

WARSZTATY BBQ

- INTEGRACJA
- TEAM BUILDING
- DOBRA ZABAWA
- GRILLOWY SKILL



WARSZTATY FIRMOWE

Prezentujemy idealną rozrywkę podnoszącą kompetencje, z której na pewno każdy będzie chciał skorzystać. Rozrywka poprzez naukę z wykorzystaniem naszego narodowego sportu - grillowania!

Zorganizujemy jedyne w swoim rodzaju, profesjonalne warsztaty grillowe dla Twoich pracowników.

Pod czujnym okiem naszych Grillmasterów Twoi pracownicy będą uczyli się jak przyrządzić idealnego burgera lub jak zgrilować steka marzeń. Nauczą się jak doprawiać mięso i jak zaplanować pracę przy grillu, by urządzić idealne przyjęcie w swoim ogrodzie.

To warsztaty na które nigdy nie brakuje chętnych. To pierwotna potrzeba gromadzenia się bliskich wokół ognia potoczona z nauką przygotowania na nim mięsa najwyższej jakości.

Warsztaty są przeprowadzane w małych grupach na otwartym powietrzu. Zapewniamy materiały dydaktyczne, mięsa, przyprawy, sprzęt oraz lokalizację, jeżeli w firmie nie ma odpowiednich warunków. Również wegetarianie mogą przygotowywać bezmięsne wersje dań z grilla.

Warsztaty dopasujemy do Twoich potrzeb, budżetu i czasu jaki na nie przewidujesz.





OPCJE

Jesteśmy w stanie stworzyć scenariusz warsztatów firmowych dedykowany dla Twoich potrzeb.

Może to być pełny event z elementami warsztatów i cateringiem. Może to być akademia dopasowana do charakteru i pochodzenia Twojej firmy. Jesteśmy otwarci na autorskie pomysły i wymagania.

Najbardziej efektywne są warsztaty dla grup do 30 osób, ale jesteśmy w stanie przeprowadzić je dla większych grup.

Opcje warsztatów tematycznych:

1. **Idealny Burger** (z pokazem "Idealny Stek" lub bez 2-3h.)
2. **Włoski Ogień** do 3h.
3. **Argentyńskie Asado** do 3h.
4. **Japoński Grill** do 3h.

Zapraszamy do kontaktu w celu omówienia Twojego pomysłu na integrację!



#1

IDEALNY BURGER

Absolutny hit - te warsztaty realizujemy najczęściej od wielu lat!

'Idealny Burger' to zabawa trwająca ok 1,5h, w ramach której uczestnicy nauczą się podstaw przygotowania dania, które kocha każdy pasjonat grillowania.

Jakiego mięsa użyć do burgera? Które części najlepiej się nadają? Jak mielić, przyprawiać i formować? Jak przygotować mięso, by było ładnie spieczone, ale w środku soczyste? Jak przygotować odpowiednie stopnie wysmażenia i jakie zaproponować dodatki?

Każdy z uczestników dostanie fartuch, stanowisko do pracy, przygotuje dodatki, sam uformuje, przyprawi, zgrilluje i złoży swojego burgera.

Podczas samych warsztatów kursanci mogą wybrać na jakim rodzaju grilla chcą pracować (węgiel/gaz), oraz sami decydują o ostatecznej formie tego, jak będzie wyglądał ich burger.

Na początek imprezy poczęstujemy wszystkich naszym specjałem, czyli focaccią pieczoną na grillu z różnymi dodatkami i kilkoma drobnymi starterami.

Porozmawiamy o najczęstszych błędach, trendach, doświadczeniach i wspólnie określimy poziom zaawansowania grupy.





“IDEALNY STEK” - POKAZ

To lekcja grillowania steków z użyciem najlepszego dostępnego na rynku mięsa. Uczestnicy poznają różne cięcia z polskiej i zagranicznej wołowiny.

Grillmaster Kacper Salzman prezentuje metody przygotowania idealnego steka. Opowie przy tym o mięsie, rasach krów, hodowli, sezonowaniu, temperaturach grillowania, stopniach wysmażenia i doprawieniu.

W trakcie degustacji uczestnicy mogą porównać smak wołowiny z różnych krajów, lub różnych cięć – polędwica, rib eye, rostbef, hanger, chuck eye i inne. Ten model imprezy można zorganizować w formie wykładu i degustacji, ale również w formie osobnych warsztatów w czasie których każdy zgrilluje i spróbuje kilku różnych cięć.

