

A woman with blonde hair tied back with a black bow, wearing a black short-sleeved dress and black gloves, is leaning over a wooden chair to set a table. The table is elegantly decorated with white glassware, folded white napkins, and a centerpiece of white roses and greenery. In the background, other tables and people are visible, suggesting a wedding reception venue.

obsługa przyjęcia
weselnego

KOCHARZ

2026/2027

KOCHARZ

Poznajmy się

Od słowa catering zawsze woleliśmy określenie **mobilna restauracja**, bo wierzymy, że każde danie podane podczas eventu powinno zachwycać i zaskakiwać.

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.





KOCHARZ

Jak powstaje *wycena* wesela?

1

Wielkość wesela

do 30 osób
31 - 50 osób
51- 80 osób
81 - 120 osób
powyżej 121 osób

2

Miejsce przyjęcia

Wybrany obiekt
Własny ogród
Dowolny plener

3

Wybrane menu

Menu sharing
Menu serwowane
Menu grillowe
Przekąski fingerfood
Nocne dania ciepłe

4

Usługi dodatkowe

Livemaking
Pakiet dekoracji
Wsparcie wedding
plannera
Obsługa barmańska
Słodki stół
...i wiele innych



obsługa kelnerska wraz z
managerem (czas serwisu: 12 h)



degustacja menu dla Pary Młodej



wybrane menu



napoje bezalkoholowe bez limitu

w cenie



obsługa alkoholu zakupionego
przez Klientów



elegancka zastawa i serwetki
oraz zastawa do alkoholu

KOCHARZ

formuła *menu*



KOCHARZ

Jak to działa?

formuła *menu*

Niezależnie od tego, którą kolację wybierzesz, zawsze możesz dobrać **dowolny** zestaw bufetów nocnych i wzbogacić ofertę usługami dodatkowymi.

w cenie za osobę

Obiad weselny

2 formuły do wyboru:
sharing lub serwowany

+

Przekąski *fingerfood*
i nocne dania ciepłe

3 formuły do wyboru:
tradycyjna, śródziemno-
morska, amerykańska

Usługi
dodatkowe

opcjonalne: live cooking,
tort, słodki stół, koktajl, itd.

KOCHARZ

Jak to działa?

menu *sharing*

Menu sharing to odrobinę bardziej swobodna forma podania, w której dania serwujemy na środek stołu. Zachęcamy do odkrywania smaków i dzielenia się nimi z bliskimi. W tej formie Goście sami komponują swój talerz, wybierając to, co w danej chwili kusi najbardziej. Takie wspólne serwowanie i dzielenie się sprzyja rozmowom i interakcji przy stole.

menu *serwowane*

Menu serwowane talerzowo to klasyczna i elegancka forma serwisu kolacji weselnej. Każdy Gość otrzymuje skomponowane przez nas danie wprost na swój talerz. Pozwala to zachować estetyczną prezentację potraw i spójność. Goście dzięki temu mogą cieszyć się restauracyjnym doświadczeniem

menu *sharing*

obiad weselny

1

Powitanie

Chleb na zakwasie z piekarni Plon
Masło z Międzyborza
Sól Maldon

2

Przystawka

Całoroczne lub sezonowe
1 przystawka do wyboru

3

Zupa

Całoroczne lub sezonowe
1 zupa do wyboru

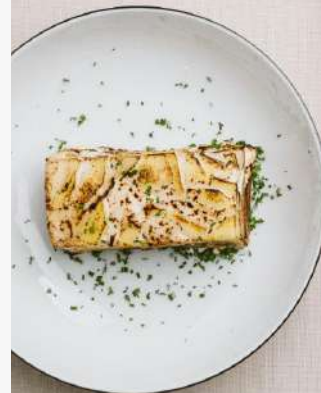
4

Danie główne

Całoroczne lub sezonowe
3 dania główne
2 dodatki ciepłe
1 dodatek ciepły warzywny
1 dodatek zimny warzywny

ilość porcji w cenie: 1 porcja przystawki, 1 porcja zupy,
2 porcje dania głównego z dodatkami

KOCHARZ



menu *serwowane*

obiad weselny

ilość porcji w cenie: 1 porcja przystawki, 1 porcja zupy,
1 skomponowany talerz dania głównego na osobę

