

# “OGNISTE” WESELE

OFERTA CATERINGOWA



#GRILL BASTARDS

# # CATERING WESELNY

Marzy Ci się Wesele inne niż wszystkie? Zaskocz swoich Gości niepowtarzalnym menu i wyjątkową atmosferą i pozwól nam rozpalić ich zmysły i ogień w ich sercach!

Jako jedyni na rynku oferujemy unikalne połączenie grillowego show na zasadzie 'live cooking' z kompleksowym menu na całe przyjęcie.

Nie znajdziesz u nas dań typu żurek i de volaille, a ewentualny barszcz serwujemy w formie buraczanego azjatyckiego stir fry z woka. Menu, ale też atmosfera są o wiele bardziej casualowe. Dania serwujemy jako "szwedzki stół", albo bezpośrednio z grilla na zamówienie Gości. Jest ogień, pyszne jedzenie i dobra zabawa. Od naszych Klientów często słyszymy, że jedzenie jest "fantastyczne", i "zupełnie inne". To jest idealna propozycja dla tych, którzy szukają czegoś nowego i wyjątkowego.

Nasze menu to wycieczka przez street food całego świata - na grillach robimy klasyki amerykańskiego bbq (burgery, steki, pulled pork, żeberka), dania azjatyckie z woka (tom ka, pad thai, curry, udon), pizzę z grilla, dania kaukaskie, argentyńskie, japońskie i wiele innych. Dodatkowo przygotowujemy startery i fingerfoody nawiązujące do kultury bbq i również przygotowane na ogniu i dymie.

Nie trzeba zgłaszać zapotrzebowania na dania wegetariańskie, wegańskie i bezglutenowe, bo zawsze mamy gotowe zamienniki uwzględniające te preferencje.



Poniżej znajdą Państwo nasze przykładowe menu z roku 2025:

#### Startery

- tatar po azjatycku
- gruziński bakłazan faszerowany orzechami /wege/
- bruschetta z pomidorami i mozarellą /wege/
- Focaccie z dodatkami, do tego pesto i baba ghanoush /wege/

#### Wypieki

- Pizza z grilla z różnymi dodatkami /wege/
- Gruzzińskie chaczapuri z jajkiem z grilla /wege/

#### Wok

- Pad thai z tofu /wege/
- Curry z tofu /vegan/
- Tajska zupa Tom Kha z warzywami /vegan/
- Tajska zupa Tom Yum z kurczakiem lub krewetkami
- Makaron udon z warzywami /wege/ lub krewetkami

#### Mięso

- Steki - wybór różnych cięć do degustacji (rostbef, rib eye, hanger, bavette i inne)
- dodatki (salsy, sosy, wędzona sól, fermentowany pieprz, chimichurri)
- Wietnamska sałatka z grillowanym boczkiem bun cha
- Skrzydełka z kurczaka glazurowane pomarańczowym sosem BBQ
- Żeberka glazurowane coca-colą
- Tacos z meksykańską podwędzającą karkówką z wasabi i salsą
- Burgery
- Hot Dogi z rzemieślniczą kiełbaską

#### Dodatki

- salsy
- sosy
- pikle i kiszonki
- ziemniaki pieczone na grillu
- freestyle z sezonowych grillowanych warzyw

#### Desery:

- mini tarty z owocami, ptysie, mini serniczki
- focaccia cytrynowa, czekoladowa, z malinami

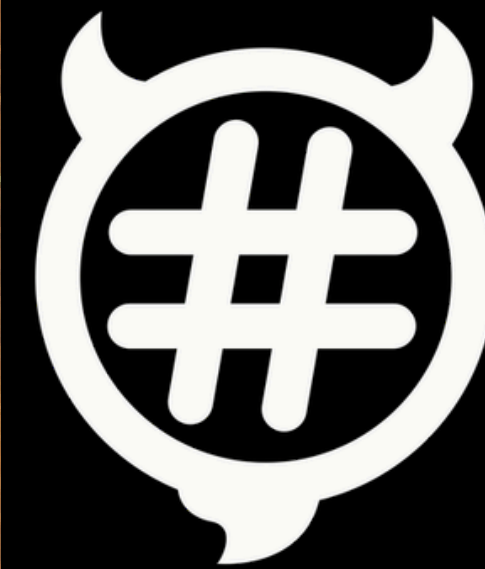


# MENU





# ORGANIZACJA



# EVENTU

Liczba osób obsługi jest dostosowana do Twoich potrzeb. Dbamy o płynność serwisu, sprawną komunikację z organizatorem i Gośćmi, a także o wsparcie logistyczne na miejscu.

Rozstawiamy dwa eleganckie, funkcjonalne namioty:

- jeden pełni funkcję kuchni plenerowej (zaplecze techniczne, przygotowanie dań, grillowanie), z rusztu.
- drugi przeznaczony jest do serwisu – to przestrzeń dla gości, gdzie znajduje się szwedzki stół oraz stanowiska z dodatkami (bufet możemy zorganizować również w innej przestrzeni.)
- kolejne namioty - jeśli są potrzebne np. nad parkiet, stoły, itd.
- Serwis: w formie szwedzkiego stołu, uzupełniany na bieżąco - prosto z rusztu. Goście mogą również zgłaszać swoje preferencje i zamawiać potrawy prosto z grilla. Na koniec zostawiamy w podgrzewaczach "zapas jedzenia", który wystarcza do rana.
- Jedzenie podajemy zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem, ale wg. klucza - na początek fingerfood i startery, później lżejsze dania, wieczorem "kolacja" żeberka, steki, ziemniaki itd, a na noc zostawiamy podgrzewacze z mięsem, dodatkami i zupami.
- Zastawa: standardowo korzystamy z porcelanowej zastawy i sztućców. Przy bardziej casualowych imprezach możemy zaproponować wysokiej jakości, ekologiczne naczynia jednorazowe. Dania typu pad thai serwujemy zawsze w azjatyckich pudełkach "to go" z pałeczkami.
- Potrzebujemy przestrzeń min. 3/6m z możliwością podjechania samochodem dostawczym. Musimy być na miejscu kilka godzin przed imprezą.
- Grillmasterzy przygotowują jedzenie przez max 6h imprezy, kelnerzy pracują 10h.