Pokaz “Idealny Stek” może być uzupełnieniem warsztatów “Idealny Burger”

Kacper Salzman podróżuje po świecie w jednym celu - próbuje najlepszych rodzajów wołowiny z krajów uchodzących za mekki tego produktu. Jest kopalnią wiedzy i anegdot o Kobe, argentyńskim Asado, czy amerykańskiej hodowli bydła. Współpracuje z US Beef jako ekspert stekowy.

Wycena pokazu steków jako dodatku do cateringu zawsze jest indywidualna w zależności od liczby osób i rodzaju wybranych cięć.

+ 3000 pln netto dodatkowo do ceny warsztatów ‘Idealny Burger’ dla 30 osób w wersji podstawowej (degustacja 5-7 różnych cięć). Dodatkowo do 1h. czasu trwania.

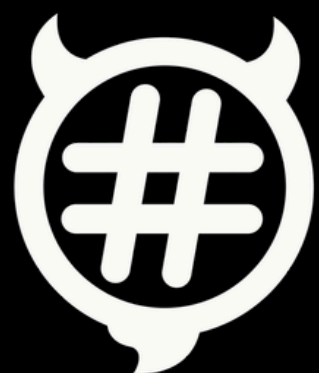
+ 6000 pln netto dodatkowo do ceny warsztatów ‘Idealny Burger’ dla 30 osób w wersji LUX. Dodatkowo do 2h. czasu trwania.

Wersja LUX:

- najdroższe /najlepsze cięcia dostępne na rynku światowym
- dodatki premium: kawior, trufla, foie gras
- w pakiecie wino specjalnie dobrane do menu
- każdy dostaje pełnogramatowego steka do własnej obróbki



#2



WŁOSKI OGIEŃ



Firma Grill Bastards jest największym producentem włoskiej focacci w Warszawie - pieczemy ją na grillach i dostarczamy do większości włoskich sklepów w stolicy.

Dlatego też, jako eksperci od włoskich wypieków robionych na grillu, proponujemy Wam włoski scenariusz warsztatów, w ramach których uczestnicy będą mogli nauczyć się robić pizzę...na grillu!

Co dokładnie zrobimy podczas ok 2 -godzinnych zajęć? Wspólnie wyrobimy idealne ciasto – pokażemy, dlaczego proporcje, temperatura wody i czas wyrabiania mają aż tak duże znaczenie

Rozłożymy na czynniki pierwsze kolejność nakładania dodatków – bo to nie jest przypadek, że ser idzie przed sosem albo po sosie

Nauczymy się panować nad wysoką temperaturą na grillu.

Każdy uczestnik stworzy swoją własną pizzę – dokładnie taką, o jakiej zawsze marzył, a nigdy nie miał odwagi zrobić w domu.

W przerwie, gdy pizza rośnie, odbędą się dodatkowe zajęcia z degustacją Fiorentina Steak z kością.

Po warsztatach uczestnicy wracają do domu nie tylko z przepisem i masą wiedzy, ale przede wszystkim z pewnością siebie.

Wreszcie będą mogli zaskoczyć znajomych, rodzinę, sąsiadów – i to nie byle jaką pizzą!

Jako uzupełnienie proponujemy kilka włoskich dań podanych w formie cateringowej:

- focaccia z grilla z pesto i oliwą extra virgin
- kanapka z grillowaną salsiccią i piklowaną cukinią po włosku
- bruschetta z pomidorami

A presto e buon appetito!

#3

ARGENTYŃSKIE ASADO



Argentyna to kraj o najbaogatszej kulturze przygotowania mięsa na żywym ogniu. Kacper Salzman - właściciel Grill Bastards - podróżował do Argentyny i uczył się sztuki argentyńskiego asado na grillach opalanych drewnem. Mamy w naszej grillowej "stajni" jedne z niewielu w Polsce, prawdziwe argentyńskie grille czyli Parilla. Na warsztaty argentyńskiego grillowania przywozimy właśnie ten sprzęt i dużo, dużo drewna.

To są warsztaty dla pasjonatów prawdziwego, pierwotnego przygotowywania dań na ogniu. To jest prawdziwa sztuka, którą w formie pokazu i warsztatów nauczy Was Kacper Salzman.

W menu są:

- choripan
- morcilla
- różne steki, min. polędwica wołowa pieczona w całości z sosem chimichurri
- grasica w stylu argentyńskim

Uczestnicy nauczą się jak rozpalać prawdziwe argentyńskie palenisko, jak kontrolować temperaturę, przygotowywać mięso na grillu opalonym drewnem i poznają wiele ciekawych historii z podróży Kacpra do Argentyny.