1

Powitanie

Chleb na zakwasie z piekarni Plon
Masło z Międzyborza
Sól Maldon

2

Przystawka

Całoroczne lub sezonowe
1 przystawka do wyboru

3

Zupa

Całoroczne lub sezonowe
1 zupa do wyboru

4

Danie główne

Całoroczne lub sezonowe
1 danie główne – w cenie również
wegetariańskie lub wegańskie danie
główne

KOCHARZ



dalsza część wesela

1

Przekąski fingerfood i nocne dania ciepłe

1 zestaw z 3 dostępnych, które
łączą przekąski fingerfood i dania
ciepłe

ilość porcji w cenie: 8 porcji przekąsek oraz
2 porcje dań ciepłych

Proponujemy gotowe bufety tematyczne.
Skomponowaliśmy je tak, by każdy z nich
tworzył spójną całość.

2

Opcje dodatkowe

live cooking
grill
bar
tort
słodki stół

ilość porcji w cenie: w zależności od wybranej opcji

Dodatkowo przygotowaliśmy opcje uzupełniające
– livecooking, grill i inne usługi komplementarne.
To nieobowiązkowe elementy, które świetnie
wzbogacą wieczór.

KOCHARZ



A photograph of an outdoor wedding reception. In the foreground, a round table with a white tablecloth is set with white plates, glasses, and a centerpiece of pink flowers. Several wooden chairs with a cross-back design are arranged around the table. The scene is set on a grassy lawn, with a swimming pool visible in the background. A large, light-colored building with a gabled roof is situated behind the pool. The entire scene is framed by lush green foliage and trees. The text "obiad weselny" is overlaid in a white, cursive font, with a decorative arrangement of white circles above it.

obiad weselny

KOCHARZ

Powitanie

Chleb na zakwasie z piekarni Plon

masło z Międzyborza, sól Maldon



Powitanie

dostępne w menu sharing
i w menu serwowanym



wegetariańskie



wegańskie



bezglutenowe



Napoje

Bufet z napojami

Kawa

ekspresy samoobsługowe Nespresso Professional

Herbata

selekcja herbat Tea Forte

Napoje gazowane w szklanych butelkach

Coca-Cola, Sprite, Tonic, pojemność 0,33 l

Soki Granini

w szklanych butelkach

Na stołach

Woda gazowana

w szklanych butelkach

Woda niegazowana

z miętą i cytryną





KOCHARZ

dostępne w:
menu sharing
menu serwowanym

Przystawki

do wyboru 1 przystawka –
całoroczna lub sezonowa

Przystawki *całoroczne*

Pasta z soczewicy dePuy i orzechów włoskich
sałatka z ziół, pestki, 5-letni ocet balsamiczny, rzodkiewka

W

Tatar z krewetek argentyńskich
maślany Pain de Mie, szczypiorek

Szarpana wieprzowina puławska
chleb Klasyk, gorczyca, boczek sezonowany, kapusta

Pasztet z foie gras
tostowana chałka, chutney śliwkowy, siewki groszku

Dla osób ze specjalnymi dietami, alergiami pokarmowymi, czy na diecie roślinnej możemy przygotować specjalne propozycje spoza karty.



wiosna *maj-czerwiec*

Burrata z zielonymi szparagami

oliwa z młodych oliwek, 5-letni ocet
balsamiczny, pistacje z Bronte



Zielony ogórek

z białymi szparagami
wegański twarożek, migdały
Marcona, sałatka z ziół i kwiatów



lato *lipiec-sierpień*

Burrata z kolorowymi pomidorami

oliwa z młodych oliwek, 5-letni ocet
balsamiczny, bazylią, pistacje z Bronte



Stek z pomidora malinowego z dressingiem poziomkowym

wegański kawior, maliny, olej
rzepakowy z Góry Św. Wawrzyńca



jesień *wrzesień-październik*

Burrata z pieczoną dynią i sosem truflowym

oliwa z młodych oliwek, czarny
czosnek



Tost z Kłasyka z tatarskim wołowym

majonez ze szpikiem, borowiki,
szczypiorek

KOCHARZ

dostępne w:
menu sharing
menu serwowanym

Zupy

do wyboru 1 zupa –
całoroczna lub sezonowa

Zupy całoroczne

Krem z pomidorów San Marzano

stracciatella, migdały Marcona, peperoncino, bazylia

(W)

(GF)

Bulion z pieczonej perliczki

ziołowe kluseczki, lubczyk

Wegański bulion

shiitake, warzywny demi-glace, tamari

(V)

(GF)

