

O NÁS



Grizzly Kitchen je český gastronomický projekt, který se zaměřuje na grilování a vaření na otevřeném ohni.

Byl založen v roce 2023 a vznikl z nadšení pro venkovní vaření a touhy přiblížit lidem tradiční techniky přípravy jídla. Grizzly Kitchen se proslavil natáčením videí z lesa, kde ukazují, jak připravit různá jídla na otevřeném ohni, což přináší jedinečnou atmosféru a autentické chutě.

Jejich videa mají nejen kulinářský, ale i relaxační aspekt, díky čemuž si získali popularitu .

Mají za sebou akce společně s Janem Punčochářem a dalšími známými lidmi. Mezi většší úspěchy patří spojení s Amazing Places, kurz grilování pro Kaufland nebo třeba privátní catering pro kapelu Kryštof či hudebníka Marpa.

Grizzly Kitchen se také účastní různých prestižních akcí, kde jejich jídlo sklízí velký úspěch. Kromě toho pořádají školu grilování, workshopy a catering pro různé příležitosti, jako jsou svatby a firemní akce.

Zajímavou spoluprací bylo jejich spojení s výrobcem keramických grilů Big Green Egg čímž se stali ambasadory značky.

UVÍTACÍ RAUT



Na naší svatbě je uvítací raut ideální způsob, jak přivítat hosty ještě před obřadem a vytvořit příjemnou atmosféru plnou chutí. Většinou začínáme už brzy ráno s přípravou – pomalu, pečlivě a s láskou ke každému detailu, aby vše bylo perfektní, až hosté dorazí.

CO VÁS NA UVÍTACÍM RAUTU ČEKÁ:

Pinsa s vyžrálou šunkou – křupavá, nadýchaná a s lahodnou šunkou.

Flammkuchen se smetanovým základem – jemný a aromatický, ideální k přípitku.

Mini řízečky – malé kousky, velká chuť.

Tapas – rozmanité chutě, které potěší každého.

Výběr salámů a uzenin – pro milovníky tradičních delikates.

Kanapky a další drobné občerstvení.

Marinované olivy – jemně aromatické a osvěžující na zahájení svatebního dne.

Uvítací raut je perfektní začátek svatebního dne...

hosté si mohou v klidu vychutnat drobné pochoutky, popovídat si a naladit se na slavnostní náladu



OBĚDOVÝ RAUT

Polévka

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a nudlemi
polévka je servírovaná čerstvá přímo ke stolu, plná chuti a vůně.

Saláty

Těstovinový salát se zeleninou
Melounovo-okurkový salát s fetou
Zeleninový a listový salát
Tzatziky – osvěžující doplněk k hlavním chodům
Grilovaný little gem salát
Carpaccio z řepy

Hlavní chody

Uzená vepřová panenka nebo pečeně na třesňovém dřevě
Guláš z kotlíku
Trhané maso z přeštického prasete
Asijský bůček v teriyaki glazuře
Grilovaná krkovička
Rozpečené hermelíny s medem, hruškou, modrým sýrem a hroznovým vínem
Pečená sekaná
Zauzené lososové kousky

Přílohy

Pečené se sýrem a lanýžem
Štouchané brambory s cibulkou a miso máslem
Grilovaná zelenina

Dipy a omáčky

Pepřová omáčka s brandy
Japonská majonéza
Česnekový dip
Limetková majonéza s bylinkami

VEČERNÍ GRILOVÁNÍ

Večer si užijeme pohodovou atmosféru u grilu, kde se hosté mohou těšit na pestrou nabídku mas a lahodných příloh. Grilování probíhá přímo na místě, čerstvé a šťavnaté, ideální pro zakončení svatebního dne.

Neapolská pizza : křupavá, s čerstvými ingrediencemi.

Burgery s trhaným masem a coleslawem

Asijský bůček

Steaky : flank, rump, tomahawk dle dostupnosti

Kuřecí steaky

Vepřové steaky

Klobásky

Přílohy

Čerstvé pečivo

Výběr salátů



JAK TO FUNGUJE

Podle potřeby a vzdálenosti přijedeme brzy ráno, nebo den před událostí, postavíme vše potřebné, rozpálíme grily, pece a začínáme s přípravou . Od počtu hostů a náročnosti se odvíjí množství personálu. Překvapivě i tzv.“malá“ akce může znamenat náročnou přípravu, protože rozpočet zpravidla nepokrývá další personál. Jsou pro nás fyzicky i časově náročnější. Paradoxně tak může menší počet lidí prodražit částku na osobu. Vyjíždí obvykle 3-4 člený tým kuchařů + dívky na servis. Kompletní vybavení a doba i náročnost přípravy je téměř stejná, částka se jen rozkládá mezi menší počet lidí.

Nabídka se pokaždé liší, každá akce je originál. . Aby nabídka skutečně uspokojila všechny hosty, nepřipravujeme tři větší chody, ale mnohem raději velký raut kde ochutnáte takřka vše zajímavé, ve výběru několika jídel, aby se vaši hosté bavili a ochutnali toho co nejvíc, a nemuseli se celý den koukat jen na chlebičky, zákusky a nudná nepestrá jídla.

Neděláme nakládané hermelíny a topinky s tatarákem ani podobná nudná jídla, chceme aby to byl zážitek..

Každá nabídka se přizpůsobuje místu, skladbě hostů, momentální nabídce toho s kým spolupracujeme, farmy obchody a trhy , ale třeba i okamžité improvizaci nebo záchvatu kreativity kuchaře, který si právě přivezl nové recepty z ciziny a touží je předvést.

Pracujeme nejraději s masem, a sezoní zeleninou. Vejce jsou z domácího chovu, nebo bio kvality. Maso, zvěřina a ryby od osvědčených dodavatelů. Lepek je jen tam, kde ho lze očekávat, v pečivu a strouhance na řízky.

Vaříme od rána nebo odpoledne, a končíme cca ve. 21 hodin. (jídlo na celý den pro všechny vaše hosty). Co bude navařené a hotové dostáváte na stůl v rautu, my balíme a mizíme, případně jdeme spát.

Pro příchozí jsou nachystány salátky, flammkuchen, pinsa z italské pece alfa forni a různé dobroty na ochutnání, například melounový salát se sýrem, jahody s čerstvou bazalkou, miniburgery a řízečky, marinovaná řepa a další pochoutky, jako zakouřené brambory na seně a podobně.



TĚŠÍME SE NA VÁS!



Ať už si vyberete právě nás, nebo někoho jiného, věříme, že váš svatební den bude naplněn radostí, láskou a dokonalými chvílemi, které si budete pamatovat celý život. Přejeme vám, aby každý okamžik tohoto dne odrážel vaše představy, byl přesně podle vašich přání a plný štěstí, smíchu a vzájemného porozumění. Ať se vám podaří vytvořit vzpomínky, na které budete s láskou vzpomínat, a ať je váš den skutečně výjimečný a nezapomenutelný.

Cena cateringu je včetně nákladů na dopravu, suroviny, servis materiál, jako je kokosové dřevěné uhlí, personál a debaras



KONTAKT



735 212 144



www.grizzlykitchen.cz



grizzlykitchencz@gmail.com



Turnov Czech. rep.