Asado to nie jest zwykłe grillowanie. To święto, rytuał, narodowa religia – wszystko w jednym.

Argentyńczycy jedzą najwięcej wołowiny na świecie, a asado to nie danie – to sposób na życie.

Tradycja wywodzi się od gauchos – wolnych jeźdźców Pampy, którzy piekli mięso na otwartym ogniu, prosto z ziemi, bez pośpiechu. Ogień, dym, cierpliwość i szacunek do zwierzęcia – to elementy, które przetrwały setki lat i do dziś łączą rodziny, przyjaciół i sąsiadów przy jednym stole na wiele godzin.

Dlaczego asado tak mocno działa na wyobraźnię (i na kubki smakowe)?

Bo budzi coś pierwotnego. Zapraszamy na warsztaty!

¡Hasta pronto y buen provecho!

#4



JAPOŃSKI GRILL



Japońska kultura grilla to połączenie precyzji, szacunku do składnika, wspólnego stołu i celebracji najwyższej jakości mięsa – zwłaszcza gdy na grillu ląduje Kobe beef. To nie grillowanie dla głodu, tylko grillowanie dla przyjemności, estetyki i więzi.

Najlepsze steki świata pochodzą z Kobe w Japonii. To wołowina Wagyu - produkt znany na całym świecie za swój unikalny smak i bogactwo doznań.

Kultura grilla w Japonii to przede wszystkim yakiniku (焼肉) – dosłownie „grillowane mięso”. To nie jest klasyczny zachodni barbecue z długim wędzeniem, dymem i wielkimi kawałkami mięsa na wolnym ogniu. W Japonii grillowanie to interaktywna, wspólna ucza przy stole.

Japońskie grillowanie to też Yakitori, czyli przepyszne szaszłyki przygotowywane w Japonii z wszystkich części kurczaka. W ramach warsztatów z japońskiego grilla, uczestnicy nauczą się jak własnoręcznie przygotowywać różne rodzaje Yakitori: Kawa, Negima, Momo i inne. Następnie sami przygotują „Tare” czyli japoński, esencjonalny sos do mięsa i zgrillują swoje szaszłyki.

Uzupełnieniem tych warsztatów jest degustacja wołowiny Kobe zrobiona przez Kacpra Salzmana. Zaprezentuje on tradycyjny japoński sposób grillowania steków, czyli Teppanyaki i przygotuje kilka różnych cięć z wołowiny Kobe. Wszystko będzie uzupełnione własnymi doświadczeniami Kacpra z podróży do Japonii.

Na początek podamy też typowo japońskie startery

- makaron Udon
- okonomiyaki/takoyaki
- yakiton - grillowany boczek w stylu japońskim

To warsztaty o precyzji, o kulturze i jakości składnika.

ごちそうさまでした!





REALIZACJA I KOSZTY

Przykładowy scenariusz i kosztorys warsztatów o wybranej tematyce:

Ilość osób obsługi: 3 Grill Masterów

Namioty: 2 namioty 6x3m

Sprzęt: 3 grille gazowe, 1 grill węglowy. Szczypce, opatki, deski, noże.

Zastawa: eko-jednorazówki (możliwość serwisu na klasycznej zastawie)

Na miejsce przyjeżdżamy kilka godzin przed eventem, aby rozstawić namioty, grille i cały sprzęt, oraz przygotować stacje robocze dla wszystkich.

Będzie nam potrzebny dostęp do wody.

Dojedziemy wszędzie na terenie kraju. Miejsce realizacji: wskazane przez Zleceniodawcę lub zaproponowane przez Nas.

Koszty:

Wyliczone dla grupy 30 osób - zawierają sprzęt, produkty, honoraria, logistykę w granicach do 100km od Warszawy.

Wariant #1 **IDEALNY BURGER** 10.000 pln netto
(+3000 pln netto z **IDEALNYM STEKIEM**, +6000 pln netto wersja **LUX**)

Wariant # 2 **WŁOSKI OGIEŃ** 12 000 pln netto

Warianty #3 oraz #4 **ARGENTYŃSKIE ASADO**

oraz **JAPOŃSKI GRILL** 14 000 pln netto



O NAS:

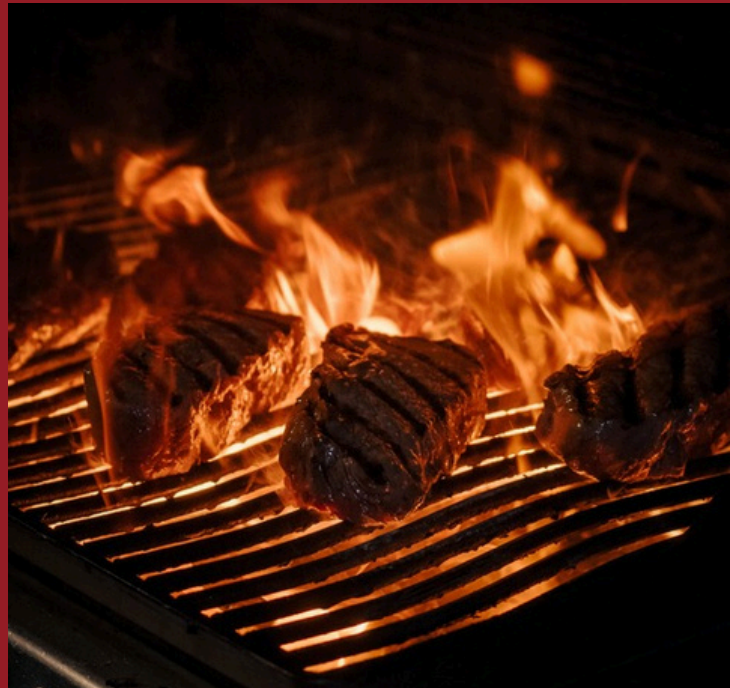
Jesteśmy pasjonatami grillowania i BBQ. Kochamy dym, ogień i mięso. Wszystko, co przygotowujemy, powstaje na grillach i z najwyższej jakości składników. Kochamy dobre steki, szarpaną wieprzowinę bbq, czy dobrego burgera, ale na naszym sprzęcie przygotowujemy o wiele więcej - dania z woka, zupy, pieczywo, w tym bułki pieczone na parze. Nasze menu to przegląd street foodu z wielu krajów świata, o wspaniałych tradycjach przygotowywania jedzenia na ogniu - od nas dostaniesz przepyszny burgera, ale też fantastyczną, wietnamską sałatkę bun cha, włoską pizzę i focaccię czy japońskie szaszłyki yakitori. A do tego oczywiście steki - mamy najlepszy, starannie wyselekcjonowany produkt i grillujemy setki kilogramów steków miesięcznie, próbując prawie każdego. Doskonale wiemy, co to jest dobre, prawidłowo przygotowane mięso, a co to jest zły, nieudolnie przygotowany produkt.

Założycielem firmy jest **Kacper Salzman** - grillmaster, youTuber i podróżnik.

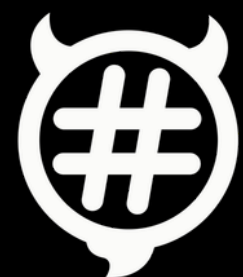
Pracuje w branży grillowej od ponad 10 lat i jako certyfikowany grillmaster prowadził akademie i pokazy grillowania, oraz stekowe masterclasses dla firm takich jak US Beef, USMEF, Weber, Napoleon Grills i wielu innych.

Dziś Kacper to guru grillowania w Polsce. Ma prężnie działający kanał na yt, program w telewizji o grillowaniu, gigantyczne doświadczenie, pasję i wielki wpływ na branżę grillową. Po latach pracy ze stekami stał się europejskim ambasadorem amerykańskiej wołowiny. Prywatnie Kacper zwiedza świat, poznając sposoby różnych kultur na wykorzystanie ognia i dymu w przygotowaniu potraw.

Co roku Grill Bastards organizują ponad 100 eventów *live grilling* - zwykłych cateringów bbq, akademii grillowania i pokazów. Naszymi klientami cateringowymi były m.in. takie firmy jak: **Volvo, Suzuki, Porsche, Land Rover, HBO, Coca cola, Pracuj.pl**. Organizujemy również co roku kilkanaście wesel i niezliczoną liczbę prywatnych, małych eventów.



GALERIA



KONTAKT

Phone : +48 501 142 085

Website : www.grillbastards.pl

Email : events@grillbastards.pl

Social Media : [@grillbastards](https://www.instagram.com/grillbastards)

Adres: Bartycka 175, 00-716 Warszawa

**NAPISZ ALBO ZADZWOŃ, ŻEBY UZYSKAĆ
WIĘCEJ INFORMACJI O NASZYCH
WARSZTATACH I OTRZYMAĆ OFERTĘ
STOWRZONĄ SPECJALNIE DLA CIEBIE.**