Dla osób ze specjalnymi dietami, alergiami pokarmowymi, czy na diecie roślinnej możemy przygotować specjalne propozycje spoza karty.



wiosna *maj-czerwiec*

Krem z zielonych szparagów
grošek petits pois, ziołowa
gremolata, migdały Marcona



Wiosenna jarzynowa
młode ziemniaki, fasolka szparagowa,
holenderski Maasdam



lato *lipiec-sierpień*

**Gazpacho z pomidorów
malinowych**
truskawki, oliwa Arbequina, chleb z
Plonu



**Consommé pomidorowe
z makaronem**
Garganelli, kolorowe pomidory, oliwa
pietruszkowa



jesień *wrzesień-październik*

Krem z dyni piżmowej
kolorowe marchewki, pomarańcza,
imbir



Krem z borowików
oliwa z palonego pora, kwaśna
śmietana, zioła





menu
sharing

kolacja

KOCHARZ

kolacja menu *sharing*

- 3 dania główne
- 2 dodatki ciepłe
- 1 dodatek warzywny ciepły
- 1 dodatek warzywny zimny

Dania główne

do wyboru 3 dania główne
serwowane na środek stołu,
do dzielenia się

Dania główne

Schab z przedłużonym żebrzem
maślanka, panko, groszek wąsaty, cytryna

Filet z kurczaka kukurydzianego (GF)
sos śmietanowy, tymianek, parmezan

De volaille z kurczaka zagrodowego
ziołowe masło, panko, koperek

Mielony z wieprzowiny puławskiej z cielęciną
czosnek niedźwiedzi, kremowe volute z pieczonymi porami

Konfitowane kaczki udka al'orange (GF)
filety z pomarańczy, palona kapusta, nasturcja

Łosoś w sosie szczawiowym (GF)
szczaw krwisty, młody szpinak, cytryna

Sandacz z palonym masłem (GF)
białe wino, czosnek, kapary, natka pietruszki

Dorada w consomme pomidorowym (GF)
pomidorki, ziołowe pesto, oliwa Granfruttato

Kiszona kapusta od Sznajdera (V) (GF)
ryż, portobello, sos pomidorowy
z czosnkiem niedźwiedzim

Filet z selera (V) (GF)
kurki, oliwa z młodych oliwek, zioła

Szaszłyk z boczników i shiitake (V) (GF)
wędzone purée, warzywny demi glace,
chrupiąca kasza gryczana

KOCHARZ

kolacja

menu *sharing*

3 dania główne

• 2 dodatki ciepłe

1 dodatek warzywny ciepły

1 dodatek warzywny zimny

Dodatki *ciepłe*

do wyboru 2 dodatki ciepłe,
serwowane na środek stołu, do
dzielenia się

Dodatki *ciepłe* całoroczne

Kluski śląskie

palone masło, szalwia, Pecorino

(W)

Szpecl z zielonym porem

boćzek sezonowany, szczypiorek

Kuskus perłowy z grillowanymi warzywami

oliwa ziołowa, orzechy piniowe

(V)

Gniecione pieczone ziemniaki

oliwa Arbequina, czosnek, rozmaryn

(V)

(GF)





wiosna
maj-czerwiec

Młode ziemniaki
masło, koperek



lato
lipiec-sierpień

Młode ziemniaki
masło, koperek



jesień
wrzesień-październik

Gratin ziemniaczane
gałka muskatowa, jalowiec





wiosna
maj-czerwiec

Blanszowane zielone szparagi
maślana emulsja, pangrattato



lato
lipiec-sierpień

Młoda marchewka, kukurydza,
zielona fasolka szparagowa
maślana emulsja, pangrattato



jesień
wrzesień-październik

Dzikie brokuły
maślana emulsja, masło Cafe de Paris



KOCHARZ

kolacja

menu *sharing*

3 dania główne

2 dodatki ciepłe

1 dodatek warzywny ciepły

● 1 dodatek warzywny zimny

Dodatki *zimne*

do wyboru 1 dodatek zimny

Dodatki *zimne* całoroczne

Mieszanka zielonych sałat

chrupiące warzywa, biały ocet balsamiczny, migdały Marcona, Pecorino

GF

Sałatka z ogórków kiszonych od Sznajdera

gorczyca, szalotka, olej rzepakowy z Góry Św. Wawrzyńca

V

GF

Selekcja pikli

korniszony, ogórki z papryką, patisony, słodko-kwaśna kalarepa

V

GF

Buraki marynowane w pomarańczy

ocet sherry, oliwa, szalotka, natka pietruszki

V

GF

Mizeria z zielonego ogórka

maślanka, śmietana, szalotka, czarny pieprz

W

GF



menu
serwowane

kolacja

KOCHARZ

Dania główne z dodatkami

dostępne w menu serwowanym,
do wyboru 1 danie

Dla osób ze specjalnymi dietami,
alergiami pokarmowymi, czy na
diecie roślinnej możemy przygotować
specjalne propozycje spoza karty.

