



Oferujemy pokazy i warsztaty kulinarne w wykonaniu popularnych aktorów, celebrytów oraz znanych kucharzy prowadzących w telewizji swoje programy.

Ugotować dla Państwa mogą również uczestnicy, a także finaliści niezwykle popularnych show o charakterze kulinarnym, takich jak: „MasterChef”, „Hell’s Kitchen”, „Top Chef”, „Ugotowani”.

Posiadamy szeroką gamę autorskich atrakcji kulinarnych, które przyciągają uwagę i angażują uczestników w każdym wieku.

## Pokazy kulinarne na każdą okazję

tel. 604 349 905

tel. 728 801 721

mail: [biuro@pokazykulinarne.com](mailto:biuro@pokazykulinarne.com)

[www.pokazykulinarne.com](http://www.pokazykulinarne.com)





## Wielkie gotowanie na olbrzymiej patelni



*Jeden z najczęściej wybieranych pokazów kulinarnych!  
Znakomity show kulinarny, a do tego kilkaset porcji  
pysznego jedzenia dla publiczności!  
To może być hit Państwa imprezy plenerowej!  
Rewelacyjna atrakcja kulinarna zarówno latem, jak i zimą!*

### **I Olbrzymia patelnia 150 x 150 cm**

Gotujemy na imponującej patelni o wymiarach 150 cm x 150 cm, która pozwala przygotować nawet kilkaset lub ponad tysiąc porcji aromatycznej potrawy.

### **I Co możemy przygotować?**

dania regionalne, potrawy jednogarnkowe, tradycyjne zupy, dania z dziczyzny, Menu dopasowane do indywidualnych potrzeb Klienta. Istnieje możliwość wykorzystania produktów regionalnych i dopasowania potrawy do charakteru wydarzenia, np.: „Święto Kaszy”, „Święto Ziemniaka”, „Święto Ryby” i inne wydarzenia tematyczne.

### **I Gotowanie z gwiazdami telewizji**

Pokazy mogą prowadzić Gwiazdy popularnych programów kulinarnych, takich jak: **MasterChef Polska**  
**Top Chef Polska**


**POKAZ GOTOWANIA NA OLBRZYMIJ PATELNI** To nie tylko gotowanie — to dynamiczne widowisko z udziałem publiczności i profesjonalnych Szefów Kuchni.

### **I Mobilna i bezpieczna konstrukcja**

Patelnia posiada własną stabilną konstrukcję oraz specjalne palenisko, które umożliwia ustawienie jej nawet na kostce brukowej — bez ryzyka uszkodzenia podłoża.

### **I Idealne rozwiązanie na:**

pikniki, festyny, dożynki, dni miast, eventy firmowe, jarmarki i imprezy sezonowe.

zobacz   
film z pokazu



**Zobacz więcej**

informacje i zamówienia: 604 349 905, 728 801 721,

mail: [biuro@pokazykulinarne.com](mailto:biuro@pokazykulinarne.com)

[www.pokazykulinarne.com](http://www.pokazykulinarne.com)



## Bitwa na dwie lub trzy olbrzymie patelnie

*Zapraszamy do wspólnej, widowiskowej zabawy kulinarnej, podczas której na oczach publiczności powstają wyjątkowe dania przygotowywane na gigantycznych patelniach o wymiarach 150 x 150 cm!*

*To dynamiczne wydarzenie łączy emocjonującą rywalizację, integrację uczestników oraz prawdziwe show kulinarne prowadzone przez znakomitych Szefów Kuchni – dla których gotowanie to nie tylko zawód, ale przede wszystkim pasja.*

### **I Kapitanowie drużyn**

Drużynom przewodzą laureaci telewizyjnych programów kulinarnych, MasterChef np.: **Mateusz Krojenka, Charles Daigneault, Patrycja Rygusiak** lub **Krzysztof Bigus**

Każda drużyna otrzymuje zestaw produktów i pod okiem swojego kapitana współtworzy danie przygotowywane na jednej z dwóch lub trzech ogromnych patelni.

