



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

- **Wynajem terenu Winnicy na wyłączność**, wraz z namiotem i całą dostępną infrastrukturą plenerową
- **Zwiedzanie Winnicy**
- Wybrane **menu**
- **Obsługa** kelnerska wraz z managerem nadzorującym realizację (czas trwania serwisu: do 8h)
- Elegancka **zastawa** oraz **obrussy i serwetki** w wybranym kolorze
- Oprawa graficzna (menu, winietki na bufety)
- **Sprzęty** niezbędne do realizacji wybranego menu (grille, sprzęty bufetowe, stoły bufetowe, itd.)



Propozycja menu: kolacja

KOCHARZ

Propozycja I

Kolacja menu podstawowe

Powitanie

1 kieliszek wina Silensi - Rose / Riesling

Serwowane z tacy przez kelnerów

Pieczywo rzemieślnicze

Ubijane masło z solą Maldon

Selekcja oliwek

Serwowane na środek stołu

Zupa

1 zupa do wyboru

Serwowana na środek stołu lub w formie

bufetu

Danie główne i dodatki

2 dania i **4** dodatki do wyboru

Serwowane na środek stołu lub w formie

bufetu

Wino do obiadu

1 kieliszek Vin de la Maison Silensi - wino

stołowe białe i czerwone

Serwowana w karafkach na stoły

Propozycja II

Kolacja menu rozszerzone

Powitanie

1 kieliszek wina Silensi - Rose / Riesling

Serwowane z tacy przez kelnerów

Pieczywo rzemieślnicze

Ubijane masło z solą Maldon

Selekcja oliwek

Serwowane na środek stołu

Przystawka

1 przystawka do wyboru

Serwowana talerzowo

Zupa

1 zupa do wyboru

*Serwowana na środek stołu lub w formie
bufetu*

Danie główne i dodatki

3 dania i **4** dodatki do wyboru

*Serwowane na środek stołu lub w formie
bufetu*

Wino do obiadu

1 kieliszek Vin de la Maison Silensi - wino
stołowe białe i czerwone

Serwowana w karafkach na stoły

Propozycja III

Kolacja menu grillowe

Powitanie

1 kieliszek wina Silensi - Rose / Riesling

Serwowane z tacy przez kelnerów

Pieczyno rzemieślnicze

Ubijane masło z solą Maldon

Selekcja oliwek

Serwowane na środek stołu

Grill

3 dania główne i **pakiet** dodatków

z menu tradycyjnego

lub śródziemnomorskiego

Serwowane z prosto z grilla przez

kucharzy

Wino do obiadu

1 kieliszek Vin de la Maison Silensi - wino

stołowe białe i czerwone

Serwowana w karafkach na stoły



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)
- Sznyceł 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)



Propozycja menu

Menu grillowe tradycyjne

Dania z grilla

- 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

- 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)
- 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: opcje dodatkowe

KOCHARZ

Opcje do wyboru

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

Opcje do wyboru

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



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)



Wycena dla min. 25 osób

KOCHARZ

Kolacja

Menu podstawowe W cenie: 1 porcja zupy + 1, 5 porcji dania głównego z dodatkami na osobę.	155,00 zł / os.
Menu rozszerzone W cenie: 1 porcja przystawki + 1 porcja zupy + 1, 5 porcji dania głównego z dodatkami na osobę.	185,00 zł / os.
Menu grillowe W cenie: 2 porcje dania głównego z dodatkami na osobę. Grill wydawany przez 3 h.	130,00 zł / os.

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

** Dostępne również inne opcje menu.

Wino Silensi

<p>Degustacja komentowana 4 wybranych win</p> <p>Degustacja może zostać przeprowadzona jednocześnie dla całej grupy na początku kolacji lub w formie 4-godzinnej stanowiska, do którego uczestnicy eventu mogą podchodzić w mniejszych grupkach.</p>	100,00 zł / os.
<p>Open bar wino Silensi</p> <p>Vin de la Maison - wino białe i czerwone. Dostępne w formie samoobsługowego wine baru, prosto z beczek.</p>	80,00 zł / os.
<p>Wino Silensi na butelki</p> <p>Pełna lista win dostępna w osobnym załączniku. Istnieje również możliwość rozliczenia wg. zużycia.</p>	od 60,00 zł

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

** W przypadku zakupu degustacji wina lub butelek i/lub open baru na kwotę min. 140,00 zł / os., nie zostanie doliczona kwota za wynajem terenu Winnicy. W innym przypadku obowiązuje dopłata za wynajem terenu w wysokości 1.500,00 zł netto.

Opcje dodatkowe

Fingerfood wersja podstawowa Do wyboru 4 opcje z menu. W cenie: 4 porcje na osobę.	60,00 zł / os.
Fingerfood wersja rozszerzona Do wyboru 8 opcji z menu. W cenie: 6 porcji na osobę.	85,00 zł / os.
Dania nocne w formie bufetu Do wyboru 3 różne dania. W cenie: 2 porcje na osobę.	60,00 zł / os.

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

** Dostępne również inne opcje menu.

Napoje bezalkoholowe

Napoje bez limitu w formie bufetu

Kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana w szklanych butelkach, napoje gazowane w szklanych butelkach, soki i lemoniady Dobry Materiał, **soki z winogron Silensi**.

45,00 zł / os.

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

Winnica

KOCHARZ







40

Riesling

Biała odmiana winorośli pochodząca z doliny Renu w Niemczech. Jest aromatycznym gatunkiem winorośli o kwiatowym, niemal perfumowanym bukietcie 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

