

KREGLICCY

RESTAURACJE
& CATERING

est. 1989

OFERTA CATERINGOWA



Rodzina

Agnieszka i Marcin Kręglićcy – rodzeństwo warszawskich restauratorów, maniacy dobrego jedzenia i podróży. Od 1989 kreują warszawską scenę kulinarną, przenosząc gości do najciekawszych zakątków smaku.

Stworzywszy restaurację włoską Chianti, meksykańską El Popo, greckie tawerny Meltemi i Santorini, Kręglićcy zwrócili się ku kuchni polskiej, nadając jej nowy wymiar w restauracji Opasy Tom. W odpowiedzi na potrzeby gości zbudowali dział cateringu, specjalizujący się w organizacji bankietów.

Z czasem do zarządu dołączył Piotr Petryka, mąż Agnieszki, oraz ostatnio, najstarsza córka Marcina, Olga Kręglićka. Wszystkie dzieci założycieli są zaangażowane w działalność firmy.

Propagując zrównoważone rolnictwo, Marcin i Agnieszka Kręglićcy stworzyli w Fortecy Targ Dobrego Jedzenia. Są autorami książek kucharskich i wspólnie prowadzili telewizyjny program kulinarny Para w Kuchni. Agnieszka Kręglićka przez lata pisała o jedzeniu w Wysokich Obcasach.

Lubimy ludzi i lubimy sprawiać przyjemność jedzeniem. Przyjęcia przygotowujemy profesjonalnie, korzystamy z dużego doświadczenia, angażujemy się emocjonalnie, podążamy za potrzebami gości.

Pracujemy z fantastycznym zespołem, oddanym, odpowiedzialnym i twórczym.

Agnieszka Kręglićka i Marcin Kręglićki



Dorota Domin
Dyrektor Cateringu

ZESPÓŁ CATERINGU

Zawodowcy. Przewidują, planują, realizują przyjęcia, tak, by zarówno goście, jak gospodarze, bawili się świetnie.

Warto zapytać ich o zdanie, nawet wtedy, gdy masz klarowną wizję swojej imprezy. Duże doświadczenie, wyobraźnia i pełne zaangażowanie charakteryzują każdego z członków tej ekipy.



Paweł Gromelski
Dyrektor Cateringu



Kamil Parobczyk
Manager Cateringu



Magdalena Cywińska
Manager Cateringu



Piotr Wojtylak
Manager Cateringu



Piotr Zientara
Manager Cateringu

SZEFOWE KUCHNI

CATERING

Odpowiedzialne, utalentowane, kreatywne, są z nami od lat.

Wegańskie wesele, wytworny bankiet dyplomatyczny, miejski piknik, różnorodność przyjęć budzi ich entuzjazm. Smak jest zawsze na pierwszym miejscu, ale w przypadku cateringu, nie mniej ważna jest sprawna organizacja, planowanie i bezpieczeństwo. W plenerze i w pałacu, gdy pali słońce i gdy marzną dłonie, pod presją czasu i gdy zdarzają się nieoczekiwane sytuacje, one wiedzą co robić. Gotują fantastycznie.



Kaja Kręglicka
Cukiernia



Justyna Prokop
Catering



Marzena Gromelska
Catering



Renata Łącka
Catering

SZEFOWIE KUCHNI RESTAURACJE

Zespół cateringu współpracuje z naszymi restauracjami. Codziennie możecie poznać styl naszej pracy w restauracjach Santorini, Meltemi, Chianti, El Popo i Opasy Tom.



Dawid Błaszczak
Chianti
chianti@kregliccy.pl



Dimitrios Anastasopoulos
Meltemi
meltemi@kregliccy.pl



Marcin Zawadzki
Santorini
santorini@kregliccy.pl



Rafał Polak
El Popo
elpopo@kregliccy.pl



Tomasz Kulczyński
El Popo
elpopo@kregliccy.pl

Prowadząc restauracje z kuchnią włoską, grecką, meksykańską, gwarantujemy autentyczne dania kuchni etnicznych, poparte selekcjonowanym importem produktów.

