

— OFERTA 2025 —

CULINARY AFFAIRS.

PIZZA • LIVE COOKING



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 własne stanowisko, składające się ze stołu, desek do serwowania oraz pieca do wypiekania pizzy.

Na rozstawienie sprzętu 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 stanowiska i rozgrzanie pieca.

Podczas trwania imprezy na bieżąco przygotowujemy świeżo wypiekaną pizzę.

Dodatkowo na zakończenie pracy zostawiamy kilka pizz spakowanych w opakowania na wynos, dla tych którzy nie zdarzyli spróbować

PIZZA NEAPOLITŃSKA

Ogień. Prostota. Smak.

Nasza pizza powstaje według oryginalnej neapolitańskiej receptury, z szacunkiem do tradycji i jakości. Do jej przygotowania używamy wyłącznie czterech składników: najwyższej klasy mąki Caputo, wody, drożdży i odrobiny oliwy z oliwek. Ciasto dojrzewa przez 24 godziny, co sprawia, że staje się lekkostrawne, elastyczne i pełne smaku.

Wypiek odbywa się w piecu opalanym drewnem, w temperaturze 500°C. W ciągu zaledwie 60–80 sekund pizza nabiera wyjątkowego charakteru – z miękkim, wilgotnym środkiem i lekko przypieczonym, puszystym rantem (cornicione). To smak prawdziwej Italii, zamknięty w prostocie i pasji.

P I Z Z A M E N U

1. Margherita

mozzarella, pomidory San Marzano, parmigiano reggiano, świeża bazylia, oliwa extra virgin

2. Marinara

pomidory San Marzano, parmigiano reggiano, świeża bazylia, czosnek, oregano, oliwa extra virgin

3. Regina

mozzarella, pomidory San Marzano, parmigiano reggiano, świeża bazylia, szynka cotto, oliwki liguryjskie, oliwa extra virgin

4. Diavola

mozzarella, pomidory San Marzano, parmigiano reggiano, świeża bazylia, salami picante, oliwa extra virgin

5. Quattro formaggi

mozzarella, pomidory San Marzano, parmigiano reggiano, gorgonzola, bufalla

6. Vegetariana

mozzarella, pomidory San Marzano, parmigiano reggiano, oliwki liguryjskie, świeża bazylia, pomidorki cherry, kapary, oliwa extra virgin

7. Pera

mozzarella, pomidory San Marzano, gorgonzola, gruszka, orzech włoski, oliwa extra virgin

8. Grazie Mille

pomidory San Marzano, mozzarella, pasta truflowa, bufalla, świeża bazylia, oliwki liguryjskie, salami picante, parmigiano reggiano, oliwa extra virgin

9. Gamberi

mozzarella, pomidory San Marzano, parmigiano reggiano, świeża bazylia, krewetki koktajlowe, pomidorki koktajlowe, oliwa extra virgin

10. Mortadela e Pistacchio

mozzarella, pomidory San Marzano, mortadela, pistacja, burrata, świeża bazylia

OFERTA

1

FESTA ITALIANA

2900zł

25 pizz

- Obsługa do 3h
- 3 smaki pizz z naszego menu

2

ALLA DOLCE VITA

3700zł

35 pizz

- Obsługa do 4h
- 5 smaków pizz z naszego menu

3

VIVA LA PIZZA

4500zł

45 pizz

- Obsługa do 6h
- 7 smaków pizz z naszego menu

*Istnieje możliwość spersonalizowania oferty.

*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.