Menu *całoroczne*

Schab z przedłużonym żebrem w panko
młode ziemniaki z koperkiem, mizeria w maśle

Mielony z wieprzowiny puławskiej z cielęciną
volute z pieczonymi porami, młode ziemniaki z koperkiem,
buraki marynowane w pomarańczy

Konfitowane kacze udko al'orange z paloną kapustą
kluski śląskie z palonym masłem, szalwią i pecorino,
buraki marynowane w pomarańczy

Dorada w consomme pomidorowym z ziołowym pesto
kuskus z grillowanymi warzywami, mieszanka zielonych sałat

De volaille z kurczaka zagrodowego z masłem ziołowym
szpece z porem, mieszanka zielonych sałat



KOCHARZ

dalsza *część wesela*

W dalszej części wesela możecie wybrać zestaw przekąsek oraz ciepłe dania nocne, które można skomponować z proponowanych przez nas opcji. Po zakończeniu oficjalnej kolacji zasiadanej wesela toczy się dalej przy bufetach i stacjach live cooking.



przekąski *fingerfood*
i *nocne* dania ciepłe



menu *tradycyjne*

zestaw przekąsek fingerfood
oraz ciepłe dania nocne

KOCHARZ

menu *tradycyjne*

- **gotowy zestaw przekąsek**
2 dania ciepłe (do wyboru)

Fingerfood

gotowy zestaw przekąsek tradycyjnych

w każdym zestawie serwujemy
8 porcji przekąsek na osobę

Zimne przekąski

Chleb na zakwasie z piekarni Plon

masło z Międzyborza, sól Maldon



Szarpana wieprzowina puławska

chleb Klasyk, gorczyca, boczek sezonowany, kapusta

Tatar serwowany na grzance

konfitowane żółtko, marynowane kurki

Holenderskie matjasy

w trzech wariantach: z olejem rzepakowym z Góry Św.
Wawrzyńca; ze śmietaną; z octem

Salatka jarzynowa z pieczonych czerwonych
ziemniaków

zielony groszek petit pois, ogórki kiszone od Sznajdera,
majonez



Confit z kaczki

chleb Klasyk, musztarda francuska, chiffonade z pietruszki

Deska serów zagrodowych

sery z Wańczykówki, Rubin, Szafir, chutney, migdały
Marcona, owoce sezonowe, krakersy Ritz

Deska regionalnych wędlin

wędliny, pasztety, korniszony



Wegański twarożek z czosnkiem
niedźwiedzim



chleb żytni, prażone pestki, patisony

Pasta z soczewicy dePuy i orzechów włoskich

chleb żytni, sałatka z ziół, pestki, 5 letni ocet winny,
rzodkiewka



KOCHARZ

menu *tradycyjne*

gotowy zestaw przekąsek

● 2 dania ciepłe (do wyboru)

Ciepłe dania *nocne*



Zupa

Żurek na zakwasie

jajko na miękko, ziemniak z ogniska, majeranek

Barszcz na zakwasie

chrupiące krokiety z serem cheddar i leśnymi grzybami

Bulion z pieczonej perliczki

makaron, wołowina, kurczak, gotowane warzywa

(W)

do wyboru 1 zupa i 1 danie; w zestawie 2 porcje
dań ciepłych na osobę



Danie

Gulasz węgierski z wieprzowiny puławskiej

kolorowa i wędzona papryka, kwaśna śmietana

(GF)

Pieczona fasolka po bretońsku

smażone portobello, pomidory, świeży majeranek

(V)

(GF)

Pierogi z twarogiem i ziemniakami

smażona cebula, śmietana, pieprz

(W)

menu
śródziemnomorskie

zestaw przekąsek fingerfood oraz ciepłe dania nocne

KOCHARZ

menu
*śródziemno-
morskie*

- gotowy zestaw przekąsek
2 dania ciepłe (do wyboru)

