

KOCHARZ

Świąteczne
spotkania
firmowe



O nas

Od słowa catering zawsze woleliśmy określenia **mobilna restauracja**, bo wierzymy, że każde danie podane podczas eventu 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. Stawialiśmy już kuchnię na łące, gotowaliśmy dania bankietowe 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 bazowe menu możecie dowolnie modyfikować**.





W cenie realizacji

- Wybrane **menu**
- Elegancka **zastawa**
- Oprawa graficzna - **winiетки** na bufety
- **Obsługa** kelnerska i/lub barmańska (czas serwisu: do 6 h)
- Sprzęty niezbędne do realizacji zlecenia (w tym sprzęty bufetowe, itd.)
- Transport, montaż i demontaż eventu w miejscu realizacji



Propozycja menu świątecznego

KOCHARZ

Propozycja menu

Menu świąteczne

Zupa - opcje do wyboru

- 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)
- Krem z dyni piżmowej z chili (W)
- Krem z borowików z pangrattato i oliwą szczypiorkową (W)
- Bulion z pieczonej perliczki z ziołowymi kluseczkami
- Bulion z kołdunami z jagnięciną i majerankiem

Dania główne - opcje do wyboru

- Coq au vin, czyli kurczak w czerwonym winie
- Konfitowana noga z kaczki piżmowej w sosie mandarynkowym, krwiste pomarańcze
- Filet z kurczaka sous vide z sosem kurkowym
- Baby Chicken marynowany w cytrynie i tymianku *
- Pieczeń wołowa z Demi Glace *
- Kotleciki jagnięce z rozmarynem i palonym pomidorem *
- Pierogi z kaczką i wieprzowiną



Propozycja menu, cd.

Menu świąteczne

- Łosoś jurajski pieczony w pomarańczowej glazurze
- Dorada królewska z sosem cytrynowym i konfitowaną cytryną *
- Karp BIO z Zawólcza w panko z sosem tatarskim z estragonem
- Pieczony sandacz z sosem Cafe de Paris *
- Filet z selera z sosem kurkowym (W)
- Pierogi z twarogiem, ziemniakami, cebulką i śmietaną (W)
- Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami (V)

- Chrupiący seler w panko (V)

Dodatki ciepłe - opcje do wyboru

- Kremowe puree ziemniaczane, koperek (W)
- Kremowa kasza pęczak z leśnymi grzybami (W)
- Leniwe kluski z sosem serowym i trufłą (W)
- Kluski śląskie z palonym masłem, szalwią i parmezanem (W)
- Ziemniaczane gratin z gałką muszkatołową i jałowcem (W)
- Pieczone ziemniaki z solą rozmarynową i czosnkiem (V)



Propozycja menu, cd.

Menu świąteczne

Dodatki zimne - opcje do wyboru

- Blanszowane brokuły Bimi, masło ziołowe, migdały (W)
- Palona kapusta stożkowa, sos z wędzonej papryki, koperek (W)
- Zielona sałata z musztardowcem, sos na miodzie, pestki (W)
- Buraczki w pomarańczy marynowane w occie z Merlota, szalotka, natka (V)
- Pieczona dynia z chilli i orzechami (V)
- Mieszanka zielonych liści z białym octem balsamicznym, pestkami i rzodkiewką (V)

Zimne przekąski - opcje do wyboru

- Gravlax z łososia z czerwonym pieprzem i koperkiem
- Matjas w świeżym oleju rzepakowym z szalotką
- Matjas w śmietanie ze szczawikiem zajęczym
- Matjas w occie sherry
- Deska serów zagrodowych, winogrona, orzechy, domowy chutney (W)
- Deska wędlin regionalnych, pikle, musztarda starofrancuska
- Kurki na maśle z estragonem (W)
- Buraki z chrzanem i natką (V)



Propozycja menu, cd.