NASZE PRODUKTY

Dobra kuchnia zaczyna się od jakościowego produktu. By mieć dostęp do najświeższych, lokalnych, sezonowych produktów rolnych, stworzyliśmy w Fortecy Rolniczy Targ Dobrego Jedzenia.

Współpracujemy z producentami - pasjonatami. Spotkania z nimi to nie tylko zakupy, to wymiana dobrej energii, szansa na pogłębienie wiedzy o procesach i wpływ na produkcję.



Środowy targ służy także okolicznym mieszkańcom, którzy pokochali smak warzyw od Pana Ziółko, nabiātu z Mlecznej Drogi, ryb z Jastrzębich Kątów, wędlin od Jaroszka i Dreszlera.

Szacunek i miłość do produktu czuć w naszych daniach.

ALKOHOLE I WINO

Satysfakcji przy stole dopełniają dobrane do jedzenia wina. Pracujemy ze świetnymi sommelierami, korzystamy z piwnic całego świata, a ostatnio kierujemy uwagę ku polskiej produkcji. Nasi barmani sięgają po hity światowych spirytualiów. Ouzo, tequila, campari, aperol zamieniają się w fantazyjne koktajle.



PRZYJĘCIA

Przykładowe menu dostępne są na naszej stronie: www.kregliccy.pl/catering



PRZYJĘCIA BUFETOWE

Różnorodność dań na bufecie pozwala każdemu znaleźć swój smak. Goście mają zapewnione miejsca przy stole, ale podchodząc do bufetów, mogą dokonać wyboru dań. Wygodna forma, gdy zależy nam na integracji i swobodzie, bez szkody dla eleganckiej oprawy.



PRZYJĘCIA SERWOWANE

Na najbardziej wymagające i prestiżowe okazje. Menu ułożone z góry serwowane jest sekwencyjnie, w formie degustacyjnej (więcej małych dań), bądź klasycznie (trzy lub cztery dania). Kelnerzy „tańczą” wokół stołów.



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Wesela, bale studniówkowe, komunie - pewne spotkania mają klasyczną, ustaloną formę. Mamy doświadczenie, by je tak realizować, ale jesteśmy elastyczni, gdy gospodarz ma inną wizję.

PRZYJĘCIA NA STOJĄCO

Przykładowe menu dostępne są na naszej stronie: www.kregliccy.pl/catering



FINGER FOOD

Idealne do oprawy wernisażu, premiery, wręczania nagród, spotkań dyplomatycznych. Przekąski roznoszone są przez kelnerów lub serwowane na bufecie, w takiej formie, by wygodnie było jeść na stojąco. To dogodna forma przyjęcia dla dużej grupy gości.



INNE FORMUŁY

Nietypowa okazja lub miejsce wymaga adekwatnej oprawy. W plenerze odpowiedni będzie piknik, grill, ognisko, street food. Dobieranie odpowiedniej formy do Państwa potrzeb jest dla nas priorytetem.

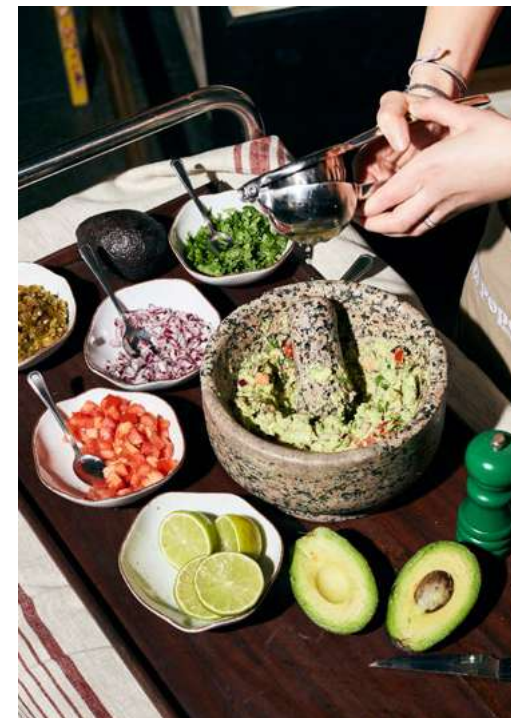


SŁODKI STÓŁ

Nasza cukiernia oferuje złożone w smaku torty, różnorodne ciasta i ciastka oraz wszelkie inne desery. Dbamy o to, aby każdy nasz wypiek był dopasowany do okazji.