### **I Czas trwania**

3–4 godziny pełne emocji, śmiechu i kulinarnej rywalizacji.

### **I Formuła wydarzenia**

W trakcie Bitwy organizowane są konkurencje sprawnościowe i quizy kulinarne, a zmagania ocenia Jury (np. wybrane spośród publiczności).

### **I Przykładowe konkurencje:**


obieranie ziemniaków na czas  
obieranie marchewki i krojenie jej w kostkę  
quiz wiedzy o kuchni polskiej i międzynarodowej

### **Jeżeli przewidziane jest wręczenie nagród:**

zwycięska drużyna otrzymuje nagrodę główną  
pozostali uczestnicy – kulinarne gadżety  
wszyscy mogą otrzymać pamiątkowe dyplomy

### **I Dlaczego warto?**

integracja uczestników  
widowiskowa forma idealna na plener, piknik, festyn lub event firmowy  
aktywne zaangażowanie publiczność  
show prowadzone przez znane osobowości kulinarne.

zobacz   
film z pokazu



Zobacz więcej



## Warsztaty pieczenia chleba

*Zaproś uczestników na warsztaty pieczenia chleba i pozwól im własnoręcznie stworzyć pachnący, chrupiący bochenek prosto z pieca opalanego drewnem – to atrakcja, która łączy pokolenia i buduje wyjątkową atmosferę wydarzenia!*

**Nowość! Teraz także w piecu opalonym drewnem**  
*Wyobraź sobie zapach świeżo wypiekanego chleba unoszący się nad Twoim wydarzeniem... Ciepły, chrupiący bochenek wyjęty prosto z pieca, uśmiechy uczestników i prawdziwa, rzemieślnicza atmosfera.*

Nasze warsztaty pieczenia chleba to wyjątkowa atrakcja dla dzieci i dorosłych – łącząca zabawę, edukację i wspólne tworzenie.

### **I Maksimum zabawy – minimum techniki!**

Uczestnicy warsztatów:

- ✓ własnoręcznie wygniatają i formują ciasto
- ✓ wybierają kształt oraz dodatki
- ✓ poznają staropolskie i ekologiczne receptury
- ✓ wypiekają swój autorski bochenek


Dysponujemy przenośnym, specjalistycznym piecem opalonym drewnem, który możemy ustawić praktycznie w dowolnym miejscu – podczas pikniku, jarmarku, festynu czy eventu firmowego.

### **Zaproponuj autorski wypiek!**

Podczas warsztatów każdy może stworzyć chleb według własnego pomysłu – z ziarnami, ziołami, dodatkami lub według tradycyjnej receptury.

### **I To doskonała okazja, by:**

- ✓ rozbudzić kreatywność
- ✓ nauczyć się podstaw rzemieślniczego wypieku
- ✓ spędzić czas w rodzinnej, integracyjnej atmosferze
- ✓ zabrać do domu pachnący, własnoręcznie wykonany bochenek

zobacz   
film z pokazu



**Zobacz więcej**



## Integracyjne warsztaty kulinarne dla firm

*Integracyjne warsztaty kulinarne dla firm  
Zapraszamy do organizacji integracyjnych warsztatów  
kulinarnych dla firm, które są doskonałą propozycją  
na imprezy firmowe, spotkania team buildingowe  
oraz wydarzenia integracyjne.*

*To wyjątkowa forma wspólnej aktywności, łącząca dobrą zabawę,  
nauczenie gotowania oraz budowanie relacji w zespole.*

*Podczas warsztatów uczestnicy pracują w grupach, wspólnie  
przygotowując potrawy pod okiem doświadczonych Szefów Kuchni.  
To świetna okazja do integracji pracowników, rozwijania kreatywności  
oraz odkrywania nowych smaków.*

### ! Różnorodne warsztaty tematyczne

Proponujemy szeroki wybór warsztatów kulinarnych inspirowanych kuchniami świata. Program dopasowujemy do charakteru wydarzenia oraz liczby uczestników.

