



KOLACJA – LIVE COOKING

Szanowni Państwo,

Przedstawiamy propozycję wyjątkowego wydarzenia dla Państwa zespołu, partnerów lub kluczowych klientów — kolację biznesową z live cookingiem, która łączy najwyższy poziom kulinariów z interakcją, integracją i prestiżową oprawą.

To nie tylko kolacja, ale doświadczenie, które wzmacnia relacje, buduje pozytywne skojarzenia z marką i tworzy realną wartość wizerunkową.



Dlaczego to idealna propozycja dla firm?

Budowanie relacji i integracja w eleganckiej formie

Bezpośredni kontakt z Szefem Kuchni, swobodna atmosfera przy stacjach live cooking i degustacja premium potraw sprzyjają rozmowom i budowaniu relacji w naturalny sposób.

Unikalne doświadczenie — efekt WOW

Kolacja przygotowywana na żywo, ekspozycja bio produktów i możliwość podglądania procesu od kuchni tworzą wyjątkowe przeżycie, które wyróżnia wydarzenie firmowe.

Prestiż i profesjonalna oprawa

Wydarzenie prowadzone jest przez Szefa Kuchni oraz Szefa Sali, co nadaje kolacji charakter wysokiej klasy eventu biznesowego.

Personalizacja pod potrzeby firmy

Możemy dopasować menu, oprawę, kolejność atrakcji oraz formę komunikacji do profilu Państwa firmy i charakteru spotkania (integracja, spotkanie zarządu, VIP, partnerzy handlowi, jubileusz).



Przebieg wydarzenia

1. Oficjalne powitanie przez Szefa Kuchni

Krótką prezentacją koncepcji menu, filozofii pracy na najwyższej jakości produktach — w tym bio rybach i składnikach premium stanowiących fundament wieczoru.

2. Część degustacyjna przy stołach

Goście zajmują miejsca, a opiekę przejmuje Szef Sali, dbając o płynny przebieg wydarzenia oraz komfort uczestników.

3. Live cooking — interaktywne stacje kulinarne

Uczestnicy mają możliwość:

- obserwacji pracy kucharzy,
- poznania technik kulinarnych,
- degustacji wybranych produktów i sosów,
- rozmowy z zespołem kuchennym.

To moment, który przełamuje formalną atmosferę i sprzyja integracji.

4. Prezentacja dań i storytelling kulinarny

Podczas serwisu Szef Kuchni i Szef Sali opowiadają o daniach, procesach i inspiracjach. To profesjonalna, ale lekka forma prezentacji, która nadaje kolacji charakter ekskluzywnego wydarzenia.

5. Zakończenie wspólnym toastem

Wieczór kończy się eleganckim toastem, który stanowi idealne zwieńczenie spotkania i symboliczny moment celebracji.



Korzyści dla Państwa firmy

- Wzmocnienie relacji z klientami i partnerami biznesowymi
- Integracja zespołu w nietuzinkowej, premium formie
- Wyjątkowe doświadczenie, które zapada w pamięć
- Profesjonalna oprawa budująca wizerunek firmy jako dbającej o detale
- Możliwość pełnej personalizacji wydarzenia

Dodatkowe możliwości

- branding wydarzenia (loga, roll-upy, personalizowane menu)
- oprawa muzyczna (DJ, live music)
- degustacje tematyczne (wina, sake, destylaty)
- dedykowany fotograf

Uwaga !

Istnieje możliwość indywidualnego dopasowania oferty.