GOTOWANIE NA ŻYWO

Gotowanie na żywo, przy gościach to mini spektakl. Uwagę przykuwa sprawna praca kucharzy, rozkoszne zapachy unoszące się dookoła, wtedy ślinianki mocniej pracują, a apetyt rośnie.



PRZYKŁADOWE STACJE LIVE COOKING

spaghetteria z wyborem sosów | pierogi wytrawne lub deserowe | naleśniki wytrawne lub deserowe
bliny z dodatkami do wyboru | burgery mięsne i/lub wegańskie | tacos i meksykańskie salsy
grill: dania mięsne i wegetariańskie | krewetki, mule w winie, paella, risotto z sepią i owocami morza

NASI KELNERZY

Do zespołu dobieramy ludzi życzliwych, pomocnych, otwartych. Mówią po angielsku, znają zasady obsługi wszelkiego rodzaju przyjęć. Wielu legitymuje się dyplomem Europejskiej Akademii Dyplomacji z zakresu protokołu dyplomatycznego w obsłudze kelnerskiej.

STROJE KELNERSKIE

- Czarne spodnie, biała koszula, czarny fartuch
- Czarne spodnie, spódnica, biała koszula, czarna kamizelka, mucha, rękawiczki
- Czarny t-shirt, czarne spodnie, czarny fartuch

Zdarza nam się również pracować w strojach specjalnie dobranych do okazji, występowaliśmy przebrani za greckich chłopów, dworskich lokajów, a nawet kościołotrupy... z okazji Fiesta de Muertos.



NASZE MIEJSCA

Prócz przestrzeni wskazanych przez klientów oferujemy trzy różnorodne miejsca eventowe położone w centrum Warszawy: surowy loft przy ul. Chłodnej 31, zabytkowy carski Fort - Fortecę w Parku Traugutta i Arkady Kubickiego na Zamku Królewskim.