Wśród najpopularniejszych tematów znajdują się m.in. ....:

- **Kuchnia włoska** – przygotowanie idealnego ciasta do pizzy oraz wypiek w specjalnym mobilnym piecu, a także ręczne robienie kolorowych makaronów
- **Kuchnia polska** – tradycyjne potrawy w nowoczesnym wydaniu
- **Kuchnia amerykańska** – burgery, sosy i dodatki przygotowywane od podstaw
- **Kuchnia hiszpańska** – aromatyczne tapas i inne specjalności
- **Kuchnie sezonowe i świąteczne** – potrawy inspirowane okresem świąt lub sezonowymi produktami.

### ! Gotowanie pod okiem profesjonalistów

Uczestnicy warsztatów samodzielnie przygotowują potrawy, korzystając z profesjonalnych produktów i sprzętu gastronomicznego.

Nad przebiegiem wydarzenia czuwają doświadczeni kucharze, którzy dzielą się swoją wiedzą i kulinarnymi trikami.


Pokazy i warsztaty mogą być prowadzone przez finalistów popularnego programu kulinarnego „MasterChef”, co dodatkowo podnosi atrakcyjność wydarzenia.

### ! Integracja, smak i świetna atmosfera

Nasze warsztaty to połączenie kulinarnej przygody i integracji zespołu.

Gwarantujemy uczestnikom czas pełen smaku, zapachu i dobrej energii.

Wspólne gotowanie sprzyja współpracy, budowaniu relacji i dostarcza wielu pozytywnych emocji.

zobacz   
film z pokazu



Zobacz więcej



## Pokaz gotowania zupy w wielkim kotle

*Widowiskowa alternatywa dla pokazu gotowania na olbrzymiej patelni!*

*Szukają Państwo efektownej, plenerowej atrakcji kulinarnej, która przyciągnie tłumy i zaangażuje publiczność?*

*Gotowanie w wielkim kotle to doskonała alternatywa dla pokazu na ogromnej patelni – równie spektakularna, a przy tym jeszcze bardziej klimatyczna i biesiadna.*

### I Show z ogniem i aromatem

Nasi kucharze – znani z takich programów jak MasterChef, Hell's Kitchen\*\* oraz Top Chef – przygotowują potrawy na żywym ogniu, w imponującym kotle z własną konstrukcją i paleniskiem.

### I Podczas widowiska:

na oczach publiczności kroją i przygotowują wszystkie składniki, etapami dodają produkty do kotła, opowiadają o kuchni, zdradzają kulinarne ciekawostki, wchodzą w interakcję z uczestnikami i odpowiadają na pytania. To nie tylko gotowanie – to pełnoprawne kulinarne show z narracją, energią i humorem.

### I Bogate menu – od świata po tradycję

W wielkim kotle możemy przygotować m.in.: aromatyczne zupy rybne, tajskie i z owocami morza, klasyki kuchni polskiej – grzybową, pomidorową, żurek, sycące gulasze i potrawy jednogarnkowe, a także dania dopasowane do charakteru wydarzenia. Jesteśmy otwarci na Państwa propozycje i motywy przewodnie imprezy.

### I Dla małych i dużych wydarzeń

Nie trzeba się martwić o ilość – kocioł jest naprawdę pojemny. Nasi kucharze mogą przygotować nawet do 2500 porcji, dzięki czemu każdy uczestnik wydarzenia będzie mógł spróbować świeżo ugotowanej potrawy.

zobacz  
film z pokazu



Zobacz więcej

informacje i zamówienia: 604 349 905, 728 801 721,

mail: [biuro@pokazykulinarne.com](mailto:biuro@pokazykulinarne.com)

[www.pokazykulinarne.com](http://www.pokazykulinarne.com)



## Warsztaty kulinarne dla KGW

**Warsztaty kulinarne – rozwój, tradycja, zdrowe smaki!**  
Zapraszamy do organizacji warsztatów i szkoleń kulinarnych dla Kół gospodyń wiejskich i nie tylko:)

Zapraszamy do organizacji warsztatów i szkoleń kulinarnych dla Kół Gospodyń Wiejskich oraz wszystkich miłośników tradycyjnej, zdrowej kuchni. To wyjątkowa propozycja spotkań, podczas których uczestnicy mogą rozwijać swoje kulinarne pasje, zdobywać praktyczną wiedzę i poznawać nowe inspiracje do codziennego gotowania.

