

KOCHARZ

Przyjęcie
weselne
w Winnicy



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.





Miejsce przyjęcia

KOCHARZ

Wesele plenerowe w Winnicy 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”.

Na wesele można zakupić również lokalne wina produkowane na miejscu w Winnicy.

Więcej zdjęć i informacji o Winnicy: [tutaj](#).





W cenie każdego przyjęcia

- **Wynajem terenu** winnicy na wyłączność
- **Transparentny namiot** z drewnianą podłogą - z widokiem na Ślęzę i winnicę - namiot ma 300 m² i pomieści do 150 Gości; przy odpowiednim ułożeniu stołów świetnie sprawdzi się też przy kameralnych weselach
- Elegancki kontener toaletowy - 4 toalety damskie + 2 męskie
- **Strefa chillu** - leżaki, kanapy, stoliki, światełka
- Możliwość organizacji **ceremonii zaślubin w plenerze**
- Stoły, krzesła, oświetlenie namiotu i inne niezbędne sprzęty
- **Obrusy** na stoły okrągłe w wybranym kolorze





Namiot weselny i infrastruktura

KOCHARZ

















Menu weselne

KOCHARZ

W cenie każdego menu

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



Struktura menu

Menu podstawowe

Powitanie

Pieczycwo rzemieślnicze

Ubijane masło z solą Maldon

Serwowane 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*

Dania nocne

2 dania do wyboru

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

Struktura menu

Menu rozszerzone

Powitanie

Pieczyno rzemieślnicze

Ubijane masło z solą Maldon

Serwowane 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*

Dania 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

Serwowane 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

Dania nocne

3 dania do wyboru

Serwowane w formie bufetu, bez limitu od

godz. 22:00 do końca przyjęcia

Struktura menu

Napoje w cenie każdego menu

Powitanie

1 kieliszek wina Silensi - Rose / Riesling

Serwowane z tacy przez kelnerów

Wino do obiadu

1 kieliszek Vin de la Maison Silensi - wino

stołowe białe i czerwone

Serwowana w karafkach na stoły

Napoje bezalkoholowe

Bez limitu przez cały czas trwania

przyjęcia

Serwowane w formie bufetu, na stołach

tylko 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 muskatołową, 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

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 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)
- Faszerowane 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 z migdałami
- Pieczone awokado z redukcją balsamiczną
- Racuszki z jabłkami
- Świeże croissanty z kremem i jagodami
- Naleśniki z kremowym twarogiem

Dodatki

- Selekcja pieczywa rzemieślniczego
- Świeże masło z Wańczykówki

- Twaróg z Wańczykówki z nowalijkami
- Deska serów zagrodowych z Wańczykówki
- Deska wędlin regionalnych
- Świeże warzywa, siewki i sałaty z mikroformy

Napoje

- Kawa z ekspresu
- Selekcja herbat
- Świeży sok pomarańczowy
- Woda gazowana i niegazowana

Wycena przyjęcia weselnego

KOCHARZ

Przyjęcie weselne

	Ilość osób			
	20 - 50	51 - 80	81 - 120	121 +
Menu podstawowe	520,00 zł / os.	480,00 zł / os.	440,00 zł / os.	415,00 zł / os.
Menu rozszerzone	550,00 zł / os.	510,00 zł / os.	470,00 zł / os.	445,00 zł / os.
Menu grillowe	490,00 zł / os.	450,00 zł / os.	410,00 zł / os.	385,00 zł / os.

* Przy weselu poniżej 65 osób obowiązuje dodatkowy koszt wynajęcia terenu w wysokości 5.000 zł.

Proponowane dodatki

Open Wine Bar wino Vin de la Maison z nalewaka do samoobsługi	50,00 zł / os.
Degustacja komentowana 4 wybranych win dostępne przez 4 h	55,00 zł / os.
Butelka prezentowa sok z białych lub czerwonych winogron 0,25 l	8,00 zł / szt.
Butelka prezentowa wino Vin de la Maison 0,375 l	28,00 zł / szt.
Koktajl z przekąskami fingerfood po ślubie	45,00 zł / os.
Tort weselny	25,00 zł / os.
Słodki stół 3 porcje ciast i/lub deserów	45,00 zł / os.

