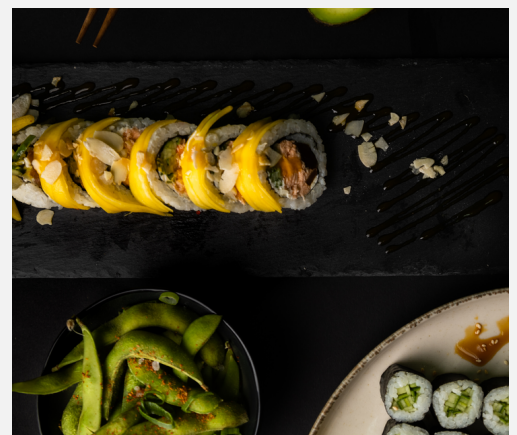


CULINARY AFFAIRS.



OFERTA 2025



O NAS

Gotujemy na żywo. Dla smaku. Dla show.

Specjalizujemy się w organizacji wyjątkowych stanowisk live cooking na imprezach okolicznościowych, eventach firmowych, weselach, urodzinach i wszędzie tam, gdzie jedzenie ma grać pierwsze skrzypce. Tworzymy kulinarne widowiska, w których smak łączy się z pasją, a przygotowanie potraw na oczach gości staje się atrakcją samą w sobie. Jesteśmy doświadczonymi kucharzami, sushi masterami, którzy nie tylko gotują, ale też budują atmosferę i wciągają publiczność w kulinarną przygodę. Jeśli chcesz, by Twoje wydarzenie smakowało wyjątkowo i wyglądało efektownie - zapraszamy do współpracy!



Live cooking to forma kulinarnego show, podczas którego kucharze przygotowują potrawy na oczach gości. Taka atrakcja dodaje elegancji i interaktywności, pozwalając gościom obserwować proces tworzenia dań, a nawet wybierać składniki. To świetny sposób na urozmaicenie menu i stworzenie wyjątkowej atmosfery.



LIVE COOKING

CULINARY
AFFAIRS.



JAK DZIAŁAMY?

- Posiadamy własny bar, składający się z dwóch części: naszego stanowiska pracy oraz bufetu, na której umieszczamy starannie przygotowane przez nas sushi.
- Na nasze stanowisko potrzebujemy około 9m². W przypadku pracy na zewnątrz, rozkładamy namiot (3m x 3m).
- Jesteśmy na miejscu półtorej godziny przed planowanym rozpoczęciem eventu, tyle czasu potrzebujemy na przygotowanie się do pracy oraz skręcenie pierwszych rolek.
- Podczas trwania imprezy na bieżąco przygotowujemy rolki sushi, składające się ze świeżych ryb i owoców morza. (w zależności od wybranego pakietu).

OFERTA

SUSHI SHOW BASIC

Zestaw klasycznych rodzajów sushi idealny na kameralne przyjęcia i mniejsze wesela. To doskonały wybór, gdy liczy się elegancja, smak i niezobowiązująca forma kulinarnej atrakcji.

Pakiet zawiera:

- hosomaki
- futomaki
- uramaki

z surowym łososiem | grillowanym łososiem | warzywami | sałatką krabową | gotowanymi krewetkami | tatar z łososia.

Ilość sztuk: **400**

Czas serwowania: **2h**

Cena: **4500 zł**

SUSHI SHOW PREMIUM

Sushi Show Basic powiększony o:

- nasze autorskie rolki
- selekcję nigiri

W pakiecie większa różnorodność składników takich jak: polędwica z tuńczyka | marynowany węgorz | krewetki w chrupiącej panierce panko | tatar z tuńczyka.

Ilość sztuk: **600**

Cena: **5600 zł**

Czas serwowania: **3h**



OFERTA

SUSHI SHOW ELITE

Pakiet z bardziej wyszukanym menu, idealny dla średniej wielkości wesel lub imprez, gdzie goście oczekują czegoś wyjątkowego. To propozycja dla tych, którzy chcą skosztować różnych wersji sushi i cieszyć się pełnym wachlarzem smaków.

- Selekcja przystawek: monoporcje tatara z łososia | gomme wakame | serwowane na bambusowych łódkach
- Selekcja sashimi: łosoś | łosoś tataki | łosoś karakuchi | tuńczyk | tamago | krewetka
- Selekcja nigiri: marynowany węgorz | łosoś gravlax | tuńczyk | okoń
- Klasyczne oraz autorskie maki | dragon roll | sashimi roll (z krewetkami, pieczonym łososiem itd.)

Ilość sztuk: **800**

Czas serwowania: **4h**

Cena: **6900 zł**

INFORMACJE DODATKOWE

- Istnieje możliwość spersonalizowania oferty o produkty premium: ośmiornica | przegrzebki | zupa miso | sake tasting | ostrygi | toro.
- Ceny podane są w kwocie netto
- Realizacja do 50 km (licząc od PKiN) w cenie
- Powyżej 50 km doliczamy dodatkową opłatę.



KONTAKT



OFERTA LIVE COOKING 2025

event & catering manager

ANNA GÓRECKA: 533 535 737

EMAIL: biuro@culinaryaffairs.pl

INSTAGRAM: [_culinaryaffairs](https://www.instagram.com/_culinaryaffairs)

CULINARY
AFFAIRS.