organizacja ceremonii zaślubin w plenerze i zabezpieczenie jej planem B w razie niepogody

... i wiele innych! :)

**Cena: 9.000,00 zł**









Zobacz nasze  
kompleksowe  
weselne realizacje



[pewne.momenty](https://www.instagram.com/pewne.momenty)

# 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





# 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.