

OFERTA GRILL BASTARDS

CATERING WESELY



#GRILL BASTARDS

TO NIE JEST TYPOWY CATERING WESELNY

Jako jedyni na rynku oferujemy unikalne połączenie grillowego show na zasadzie live cooking z kompleksowym menu na całe przyjęcie. Nie znajdziesz u nas dań typu żurek i de volaille, a ewentualny barszcz serwujemy w formie buraczanego azjatyckiego stir fry z woka. Menu, ale też atmosfera są o wiele bardziej casualowe. Dania serwujemy albo jako szwedzki stół, albo bezpośrednio z grilla na zamówienie gości. Jest ogień, pyszne jedzenie i dobra zabawa. Od naszych klientów często słyszymy, że jedzenie jest "ciekawe", "fantastyczne", i "zupełnie inne". To jest idealna propozycja dla tych, którzy szukają czegoś nowego i ciekawego.

Nasze menu to wycieczka przez street food całego świata - na grillach robimy klasyki amerykańskiego bbq (burgery, steki, pulled pork, żeberka), dania azjatyckie z woka (tom ka, pad thai, curry, udon), pizzę z grilla, dania kaukaskie, argentyńskie, japońskie i wiele innych. Dodatkowo przygotowujemy startery i fingerfoody nawiązujące do kultury bbq i również przygotowane na ogniu i dymie.

Nie trzeba zgłaszać zapotrzebowania na dania wegetariańskie, wegańskie i bezglutenowe, bo zawsze mamy gotowe zamienniki uwzględniające te wykluczenia.



PRZYKŁADOWE MENU

To jest nasze menu z 2025 roku. Zazwyczaj mamy 4 stanowiska grillowe serwujące różnego rodzaju dania. Jest ich dużo, bo zależy nam, żeby na stole było kolorowo i ciekawie. Dania pojawiają się rotacyjnie - zdarza się, że w trakcie imprezy ludzie domawiają swoje "hity", albo "czają się" na nie. Na naszych eventach jedzenie jest dodatkową atrakcją.

Startery

- Gruziński grillowany bakłażan faszerowany orzechami /vegan/
- tatar po azjatycku z grzanką z focacci
- bruschetta z pomidorami i mozarellą /wege/
- bruschetta z oliwkami i fetą /wege/
- bun cha - wietnamska sałatka z grillowaną wieprzowiną

Wypieki

- Focaccie z dodatkami, do tego pesto i baba ghanoush /wege/
- Pizza z grilla z różnymi dodatkami /wege/
- Gruzińskie chaczapuri z jajkiem z grilla /wege/

Wok

- Pad thai z tofu/krewetkami /wege/
- Curry z tofu/krewetkami /vegan/
- Tajska zupa Tom Kha z warzywami /vegan/
- Tajska zupa Tom Yum z kurczakiem lub krewetkami
- Makaron udon z warzywami lub krewetkami /wege/

Mięso

- Steki - wybór różnych cięć do degustacji (rostbief, rib eye, hanger, bavette i inne) z dodatkami (salsy, sosy, wędzona sól, fermentowany pieprz, chimichurri)
- Smash burger z konfiturą z sezonowych owoców
- Japoński Burger z miso, wodorostami i japońskim sosem bbq
- Pikantne skrzydełka z kurczaka glazurowane pomarańczowym sosem
- Żeberka glazurowane coca-colą
- Tacos z pulled porkiem z guacamole i salsą z sezonowych owoców
- Hot Dogi z rzemieślniczą kiełbaską

Dodatki

- sałaty
- salsy
- sosy
- pikle i kiszonki
- ziemniaki pieczone na grillu
- freestyle z sezonowych grillowanych warzyw

To menu jest oczywiście elastyczne. Możemy dodawać i wymieniać dania zgodnie z życzeniem. W naszym menu przewijają się bardzo dużo propozycji dań z całego świata.

ORGANIZACJA EVENTU

Liczba osób obsługi jest dostosowana do potrzeb. Dbamy o płynność serwisu, sprawną komunikację z organizatorem i gośćmi, a także o wsparcie logistyczne na miejscu.

Rozstawiamy dwa eleganckie, funkcjonalne namioty:

- jeden pełni funkcję kuchni plenerowej (zaplecze techniczne, przygotowanie dań, grillowanie), z rusztu.
- drugi przeznaczony jest do serwisu – to przestrzeń dla gości, gdzie znajduje się szwedzki stół oraz stanowiska z dodatkami (bufet możemy zorganizować również w innej przestrzeni.)
- kolejne namioty - jeśli są potrzebne np. nad parkiet, stoły, itd.
- Serwis: w formie szwedzkiego stołu, uzupełniany na bieżąco - prosto z rusztu. Goście mogą również zgłaszać swoje preferencje i zamawiać potrawy prosto z grilla. Na koniec zostawiamy w podgrzewaczach "zapas jedzenia", który wystarcza do rana.
- Jedzenie podajemy zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem, ale wg. klucza - na początek fingerfood i startery, później lżejsze dania, wieczorem "kolacja" żeberka, steki, ziemniaki itd, a na noc zostawiamy podgrzewacze z mięsem, dodatkami i zupami.
- Zastawa: standardowo korzystamy z porcelanowej zastawy i sztućców. Przy bardziej casualowych imprezach możemy zaproponować wysokiej jakości, ekologiczne naczynia jednorazowe. Dania typu pad thai serwujemy zawsze w azjatyckich pudełkach "to go" z pałeczkami.
- Potrzebujemy przestrzeń min. 3/6m z możliwością podjechania samochodem dostawczym. Musimy być na miejscu kilka godzin przed imprezą.
- Grillmasterzy przygotowują jedzenie przez max 6h imprezy, kelnerzy pracują 10h.

KOSZT CATERINGU

W poniższych kosztach mieści się podstawowa usługa cateringowa - grillmasterzy, kelnerzy, foodcost, zastawa, logistyka, sprzęt, bufet.

50 osób - 300 zł/os.

100 osób - 220 zł/os.

150 osób - 200 zł/os.

Ta wycena jest orientacyjna i dotyczy samego cateringu bez dodatkowych sprzętów i usług typu bar, dj, szklanki. Ostateczną wycenę ustalamy indywidualnie z klientem.

biuro@grillbastards.pl



#GRILL BASTARDS

+48 501 142 085

USŁUGI DODATKOWE

Poza cateringiem możemy zająć się wszystkimi aspektami organizacji wydarzenia. Przygotowujemy cały plener: namioty, parkiet taneczny, stoły, krzesła, meble ogrodowe, oświetlenie, a także obsługę kelnerską, barmańską, DJ-a i nagłośnienie. Wszystko dostosowujemy do liczby gości, miejsca i charakteru wydarzenia.

- Szklanki, kieliszki, coolery i inne: wycena indywidualna
- Namiot mały eventowy (jeden 3x6 m lub inny rozmiar): od 600 zł
- Namiot duży eventowy (6x12 m): od 2000 zł
- Parkiet taneczny/podłoga (złożona paneli 90x90 cm): od 50 zł/szt.
- Stoły bankietowe: od 50 zł/szt.
- Krzesła bankietowe: od 50 zł/szt.
- Stoły koktajlowe: od 30 zł/szt.
- Obrusy na stoły: od 30 zł/szt.
- Strefy chillout – meble ogrodowe (sofy, stoliki): od 500 zł/zestaw
- Zestaw stół + ławy: od 120 zł
- Girlandy świetlne, lampiony, oświetlenie dekoracyjne: od 800 zł
- Kelnerzy do obsługi i sprzątania: od 1000 zł za 2 osoby
- Rollbar: od 1000 zł
- Bar, barmani, napoje, alkohol: wycena indywidualna
- DJ: od 2500 zł
- Oświetlenie parkietu: od 2000 zł

KONTAKT

biuro@grillbastards.pl
events@grillbastards.pl
+48 501 142 085



KIM JESTEŚMY?

Jesteśmy pasjonatami grillowania oraz wielogodzinnego BBQ. Grillowanie to wręcz nasza miłość i obsesja. W Grill Bastards wszystko, co przygotowujemy, powstaje na grillach i z najwyższej jakości składników. Nie boimy się wyzwań. Serwujemy potrawy, które większości nie kojarzą się z grillem, w tym zupy, dania z woka, owoce morza, rozmaite warzywa czy pieczywo. Wielokrotnie słyszeliśmy (miód na nasze serca!), że nasz catering to jedzenie znacznie lepsze, niż z niejednej, gwiazdkowej restauracji.



Założyciel firmy **Kacper Salzman** to kucharz, muzyk, były handlowiec - jeden z tych, którzy rzucili "korpo", aby rozwijać swoje pasje. Po trzydziestce wrócił do branży gastro. Zaczynał jako pomocnik kuchenny, pracując nawet po 14h dziennie. W ten sposób starał się udowodnić szefom, młodszym kucharzom, ale też sobie, że "wciąż to ma".

Po dwóch latach pracy z różnymi kuchniami, po raz pierwszy dostał propozycję bycia szefem. Przez ostatnie lata pracował m. in. w ruchliwym steakhousie, tapas barze, dietetycznej kuchni cateringowej i w restauracji serwującej dania kuchni polskiej. Stał się ekspertem od steków i długo wędzonych mięs. Doskonalił swoje umiejętności, szkoląc się w wielu miejscach na świecie. Regularnie podróżuje w różne zakątki, aby wzbogacać menu Grill Bastards poznanymi smakami i recepturami.

Kacper jest również prowadzącym program Prosto z Grilla w telewizji WP. Prowadzi też kanał Grill Bastards na YouTube, gdzie dzieli się swoją wiedzą.