Fingerfood

gotowe zestawy przekąsek śródziemnomorskich

w każdym zestawie serwujemy
8 porcji przekąsek na osobę

Zimne przekąski

Pieczywo śródziemnomorskie

ciabatta na oliwie z oliwek, focaccia, chleb na zakwasie,
oliwa ziołowa, oliwa Granfruttato



Selekcja włoskich serów

talleggio, pecorino, gorgonzola, grissini



Selekcja włoskich wędlin

prosciutto crudo, prosciutto cotto, coppa di Parma,
soppressata piccante calabrese



Selekcja antypasti

karczochy, konfitowane pomidory, marynowane oliwki,
kapary, papryczki



Mozzarella z mleka bawolego

pomidory, bazylia, oliwa, ocet balsamiczny



Burrata i szynka cotto

pistacje z Bronte, oliwa Granfruttato, bazylia



Konfitowana ośmiornica

grillowane warzywa, rukola

Brioszka z halloumi w oliwie z ziołami

piklowana cebula, sałata rzymska, chili z miodem



Chorizo w cydrze

majonez estragonowy, zielony groszek



KOCHARZ

menu *śródziemno- morskie*

gotowy zestaw przekąsek
● **2 dania ciepłe (do wyboru)**

Ciepłe dania *nocne*



Zupa

Krem z pieczonej papryki
ser owczo-kozi feta, oregano



Ribollita z tokańskiej fasoli i cavolo



nero

biała fasola cannellini, cavolo nero, oliwa z młodych
oliwek, pieczony czosnek

Tortellini con brodo

bulion, tortellini nadziewane mięsem, parmezan

do wyboru 1 zupa i 1 danie; w zestawie 2 porcje
dań ciepłych na osobę



Danie

Lasagna z ragu wieprzowo-cielęcym
beszamel, parmezan, pomidory

Lasagna ze szpinakiem i serem Taleggio
beszamel, Pecorino, gałka muszkatołowa



Wołowina sezonowana po francusku

boczek dojrzewający, pieczarki, szalotka, czerwone wino



Gnudi z ricotty z chorizo

fonduta serowa, parmezan, petits pois, siewki groszku

The image shows two burgers in the foreground, slightly out of focus. They are served on a white plate with blue text that reads "SOCHARR". The burgers have a golden-brown bun, a slice of tomato, a slice of lettuce, and a slice of cheese. The text "menu amerykańskie" is overlaid in the center of the image.

menu *amerykańskie*

zestaw przekąsek fingerfood oraz ciepłe dania nocne

KOCHARZ

menu
amerykańskie

- gotowy zestaw przekąsek
2 dania ciepłe (do wyboru)

Fingerfood

gotowe zestawy przekąsek amerykańskich

w każdym zestawie serwujemy
8 porcji przekąsek na osobę

Zimne przekąski

Mini burger z sezonowanej wołowiny
cheddar, ketchup, musztarda, sałata, szalotka, pikle

Mini vegan burger
ketchup, musztarda, sałata, szalotka, pikle

(V)

Kurczak sous vide i chrupiący bekon
brioszka, sałata, pomidor, majonez

Biała ryba w panko
brioszka, sos tatarski, sałata rzymska karmelizowana
cebula

Sałatka Cezar
kurczak zagrodowy, parmezan, grzanki, siewki groszku

Skrzydełka Asian BBQ
posypka serowa, marchewka, seler naciowy

Kalafior Asian BBQ
posypka serowa, marchewka, seler naciowy

(W)

Smażone kulki mac 'n' cheese
cheddar, jalapeño, szczypiorek

(W)

Selekcja amerykańskich sosów
buffalo, ranch, blue cheese, ketchup, chrupiące warzywa

(W)

KOCHARZ

menu *amerykańskie*

gotowy zestaw przekąsek
● 2 dania ciepłe (do wyboru)