# # KOSZT

W poniższych kosztach mieści się podstawowa usługa cateringowa - grillmasterzy, kelnerzy, foodcost, zastawa, logistyka, sprzęt, bufet.

50 osób - 300 zł/os.

100 osób - 220 zł/os.

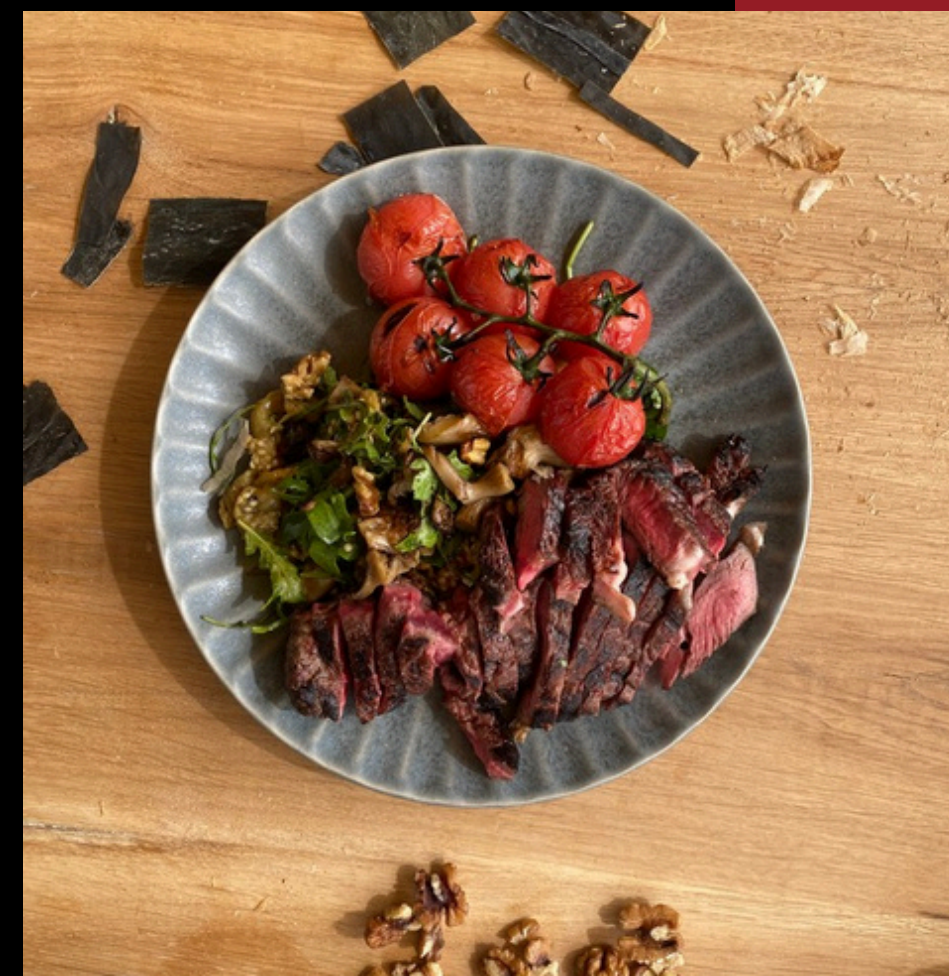
150 osób - 200 zł/os.

Ta wycena jest orientacyjna i dotyczy samego cateringu bez dodatkowych sprzętów i usług typu bar, dj, szklanki. Ostateczną wycenę ustalamy indywidualnie z Klientem.

# # USŁUGI DODATKOWE

Poza cateringiem możemy zająć się wszystkimi aspektami organizacji wydarzenia. Przygotowujemy cały plener: namioty, parkiet taneczny, stoły, krzesła, meble ogrodowe, oświetlenie, a także obsługę kelnerską, barmańską, DJ-a i nagłośnienie. Wszystko dostosowujemy do liczby gości, miejsca i charakteru wydarzenia.

- Szklanki, kieliszki, coolery i inne: wycena indywidualna
- Namiot mały eventowy (jeden 3x6 m lub inny rozmiar): od 600 zł
- Namiot duży eventowy (6x12 m): od 2000 zł
- Parkiet taneczny/podłoga (złożona paneli 90x90 cm): od 50 zł/szt.
- Stoły bankietowe: od 50 zł/szt.
- Krzesła bankietowe: od 50 zł/szt.
- Stoły koktajlowe: od 30 zł/szt.
- Obrusy na stoły: od 30 zł/szt.
- Strefy chillout – meble ogrodowe (sofy, stoliki): od 500 zł/zestaw
- Zestaw stół + ławy: od 120 zł
- Girlandy świetlne, lampiony, oświetlenie dekoracyjne: od 800 zł
- Kelnerzy do obsługi i sprzątania: od 1000 zł za 2 osoby
- Rollbar: od 1000 zł
- Bar, barmani, napoje, alkohol: wycena indywidualna
- DJ: od 2500 zł
- Oświetlenie parkietu: od 2000 zł





# 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 przepysznego 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](http://www.grillbastards.pl)

Email : [events@grillbastards.pl](mailto:events@grillbastards.pl)

Social Media : @grillbastards

Adres: Bartycka 175, 00-716 Warszawa