Wina Silensi na butelki

Wino	Typ	Rodzaj	Cena przy podpisaniu umowy	Cena detaliczna
Riesling 2022	Białe	Wytrawne	45,00 zł	60,00 zł
Sauvignon Blanc 2022	Białe	Wytrawne	55,00 zł	70,00 zł
Pinot Blanc 2022	Białe	Wytrawne	55,00 zł	70,00 zł
Gewurztraminer 2022	Białe	Wytrawne	55,00 zł	70,00 zł
Pinot Noir	Czerwone	Wytrawne	49,00 zł	65,00 zł
Cabernet Sauvignon 2022	Czerwone	Wytrawne	55,00 zł	70,00 zł
Pinot Noir Rose	Różowe	Wytrawne	49,00 zł	70,00 zł

* Szersze menu dostępne w osobnym załączniku.

Poprawiny

	Ilość osób			
	20 - 50	51 - 80	81 - 120	121 +
Grill tradycyjny lub śródziemnomorski * Czas wydawania jedzenia i obsługi: 6 h. W cenie również napoje bez limitu.	250,00 zł / os.		220,00 zł / os.	
Brunch Czas wydawania jedzenia i obsługi: 3 h. W cenie również napoje bez limitu. Szersze menu dostępne w osobnym załączniku.	190,00 zł / os.	180,00 zł / os.	160,00 zł / os.	140,00 zł / os.

Usługi dodatkowe

KOCHARZ

Obsługa Wedding Plannera

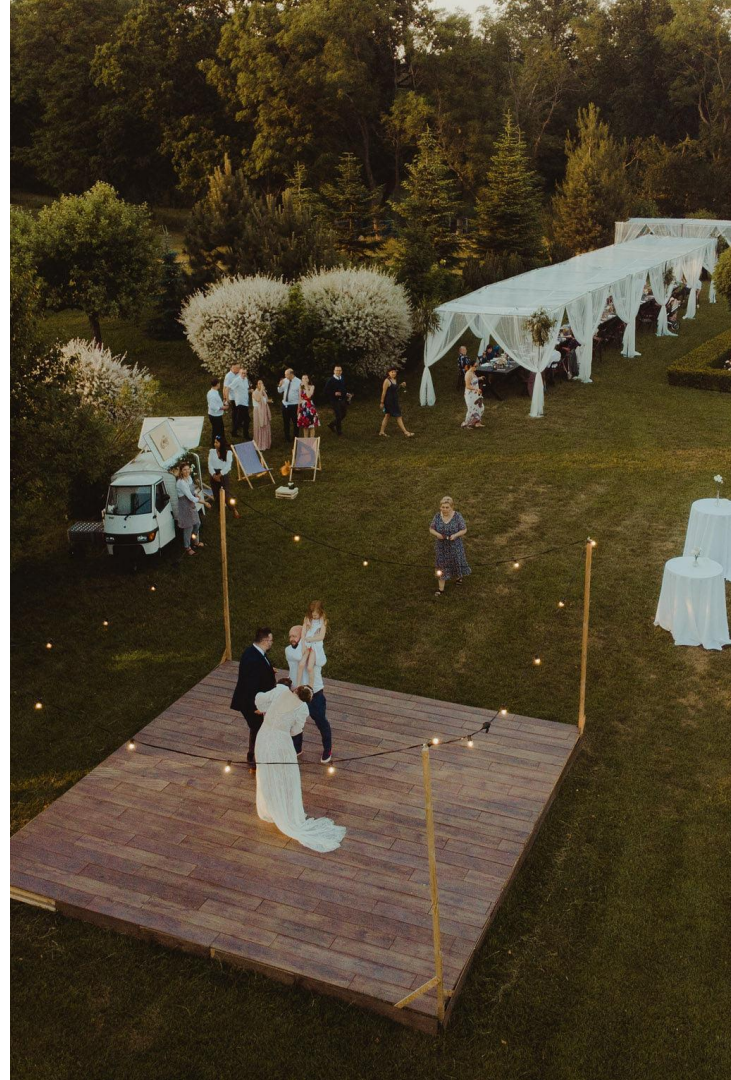
Organizacja wesel w nietypowych miejscach to nasza specjalność! Dlatego wiemy, ile czasu i zaangażowania wymaga zaplanowanie takiego wesela.