Ciepłe dania *nocne*



Danie *pierwsze*

Chicken noodle soup

makaron, kurczak, seler naciowy, marchewka, szczypiorek

Chilli con carne

ryż, wołowina, pomidory, czerwona fasola, kakao, chilli, kolendra

GF

Chilli sin carne

ryż, biała fasola, czerwona fasola, pomidory, kakao, chilli, kolendra

V

GF

do wyboru 1 zupa i 1 danie; w zestawie 2 porcje dań ciepłych na osobę



Danie *drugie*

Kremowy chowder z krewetkami

biała ryba, młode ziemniaki, zioła, chilli

GF

Pulled pork w sosie barbecue

młoda cebula, kolendra, orzeszki ziemne

GF

Hot dog amerykański

pikle, sałata rzymska, chrupiąca cebulka, ketchup, musztarda



spotkajmy się przy
wspólnym stole

KOCHARZ

Wycena przyjęcia weselnego

	Liczba osób			
	30 - 50	51 – 80	81 – 120	121 +
Menu sharing oraz wybrany zestaw fingerfood i dań nocnych.	510 zł / os.	470 zł / os.	430 zł / os.	415 zł / os.
Menu serwowane oraz wybrany zestaw fingerfood i dań nocnych.	490 zł / os.	450 zł / os.	410 zł / os.	395 zł / os.
Menu grillowe oraz wybrany zestaw fingerfood i dań nocnych. Menu na obiad weselny do wyboru z pakietów grillowych z oferty live cooking.	450 zł / os.	400 zł / os.	370 zł / os.	355 zł / os.
Koszty logistyczne realizacji transport, montaż i demontaż, noclegi dla obsługi, itd.	indywidualna wycena w zależności od wybranego miejsca			

Poniżej 30 os. wyceniamy przyjęcie indywidualnie.

KOCHARZ

Koszty logistyczne

Są to koszty związane z dojazdem naszej mobilnej kuchni na miejsce wesela – jest to transport niezbędnego wyposażenia, infrastruktury oraz produktów spożywczych, a następnie zbudowanie zaplecza, które pozwoli nam przygotowywać dania w restauracyjnym standardzie.

Jest to transport dla kilkunastu lub kilkudziesięciu osób – obsługi technicznej, kucharzy, kelnerów i managerów oraz noclegi dla pracowników, jeśli wydarzenie odbywa się w odległej lokalizacji.

Dzięki odpowiedniemu zaplanowaniu i zorganizowaniu wszystkich aspektów logistycznych, możemy skupić się na tym, co najważniejsze – na dostarczeniu jakości usług na poziomie restauracyjnym, nawet w nietypowych lokalizacjach.

indywidualna wycena
w zależności od wybranego miejsca

KOCHARZ

A photograph of wedding cakes and decorations. In the foreground, a round cake with white frosting and a scalloped drip is on a gold cake board. Behind it, another similar cake is visible. To the right, there are two lit white candles in brass holders, a large white carnation, and a small vase with a bouquet of white flowers and greenery. The scene is set on a white tablecloth.

usługi
dodatkowe

A chef in a black apron and white shirt is preparing spaghetti in a kitchen. The chef is lifting a long strand of spaghetti from a pan. In the foreground, there is a pan with spaghetti and a plate of food. The background shows a kitchen counter with various ingredients and utensils.

livecooking

opcje dodatkowe

KOCHARZ

Steki z sezonowanej wołowiny z *grilla*

1

Wybór steków

Tomahawk
Bavette
T-bone
Chateaubriand

2

Sosy

Sos pieprzowy
Chimichurri
Demi glace
Masło ziołowe
Bordelaise

3

Dodatki

Frytki stekowe
Pieczywo czosnkowe
Blanszowane dzikie brokuły
Mieszanka zielonych sałat
Rukiew wodna

Cena: 95 zł / os.
W cenie 1 porcja / os.

Polecamy do menu
amerykańskiego



KOCHARZ

Makaron *pasta fresca*

Carbonara

boczek sezonowany, żółtko, Pecorino, czarny pieprz

Ragu wieprzowo-ciełęce

pomidory Casa Marazzo, czerwone wino, parmezan, bazylia

Frutti di mare

krewetki, mule, ośmiornica, białe wino, masło, natka

Pomodoro

Pomidory Casa Marazzo, mozzarella, oliwa Granfruttato, bazylia

Cena: 50 zł / os.
2 dania do wyboru

Polecamy do menu
śródziemnomorskiego



KOCHARZ



Ostrygi *francuskie*

Dodatki:

Klasyczna z cytryną
5-letni ocet z szalotką
Tabasco

Cena: 2500 zł / 100 szt.