Udział w warsztatach kulinarnych opartych na **zdrowej polskiej kuchni i lokalnych produktach** to doskonała okazja dla Kół Gospodyń Wiejskich do poszerzenia swoich umiejętności i wzbogacenia repertuaru potraw o nowe, atrakcyjne przepisy. Podczas spotkań uczestniczki poznają tajniki przygotowywania potraw z sezonowych składników, które od pokoleń stanowią podstawę naszej tradycyjnej kuchni.

Nasze warsztaty to nie tylko nauka gotowania, ale także **inspirujące spotkania w miłej i twórczej atmosferze**. Uczestnicy pracują pod okiem doświadczonych kucharzy, którzy dzielą się swoją wiedzą, praktycznymi wskazówkami oraz sprawdzonymi recepturami.

### Podniesienie kwalifikacji kulinarnych

Uczestniczki poznają tradycyjne i nowoczesne techniki kulinarne, takie jak kiszenie, wędzenie, pieczenie, wypiek pieczywa czy przygotowywanie domowych przetworów. To praktyczna wiedza, którą można wykorzystać zarówno w domu, jak i podczas wydarzeń organizowanych przez KGW.

### Integracja i wymiana doświadczeń


Wspólne gotowanie sprzyja rozmowom, wymianie pomysłów i inspiracji. To doskonała okazja do budowania relacji między uczestniczkami oraz tworzenia nowych inicjatyw i projektów w ramach działalności Kół Gospodyń Wiejskich.

### Tradycja, która inspiruje

Warsztaty kulinarne dla KGW to połączenie tradycji, edukacji i dobrej zabawy. Dzięki nim uczestnicy nie tylko rozwijają swoje umiejętności, ale także pielęgnują regionalne dziedzictwo kulinarne i przekazują je kolejnym pokoleniom.

### Wspieranie lokalnych rolników

### Promocja zdrowego stylu życia

zobacz   
film z pokazu




Zobacz więcej



## Pizza - Burger Show

warsztaty kulinarne  
pełne smaku i dobrej zabawy!



zobacz   
film z pokazu

„Pizza-Burger Show” to jedna z naszych najnowszych atrakcji kulinarnych – dynamiczne warsztaty, podczas których uczestnicy poznają tajniki przygotowywania pizzy oraz soczystych hamburgerów. Program został przygotowany zarówno dla młodszych miłośników gotowania, jak i dla dorosłych, którzy chcą poszerzyć swoje kulinarne umiejętności.

### Nauka przez praktykę

Podczas warsztatów uczestnicy krok po kroku poznają proces przygotowania idealnego ciasta na pizzę, dowiedzą się, jakie mięso najlepiej sprawdza się w hamburgerach oraz jakie dodatki i sosy tworzą najbardziej smakowite kompozycje. To praktyczna nauka połączona z dobrą zabawą i wspólnym gotowaniem.

### Wypiek w prawdziwym piecu

Dzięki wykorzystaniu przenośnego pieca do wypieku pizzy możliwe jest przygotowanie potraw na miejscu. Uczestnicy samodzielnie zagniatają ciasto, formują spody, dobierają składniki, a następnie pieką swoje pizze lub bułki do hamburgerów.

### Wspólna degustacja

Na zakończenie przychodzi najprzyjemniejszy moment – degustacja własnoręcznie przygotowanych potraw. Aromatyczna pizza prosto z pieca lub burger w świeżo wypieczonej bułce smakują najlepiej!

### Idealna atrakcja na wydarzenia:

- festyny i wydarzenia plenerowe
- pikniki rodzinne
- dni miast i gmin
- eventy firmowe
- warsztaty dla dzieci i młodzieży

To wyjątkowe połączenie włoskiej tradycji pizzy z amerykańskim klasykiem – hamburgerem, które gwarantuje świetną zabawę, aromatyczne zapachy i pyszne efekty wspólnego gotowania.



