

KOCHARZ

Obsługa
przyjęcia
weselnego



Kocharz w Agropustelniku

Wierzmy, że każde danie podane podczas przyjęcia weselnego powinno zachwycać i zaskakiwać. Zarówno formą, ale też najlepszymi składnikami i najwyższą jakością. Dlatego **wszystkie dania serwowane na weselach są przygotowywane na miejscu**, w Agropustelniku.

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.





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

Pieczywo 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

Pieczyno 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 cebulką (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

Przyjęcie weselne - cennik

Menu podstawowe	310,00 zł / os.
Menu rozszerzone	350,00 zł / os.
Menu grillowe	260,00 zł / os.

* Cena obowiązuje przy min. 50 osobach. Przy mniejszej ilości osób przygotowujemy wycenę indywidualną.

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 kiszzonej 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

Poprawiny - cennik

Grill tradycyjny lub śródziemnomorski * Czas wydawania jedzenia i obsługi: 3 h. W cenie również napoje bez limitu.	130,00 zł / os.
Brunch Czas wydawania jedzenia i obsługi: 3 h	110,00 zł / os.
Klasyczne śniadanie Czas wydawania jedzenia i obsługi: 2 h	75,00 zł / os.

* Szersze menu grillowe dostępne w osobnym załączniku.

** Cena obowiązuje przy min. 50 osobach. Przy mniejszej ilości osób przygotujemy indywidualną wycenę.

Usługi dodatkowe

KOCHARZ

Obsługa Wedding Plannera

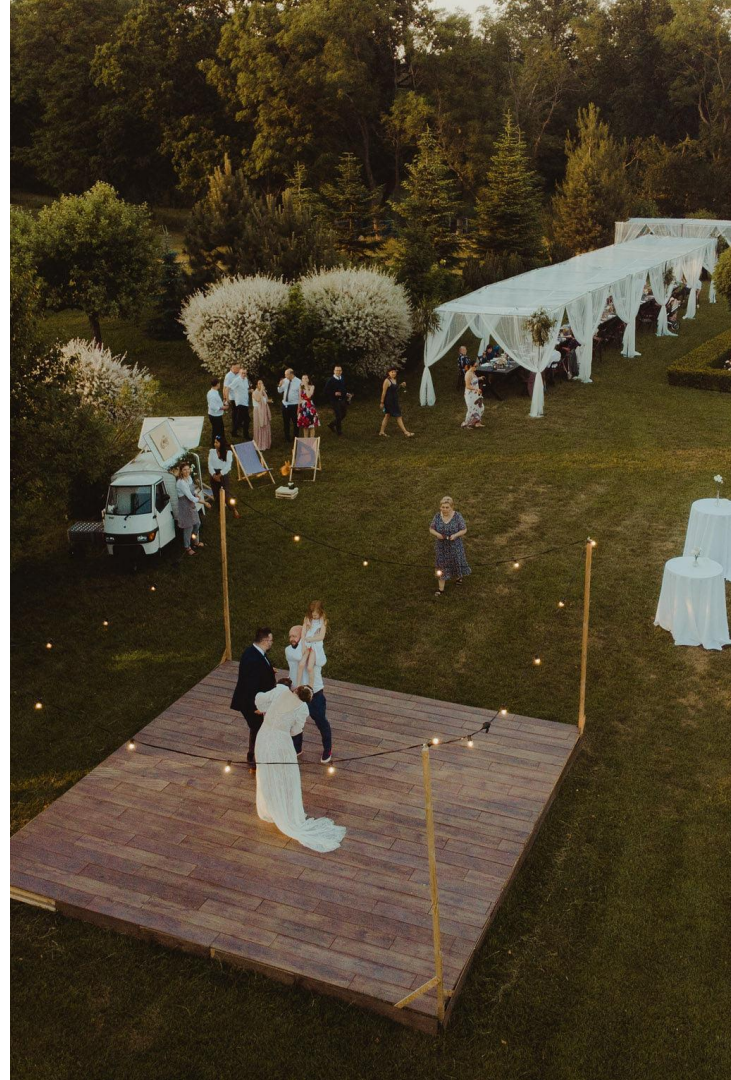
Organizacja wesel w nietypowych miejscach to nasza specjalność! Dlatego wiemy, ile czasu i zaangażowania wymaga zaplanowanie takiego wesela.

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

Wesela w Agropustelniku

KOCHARZ



07.05.2022



04.09.2021



01.07.2022



Młody

menu

Przystawka
Karpień z ogórecznikiem, smażonymi ziemniaczkami
Ciepłymi

Zupa
Kiełbasa z kapuszką, ziemniakami i miodem
Aksamitna zupa krem z kurczaka i szpinaku

Dania główne
Filet z dorsza w sosie smażonym z ziemniakami
Kaczka z grzybkami i ziemniakami
Kaczka z grzybkami i ziemniakami
Kaczka z grzybkami i ziemniakami

03.09.2022



04.06.2022



03.09.2022



08.07.2023

Zapraszamy do kontaktu!

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

Kontakt

+48 692 893 991

kontakt@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.