

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 větší 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 hostině je uvítací raut ideální způsob, jak přivítat hosty a vytvořit příjemnou atmosféru plnou chutí.

Většinou začínáme brzy ráno s přípravou pomalu, pečlivě a s láskou ke každému detailu, aby vše bylo perfektní, až hosté dorazí.

Mezitím se nad oheň věší kusy masa a zeleniny, které od rána děláme na Argentinský asado styl.

Celý náš koncept je proto do stylu Fire to Table.

CO VÁS NA UVÍTACÍM RAUTU ČEKÁ:

Placka z několika druhů mouky – s česnekem, chimichuri a salsou z čerstvých rajčat.

Pšeničná placka se smetanovým základem, spálenou cibulí a slaninou ideální k přípitku.

Zakouřené olivy s bylinkami a olivovým olejem.

Kanapky a další drobné občerstvení.

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 roznášená a nabízená dle dohody. standartně ji do konceptu nezahrnujeme

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

Saláty

Salát ze spálené zeleniny - Escalivada.
Listový salát s pomerančem.
Grilované papriky s olivovým olejem.
Těstovinový salát s grilovanou zeleninou a chimichurri dresingem.

Hlavní chody

Vepřová pečeně pomalu tažená v kouři na třešňovém dřevě.
Kuře z ohně - bylinky, salsa, citron.
Sýry pečené na ohni s bylinkami a hroznovým vínem a ořechy.
Choripán - Argentinská klobása v bagetce s chimmichuri.
Bůček pomalu pečený z ohně - křupavá kůrka, chimichurri
Ryby na prkně s bylinkami a citrusy.

Přílohy

Smashované brambory s česnekem, bylinkami.
Grilovaná zelenina.
Pečivo, Placky.
Pečená dýně a grilované zelí.

Dipy a omáčky

Chimichurri - bylinková salsa.
Česnekový olej - Ajo aceite.
Salsa criolla - Cibule, rajče
bylinky a paprika.



VEČERNÍ ASADO

Večer si užijeme pohodovou atmosféru u grilu, kde se hosté mohou těšit na pestrou nabídku masa lahodných příloh. Grilování probíhá přímo na místě, čerstvé a štavnaté, ideální pro zakončení svatebního dne. Celé se odehrává formou Fire to Table a nese se v duchu Patagonie a jejich Asada

Burgery s trhaným masem

Tažený bůček z ohně.

Steaky na planche nebo v uhlí - flank, rump, tomahawk .

Kuřecí maso

Vepřové maso v Asado stylu

Klobásky a choripan

Přílohy a saláty

Čerstvé placky z pece a ohně

Výběr salátů a pálené zeleniny



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 sezóní 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. 22 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.



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.