Zobacz więcej



## Rekordy kulinarne

### ! Bicie rekordów kulinarnych – spektakularna atrakcja na Państwa wydarzenie

Chcą Państwo stworzyć wydarzenie, o którym będzie mówić cała Polska? Proponujemy niezwykle widowiskową i angażującą atrakcję – **kulinarne bicie rekordów w wielkości przygotowywanej potrawy!**

Dzięki naszym **olbrzymim plenerowym urządzeniom gastronomicznym** możemy wspólnie przygotować potrawy w gigantycznych rozmiarach. Podczas wydarzenia powstają dania, które imponują nie tylko wielkością, ale również smakiem i atmosferą wspólnego gotowania.

### ! Możliwości są niemal nieograniczone.

Podczas imprezy możemy stworzyć m.in.

- **największą jajecznicę**
- **najdłuższą kielbasę**
- **gigantyczny placek ziemniaczany**
- **rekordowego racucha lub naleśnika**

Można spróbować **pobić już istniejący rekord**, ale równie ciekawą opcją jest stworzenie zupełnie nowego wyzwania i przygotowanie własnej, autorskiej gigantycznej potrawy.


### ! Próba rekordu świata

Dla najbardziej ambitnych organizatorów istnieje także możliwość podjęcia próby pobicia jednego z rekordów zapisanych w Księdze Rekordów Guinnessa. Takie wydarzenie przyciąga ogromną uwagę mediów i uczestników, stając się prawdziwą wizytówką imprezy.

### ! Wspólne gotowanie i tysiące porcji

Po zakończeniu gotowania powstają setki, a nawet tysiące porcji, które trafiają do uczestników wydarzenia. To doskonała okazja do integracji gości, wspólnej zabawy i degustacji wyjątkowej potrawy przygotowanej na ich oczach.

Jesteśmy otwarci na Państwa pomysły i chętnie pomożemy zaprojektować **niepowtarzalne kulinarne wyzwanie**, które zapisze się w historii wydarzeń plenerowych.

zobacz   
film z pokazu



Zobacz więcej



## Kreatywne warsztaty kulinarne dla dzieci

**Warsztaty kulinarne dla dzieci są wyjątkową okazją do odkrywania nowych smaków, poznawania zapachów i eksperymentowania z naturalnymi składnikami używanymi na co dzień w kuchni.**

Podczas zajęć mali uczestnicy – pod okiem doświadczonego prowadzącego – samodzielnie przygotowują proste i smaczne potrawy. Dzieci poznają podstawy gotowania, uczą się bezpiecznej pracy w kuchni oraz rozwijają swoją kreatywność.

**Co dzieci przygotowują podczas warsztatów?**

W trakcie zajęć uczestnicy wykonują m.in.:

- kolorowe kanapki pełne warzyw,
- słodkie naleśniki,
- zabawne kompozycje z owoców i warzyw – „zwierzaki-cudaki”,
- kreatywne talerze z prostych produktów spożywczych.

Dużą atrakcją jest także **konkurs na najciekawszą postać stworzoną z owoców i warzyw**, który rozwija wyobraźnię i zachęca dzieci do twórczej zabawy z jedzeniem.

**Nauka przez zabawę**

Warsztaty to nie tylko gotowanie. Dzieci zdobywają również podstawową wiedzę na temat:

- witamin i wartości odżywczych,
- zdrowego odżywiania,
- dobrych nawyków żywieniowych,
- aktywnego stylu życia.

Zajęcia mogą zakończyć się **krótkim quizem lub turniejem**, który sprawdzi, czego mali kucharze nauczyli się podczas spotkania.

**Warsztaty z finalistami MasterChef**

Istnieje możliwość, aby warsztaty poprowadzili uczestnicy oraz finaliści popularnego programu kulinarnego „MasterChef”. Spotkanie z osobami znanymi z telewizji stanowi dodatkową atrakcję i inspirację dla młodych miłośników gotowania.

zobacz  
film z pokazu



Zobacz więcej



## Turnieje kulinarne

widowiskowa  
rywalizacja smaków!