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



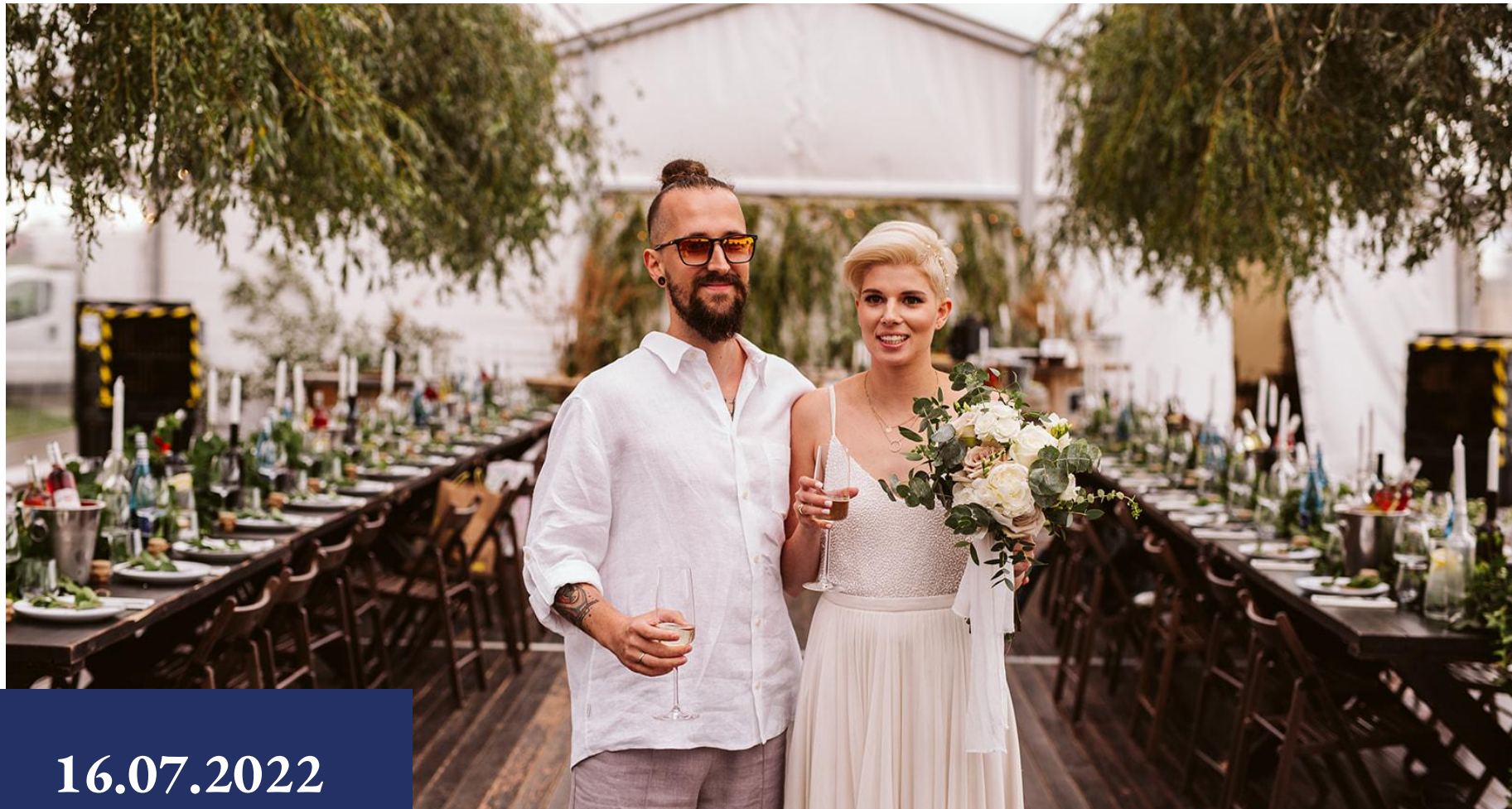
[pewne.momenty](https://www.instagram.com/pewne.momenty)

Wesela w Winicy

KOCHARZ



09.07.2022



16.07.2022



24.06.2023



07.06.2023



01.07.2023



22.07.2023

Zapraszamy do kontaktu!

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

Kontakt

+48 692 893 991

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.