Polecamy do menu
*śródziemnomorskiego,
amerykańskiego*



Polski tatar w dwóch odsłonach – siekany przy Gościach

1 Tatar z dojrzewającej wołowiny



Dodatki

żółtko
marynowane borowiki
marynowane kurki
marynowane pieczarki
ogórki kiszzone
korniszony

szalotka
majonez lubczykowy
szczypiorek
tabasco
musztarda jałowcowa
musztarda dijon

2 Tatar z pstrąga złotego z Zielenicy



Dodatki

żółtko
czerwona cebula
olej szczypiorkowy
ikra z pstrąga
wędzona ikra z pstrąga
zielony ogórek

koperek
por
owoce kaparów
szczypiorek
czerwony pieprz



Grill *tradycyjny*

Cena: 80 zł / os.
W cenie 2 porcje / os.

Cena: 95 zł / os.
W cenie 2 porcje / os.



Grill *amerykański*



Grill *śródziemnomorski*

Cena: 95 zł / os.
W cenie 2 porcje / os.

[Sprawdź menu grillowe](#)

KOCHARZ



Bar z obsługą barmańską

Zaskocz swoich Gości koktajlami serwowanymi przez profesjonalnych barmanów! Wybierz 5 koktajli z naszego menu i stwórz niezapomnianą atmosferę na swoim weselu!

Czas obsługi: 8 h

W cenie: alkohol bez limitu, obsługa barmana, szkło i wszelkie dodatki do koktajli.

Cena: 150 zł / os. *

Koktajle do wyboru

Koktajle na whisky

Whisky 'n Passion
Whisky Sour
Old Fashioned
Manhattan
Mint Julep

Koktajle na ginie

Tom Collins
Clover Club
Bramble
Gin & Tonic
Earl Grey Gin & Tonic

Pozostałe koktajle

Aperol Spritz
Hugo
Negroni
Campari Orange
Caipirinha

Koktajle na wódce

Sex on the Beach
Pornstar Martini
Cosmopolitan
Lemongrass Vodka Fizz

Koktajle rumie

Mojito
Cuba Libre
Mai-Tai
Daiquiri

* Cena zakłada, że na weselu jest dostępny też inny alkohol na stołach (wino, wódka), a bar nie jest jedynym źródłem alkoholu.

KOCHARZ

Słodki stół

Po dobrym obiedzie koniecznie coś słodkiego. Wybierz desery przygotowywane przez naszego cukiernika, które idealnie dopełnią weselne menu. Stawiamy na klasyki i owoce sezonowe. W cenie 3 porcje deserów na osobę.

Cena: 55 zł / os.

Menu do wyboru

Tiramisu (W)

Krem sernikowy z czarnym bżem, owsiane ciasteczka (W)

Panna cotta z owocami sezonowymi (GF)

Mini tarta z owocami sezonowymi (W)

Mus czekoladowy (W) (GF)

Babka cytrynowa (W)

Sernik nowojorski (W)

Pączki z malinami (W)

Owoce sezonowe



KOCHARZ

Pozostałe usługi *dodatkowe*

Tort

Wasz tort weselny, stworzony przez nas, będzie pyszny i Wasz – czyli dopasowany do Waszych inspiracji i ulubionych smaków. Zadbamy również o odpowiedni serwis tortu.



Cena: 30 zł / os.

Koktajl z fingerfood

Wybierz 3 fingerfood z naszego menu weselnego i ciesz się idealną przekąską na czas między ceremonią a weselem, podczas składania życzeń lub przed ślubem. Koktajl party odbywa się na stojąco, a w cenie są 3 porcje na osobę, serwis alkoholu Klienta i stoliki koktajlowe z obrusami..



Cena: 60 zł / os.

Koordinacja ślubu

Zajmiemy się kompleksową organizacją Waszego wesela — od stworzenia koncepcji, przez harmonogram, aż po koordynację wszystkich usługodawców. Dzięki temu będziecie mogli w pełni przeżywać każdą chwilę, bez pośpiechu i stresu.



Cena: 3500 zł



ważne, że *razem*

KOCHIARZ

KOCHARZ

Miejsce *przyjęcia*

Koszty logistyczne dla obiektów, z którymi współpracujemy, są stałe.
Podamy je Wam podczas rozmów o miejscach, które Was interesują.

Poznaj nasze obiekty

Agropustelnik



Winnica Silensi



Rose Residence



Potasznia 31



Przyborowo 11



Lato



Domnumer 10



Stara Podkowa



W Szczerym
Połu



tematyczne pakiety
ślubne

KOCHARZ

2026/2027



KOCHARZ

Pakiet ślubny

Organizacja wesel w nietypowych miejscach to nasza specjalność i mamy w tym sporo doświadczenia. Nasze gotowe pakiety ślubne to kompleksowa oferta, która zawiera wszystkie elementy potrzebne do zorganizowania idealnego wesela – niezależnie od miejsca.