**I** Lato i jesień to idealny czas na plenerowe gotowanie! Dlatego proponujemy wyjątkową atrakcję kulinarną na wydarzenia plenerowe – Turnieje Kulinarne, czyli widowiskową rywalizację drużyn podczas przygotowywania potraw na ogromnych patelniach lub grillach.

To doskonała propozycja na dni miast, festyny, wydarzenia rodzinne, imprezy okolicznościowe oraz wydarzenia promujące produkty regionalne. Turniej świetnie sprawdza się również podczas wydarzeń takich jak Turniej Softysów, Dni Produktów Regionalnych czy festiwale kulinarne.

### **I** Bitwa na wielkie patelnie lub grille

W zależności od charakteru wydarzenia proponujemy dwie formy kulinarnej rywalizacji:

#### **🔥 Bitwa na dwie lub trzy olbrzymie patelnie**

Drużyny przygotowują potrawy na spektakularnych, dużych patelniach, które przyciągają uwagę publiczności i tworzą wyjątkową atmosferę wydarzenia.

#### **🔥 Bitwa na cztery grille**

Alternatywnie uczestnicy mogą zmierzyć się w przygotowaniu potraw na profesjonalnych grillach, tworząc dania pełne aromatu i smaku.

### **I** Rywalizacja pod okiem znanych kucharzy

W turnieju biorą udział dwie drużyny liczące po 3–4 osoby, które rywalizują o Nagrodę Główną ufundowaną przez organizatora wydarzenia (np. Burmistrza, Prezydenta, Prezesa lub sponsora). Nad przebiegiem kulinarnej rywalizacji czuwają finaliści popularnych programów kulinarnych, takich jak: MasterChef, Hell's Kitchen.

### **I** Jury i nagrody dla uczestników

Przygotowane dania ocenia jury, w skład którego mogą wejść organizatorzy wydarzenia, zaproszeni goście lub przedstawiciele publiczności. Na zakończenie turnieju uczestnicy otrzymują pamiątkowe dyplomy oraz nagrody ufundowane przez organizatorów wydarzenia (jeśli jest to przewidziane w programie imprezy).

### **I** Poczęstunek dla publiczności

Podczas wydarzenia możemy również przygotować poczęstunek dla uczestników imprezy. Na naszej wielkiej patelni jesteśmy w stanie przyrządzić nawet 1000 porcji gorącego dania!

zobacz  
film z pokazu



Zobacz więcej



## Pokaz gotowania w piecach TANDYRACH

**I Zapraszamy na wyjątkowe kulinarne widowisko, które przeniesie Państwa w świat dawnych tradycji i aromatów Wschodu. Podczas pokazu zaprezentujemy sztukę pieczenia w starożytnych piecach – tandyrach, wykorzystywanych od wieków w kuchniach Kaukazu i Azji.**

### **I Niezwykła technika pieczenia**

W trakcie wydarzenia używamy kilku tandyrów o różnej wielkości, dzięki czemu uczestnicy mogą zobaczyć, jak w praktyce przygotowuje się potrawy w tym niezwykłym piecu. Gotowanie odbywa się w bardzo wysokiej temperaturze, co nadaje daniom niepowtarzalny smak, aromat oraz chrupiącą strukturę.

### **I Pokaz prowadzony przez znanych kucharzy**

Pokaz poprowadzą doświadczeni kucharze lub wyjątkowi goście – w tym szefowie kuchni znani z popularnych programów kulinarnych, takich jak „MasterChef”. W trakcie prezentacji opowiedzą oni o historii tandyrów, ich zastosowaniu oraz o tradycjach kulinarnych krajów Kaukazu.