Menu świąteczne

- Tatar z jelenia z jałowcem, grzanka z chleba na zakwasie *
- Tatar z krewetek argentyńskich z domowym majonezem i szczypiorkiem, maślana grzanka
- Tatar z sezonowanej wołowiny z majonezem lubczykowym
- Tatar z łososia jurajskiego z kaparami i szczypiorkiem
- Jagnięcina z rozmarynem i palonym pomidorem *
- Wołowina z sosem Demi Glace i tymiankiem *
- Parfait z gęsich wątróbek z Porto, pistacjami i czerwonym pieprzem
- Pasztet z kaczki i jelenia z zielonym pieprzem *
- 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)

Dodatkowo na bufecie

Pieczyno rzemieślnicze z piekarni Plon

Ubijane masło z Międzyborza z solą Maldon



Propozycja menu

Desery święteczne

Desery - 3 do wyboru

- Tarta Tatin z kremem angielskim
- Mus migdałowy z mandarynką i pistacjami
- Leniwe kluski z czarną porzeczką i bułką tartą
- Mini tiramisu, Borówka z Bourbonem
- Krem sernikowy z czarnym bzem
- Brownie z malinami
- Wegańskie brownie z awokado i bananem (GF)



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

Przykładowa wycena dla min. 30 osób

KOCHARZ

Kolacja w formie bufetu

Kolacja w formie bufetu menu podstawowe	
Opcje do wyboru: 1 rodzaj zupy + 2 rodzaje dań głównych + 2 rodzaje dodatków ciepłych + 2 rodzaje dodatków zimnych. W cenie 1 porcja zupy + 1,5 porcji dania głównego z dodatkami na osobę.	120,00 zł / os.
Kolacja w formie bufetu menu rozszerzone	
Opcje do wyboru: 2 rodzaje zup + 3 rodzaje dań głównych + 3 rodzaje dodatków ciepłych + 3 rodzaje dodatków zimnych. W cenie 1,5 porcji zupy + 2 porcje dania głównego z dodatkami na osobę.	145,00 zł / os.

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

** Dania z gwiazdką dostępne tylko w menu rozszerzonym.

Zimne przekąski i desery

Zimne przekąski wersja podstawowa Do wyboru 4 opcje z menu. W cenie 4 porcje na osobę.	60,00 zł / os.
Zimne przekąski wersja rozszerzona Do wyboru 8 opcji z menu. W cenie 6 porcji na osobę.	80,00 zł / os.
Desery Do wyboru 3 opcje z menu. W cenie 2 porcje na osobę.	38,00 zł / os.

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

** Dania z gwiazdką dostępne tylko w menu rozszerzonym.

Napoje bezalkoholowe

Ciepłe napoje w formie bufetu Kawa, herbata, dodatki, zimowe syropy.	30,00 zł / os.
Zimne napoje w formie bufetu Woda gazowana i niegazowana, napoje gazowane w szklanych butelkach 0,33 l, soki Granini.	30,00 zł / os.
Zimowe napary bez limitu Zimowa herbata z dodatkami, napar z pigwą, imbirem, miodem i cytrusami, napar z pomarańczami i goździkami.	30,00 zł / os.

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

Alkohol

Zimowy open bar Open bar oraz obsługą barmańska na czas 6h; oprócz koktajli z menu barmani mogą przygotować inne drinki na bazie dostępnych alkoholi.	125,00 zł / os.
Dodatkowe alkohole wino i piwo Wino białe, czerwone, prosecco oraz piwo lane w systemie open bar (jako dodatek do baru z koktajlami).	30,00 zł / os.
Grzane wino białe i czerwone W cenie 1 porcja / os.	20,00 zł / os.
Obsługa alkoholu zakupionego przez Klienta Opłata w przypadku kiedy nie zostaną wybrane powyższe opcje. Obsługa zakłada przygotowanie odpowiedniego szkła, chłodzenie, serwis.	15,00 zł / os.

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

Dodatki

Stoły okrągłe	55,00 zł / szt.
Stoliki koktajlowe	40,00 zł / szt.
Czarne obrusy na stoły okrągłe i/lub koktajlowe	60,00 zł / szt.
Krzeseła Ghost Inne krzesła są również możliwe do wycenienia.	25,00 zł / szt.
Dekoracja kwiatowa stołów	250,00 zł / szt.
Dekoracja kwiatowa bufetów	300,00 zł

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

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 słoikami

W zestawie:

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

Cena: 140,00 zł netto

* Indywidualna wycena przy zamówieniach powyżej 100 zestawów.

Kocharz x Silensi

W zestawie:

- Wybrane wino z Winnicy Silensi
- 3 dowolnie wybrane przetwory Kocharz
- Elegancka drewniana skrzynka wraz z wypełnieniem

Cena: 150,00 zł netto

* Indywidualna wycena przy zamówieniach powyżej 50 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.

** Dostępny na zamówienie; czas oczekiwania to 5 dni roboczych.



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.