Nasze **cztery tematyczne pakiety ślubne** obejmują wszystko, co potrzebne, by stworzyć wymarzone wesele: oprawę florystyczną, eleganckie obrusy i serwety, oprawę graficzną, podtalerze oraz strefę chillu dla Waszych gości.

Wybierając jeden z naszych gotowych pakietów, zyskujecie pewność, że każdy szczegół Waszego wesela będzie dopracowany i spójny, a Ty i Twoja druga połowa będziecie mogli cieszyć się tego dnia swoją miłością i obecnością najbliższych.

Zapewniamy pełne wsparcie i organizację bez stresu, po to, aby Wasz dzień był naprawdę wyjątkowy.



kompozycje kwiatowe na stołach
i w miejscu ceremonii



obrussy



serwety



podtalerze

w cenie



bukiet i butonierka



oprawa graficzna



[Poznaj ofertę pakietów](#)

Fajnie
wycena
ze zdjęć
pakietów

Wycena pakietów ślubnych

	Liczba osób			
	30 - 50	51 - 80	81 - 120	121 +
Wybrany pakiet	18 000 zł	22 000 zł	24 000 zł	wycena indywidualna

Poniżej 30 os. wyceniamy przyjęcie indywidualnie.

KOCHARZ

W cenie *każdego* pakietu

wsparcie *wedding plannera*

koordynacja dnia ślubu

wsparcie w doborze
podwykonawców

koordynacja pracy
podwykonawców

dbanie o odpowiednie
umowy oraz kontakt z
podwykonawcami

stworzenie harmonogramu
wesela

pełna oprawa *florystyczna*

stół Państwa Młodych

stoły gości

bukiet dla Panny Młodej

butonierka

strefa ceremonii

tekstylia

obrussy

serwety

dekoracje

świeczniki

świece

podtalerze

ozdobne szkło – w
zależności od pakietu

oprawa *graficzna*

menu

winiетки imienne

poster imienny

poster z planem stołów

numerki stołów

winiетки na bufety

mniejsze oznaczenia na
sali

KOCHARZ

A festive table setting featuring a centerpiece of red flowers, including gerberas and carnations, with red berries and greenery. The table is covered with a white cloth, and white napkins are folded and tied with black ribbons. Menu cards are placed on the table, and a glass of red wine is visible. The text "stwórzmy razem coś pięknego" is overlaid on the image.

stwórzmy razem
coś pięknego

KOCHARZ



testimonials

KOCHARZ

Co o nas *mówią* Klienci?

“

Jesteśmy zachwyceni współpracą podczas naszego wesela - tym jak wszystko mogliśmy bezproblemowo ustalić i załatwić przed weselem, oraz jak całość wyszła w trakcie.

Google Reviews

“

Fantastyczna kuchnia i menu doskonale. Powtarzam DOSKONAŁE potrawy które bardzo przypadły do gustu gościom.

Google Reviews

“

Podczas obiadu wszyscy goście wydawali z siebie donośne dźwięki zachwytu i pochwał. Pełen profesjonalizm, pyszna kuchnia i dbałość o szczegóły.

Google Reviews

“

Goście po pół roku wspominają jakie przepyszne było jedzenie! Dziękujemy za pomoc i wystawienie parasolek - na szczęście się nie przydały :)

Google Reviews

“

Obsługa na najwyższym poziomie (...) profesjonalna, uśmiechnięta, miła, i efektywna w działaniu i organizacji.

Tomasz
Klient indywidualny

“

Świetna obsługa, pyszne jedzenie, cudowna atmosfera, gorąco polecam!

Google Reviews



ślubne FAQ

[Przeczytaj FAQ](#)

A woman with light brown hair in a braid, wearing a black shirt and apron, holds a black tray with several champagne glasses filled with bubbly. She is smiling and looking to the right. The background is a brick wall with a wooden door.

KOCHARZ

Porozmawiajmy!

Chętnie opowiemy o wszelkich szczegółach i przygotujemy spersonalizowaną ofertę.

Zapraszamy do umówienia się na spotkanie!

+48 795 136 091

wesela@kocharz.pl



A photograph of four waiters in black uniforms walking from left to right, carrying trays of glasses. They are in front of a brick building with a large, dark wooden door. The scene is outdoors on a grassy area.

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.