



twójkucharz.pl

Oferta Smoker Twój Kucharz

# Oferta



Zapraszamy do zapoznania się z **ofertą** organizacji **eventów kulinarnych** przy zastosowaniu unikalnego **Smokera** - urządzenia BBQ prosto z **USA**.

**Smoker** umożliwia grillowanie, pieczenia na wolnym ogniu, wędzenie. Nawet **prawdziwe BBQ** z całym prosiakiem lub **mostkiem** w stylu teksańskim nie stanowią dla niego **wyzwania!**

Do wyjątkowego urządzenia potrzebny jest **utalentowany operator** - o menu i przebieg eventu zadba znany z wysublimowanego podniebienia oraz programu **Top Chef** szef kuchni - **Bartłomiej Płócienniak**.



# Smoker - co to takiego ???



**Smoker BBQ** to jedyna w swoim rodzaju maszyna wielofunkcyjna do organizowania **pikników firmowych**.

Można na niej grillować, piec na wolnym ogniu, wędzić, robić prawdziwe **amerykańskie BBQ** nawet z np. całym prosiakiem.

**Nie ogranicza** nas ilość bo przy sprawnej **organizacji** i **doświadczeniu** możliwe jest wydanie ponad **1000 porcji/h**

Organizujemy pikniki w **oparciu** i nasz **smoker** od **kilkudziesięciu** os. do **kilku tysięcy**



# Rozmach



W ostatnim roku **Twój kucharz - Bartłomiej Płócienniak** obsługiwał imprezę plenerową "**Air show**" w Radomiu gdzie w jeden tylko dzień korzystając z naszego **Smokera** wydaliśmy blisko **10 tys. porcji !!!**



# Twój Kucharz



Jako uczestnik **Top Chef** Bartłomiej Płócienniak **szef kuchni i sommelier** z wieloletnim doświadczeniem **proponuję** wyprawę do różnych **zakątków świata** i różnych **smaków** od klasycznych do dużo bardziej **ekstrawaganckich**.

Oczywiście do **wybranych** dań specjalnie na **Wasza imprezę** Twój Kucharz dobierze **idealnie** wino, **piwo** craftowe, czy **polskie cydry** oraz mocniejsze **alkohole**.

Na bazie **Smokera** możliwe jest zorganizowanie **rownież** warsztatów kulinarnych na świeżym **powietrzu** w dowolnej **lokalizacji** czyli to z czego **Twój Kucharz** jest **znany od 9 lat** kiedy to zorganizowaliśmy ponad **1000 warsztatów kulinarnych**, integracyjnych i team buildingowych dla firm.

**Film** z warsztatów z **Bartkiem** można zobaczyć [tutaj](#)



# Autorskie Menu



W oparciu o **swoje doświadczenie** Twój Kucharz przygotował **wyjątkowe** propozycje **menu** na Twój event :

- karczek wolno pieczony w wędzonej papryce i rozmarynie
- karczek steaki w miodowo musztardowej marynacie
- steaki z sezonowanej wołowiny
- kurczak filet w ziołach
- całe kurczaki w czosnku cytrynie i chilli
- całe kaczki w tymianku i pomarańczach
- kiełbaski w wielu wydaniach również specjalne robione ręcznie na zamówienie
- szaszłyki klasyczne i orientalne
- wędzone ryby
- pieczone ryby w całości
- homary i krewetki królewskie z rusztu

Całość **dopełniają** sosy które znany z **jakości** produktów i smaków z każdego zakątka świata Twój Kucharz **robi własnoręcznie**



## Własnoręcznie produkowane sosy



- miodowo musztardowy tradycyjny
- domowy BBQ
- koreański BBQ
- chimichuri ziołowy
- duński curry
- pikantny z habanero i pieczonej papryki
- śliwkowo sezamowy pikantny
- majonez do owoców morza
- sos kaparowy
- sos merry rose
- sos satay



# Lokalizacje



Jesteśmy w stanie **zorganizować imprezę**

**plenerowa** w praktycznie **każdej**

**lokalizacji** ale mamy do zaproponowania

**kilka** sprawdzonych **miejsc** na Wasza

niezapomnianą imprezę:

- ogród restauracji 27 porcji slow food w parku Decjusza w Krakowie
- dwór w Tomaszowicach
- ogrody w Brzoskwini (okolice Balic)
- magazyn wina hotel forum poziom -1 (nasze stałe studio 1)
- forum przestrzenie
- stara zajezdnia na krakowskim Kazimierzu
- muzeum lotnictwa





# Kontakt



Bartłomiej Płócienniak

[bartlomiej.twojkucharz@gmail.com](mailto:bartlomiej.twojkucharz@gmail.com)

tel. 506696070