### **I Menu inspirowane kuchnią gruzińską**

Na oczach publiczności przygotowywane będą aromatyczne potrawy inspirowane kuchnią gruzińską, między innymi:

- soczyste szaszłyki pieczone w tandyrze
- grillowane warzywa i jarzyny
- tradycyjne przekąski serwowane prosto z pieca

### **I Muzyka i klimat Kaukazu**


Pokaz może zostać wzbogacony o muzykę na żywo inspirowaną kulturą Kaukazu, która wprowadzi gości w klimat kraju dżygitów i stworzy niezwykłą atmosferę wydarzenia.

### **I Idealna atrakcja na eventy**

To spektakularna atrakcja kulinarna, która doskonale sprawdzi się podczas:

- festiwali i wydarzeń plenerowych
- eventów firmowych
- imprez tematycznych
- pikników i jarmarków

Aromaty potraw, ogień rozpalonych pieców i opowieści o kulinarnej tradycji sprawią, że pokaz stanie się niezapomnianym doświadczeniem dla wszystkich uczestników.

zobacz   
film z pokazu



Zobacz więcej



## Muzyczno - kulinarne strefy chilloutu

### **Harmonia Dźwięków i Smaków – Wyjątkowy Show na Twoim Wydarzeniu**

*Szukasz pomysłu na event, który na długo zapadnie  
w pamięć Twoich gości?*

*Zapraszamy do świata, w którym kameralne koncerty  
spotykają się z pasją gotowania.*

*Nasz autorski show to propozycja dla tych,  
którzy cenią relaks, elegancję i autentyczne emocje.*

### **Co na Was czeka?**

- **Muzyka na żywo:** Klimatyczny koncert w wykonaniu profesjonalnych artystów. Możecie wybrać swojego ulubionego wykonawcę lub zdać się na nasze sprawdzone rekomendacje.
- **Show kulinarne:** Pasjonujący pokaz gotowania „na żywo”. Tematyka potraw jest ściśle powiązana z nurtem muzycznym, tworząc spójną, artystyczną całość.
- **Wspólna degustacja:** Finał spotkania, podczas którego wszyscy goście mają okazję spróbować przygotowanego dania i cieszyć się jego smakiem w doborowym towarzystwie.

### **Pełen profesjonalizm i komfort**


O nic nie musicie się martwić. Zapewniamy kompletne zaplecze techniczne – od nagłośnienia i oświetlenia, po mobilną stację kulinarną. My zajmujemy się logistyką, Wy zajmujecie się relaksem.

### **Idealne na:**

eventy firmowe, spotkania autorskie, ekskluzywne przyjęcia prywatne oraz wieczory tematyczne.

### **Chcesz, aby Twoje wydarzenie miało niepowtarzalny klimat?**

Napisz do nas – wspólnie ustalimy motyw przewodni i dobierzemy artystów, którzy najlepiej oddadzą charakter Twojego spotkania.

zobacz   
film z pokazu



### **Przykładowe tematyczne strefy chilloutu:**

- „Smaki Gruzji” – Program przybliży Państwu kulturę, tradycje oraz kuchnię tego wspaniałego kraju. [zobacz więcej](#)
- „Wilki morskie” – Relaks przy morskich o powieściach z zespołem szantowym, natomiast w części gastronomicznej – zupa rybna dla wszystkich „pasażerów”.
- „Gdybym był bogaty” – Charakterystyczna muzyka klezmerska (wykonywana np. przez Sholem) połączona z tradycyjną kuchnią żydowską – do zjedzenia będzie kolorowy, aromatyczny czulent. [zobacz więcej](#)
- „Qué pasa, amigo” – Latynoskie, taneczne rytmy, największe przeboje (np. z grupą Mariachi Los Amigos) i hiszpańska paella z olbrzymiej patelni dla każdego.
- „American Burger Show” – Soczyste burgery w stylu amerykańskim, a do tego blues-rockowe przeboje wykonywane przez formację NajemnicY – [zobacz więcej](#)
- „Śwarne jodło” – Zespół (np. Giewonty) zagra skoczne góralskie dźwięki „spod samiućkich Tater”, natomiast w wielkim kotle warzyć się będzie smakowita kwaśnica
- Dzień kobiet – zobacz relację z Dnia Kobiet – [zobacz więcej](#)

[Zobacz więcej](#)