Forteca Kręgllicy
Zakroczymska 12



Chłodna Kręgllicy
Chłodna 31



Arkady Kubickiego
Plac Zamkowy 4

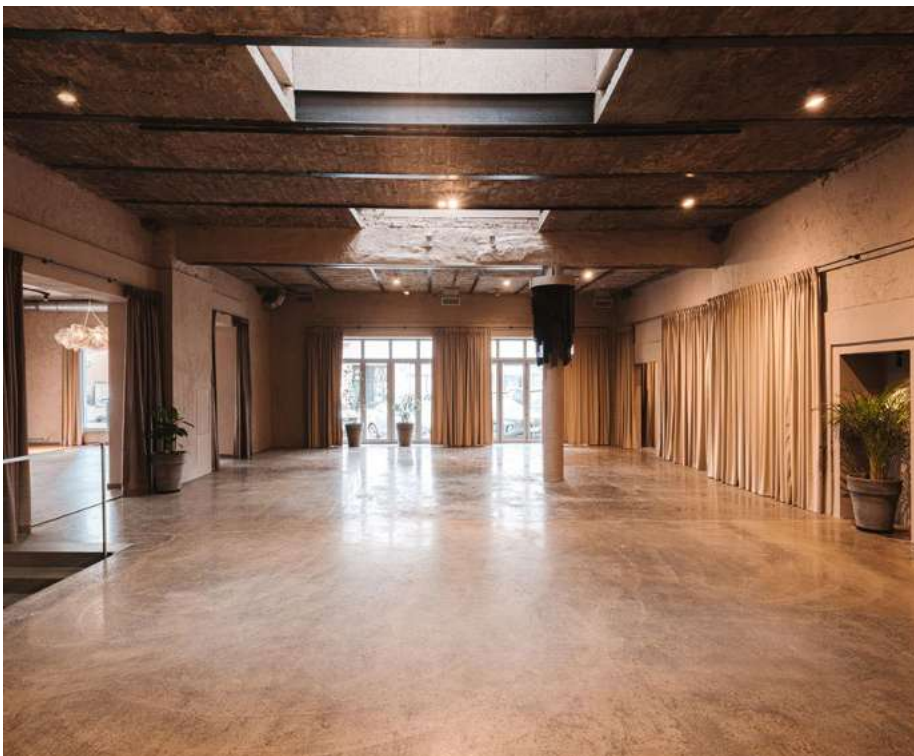
FORTECA KRĘGLICCY

Zabytkowa, ceglana budowla, otoczona fosą, z wejściem przez most i nieco tajemniczą scenerią, jest znakomitym tłem niebanalnych imprez. Udają się tu zarówno eleganckie przyjęcia przy wytwornie nakrytych stołach, bufetowe bankiety, piknikowe zabawy, koncerty, konferencje, uroczyste gale, wydarzenia korporacyjne. 450m² okrągła, centralna sala budowli, o średnicy 24 m, może pomieścić 600 osób na stojąco. Do dyspozycji oddajemy także liczne, usytuowane wokół głównej sali komnaty, a także pomieszczenia podziemne.



CHŁODNA KRĘGLICCY

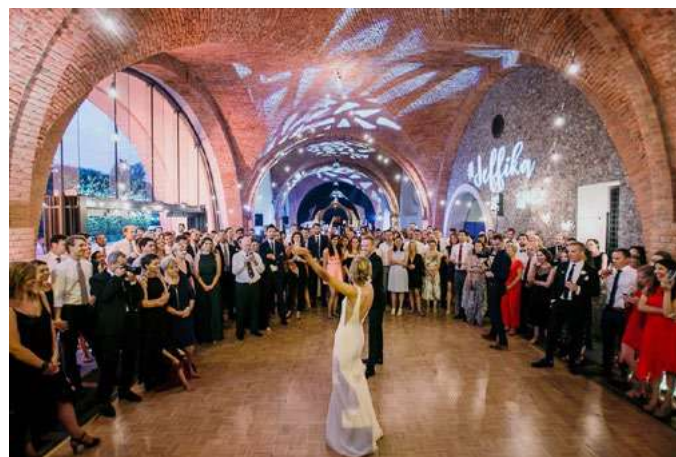
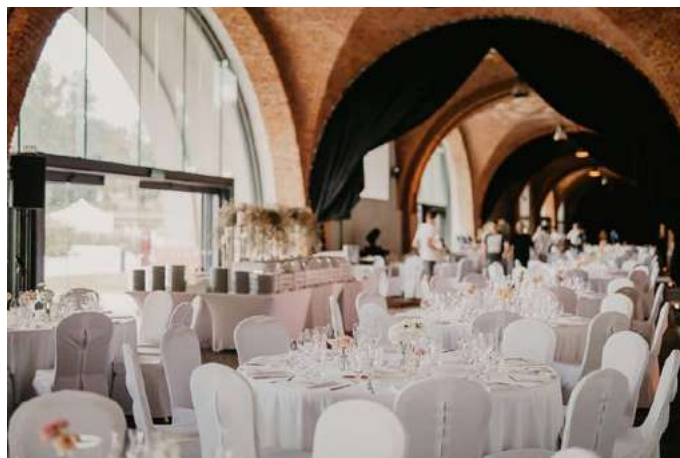
Plastyczny i wielofunkcyjny, przedwojenny loft, w doskonałej, śródmiejskiej lokalizacji. 1500 m2 mieści na parterze przestrzeń otwartą, idealną na przyjęcia stojące dla 400 osób lub zasiadane dla ok 250, z wydzieloną sceną, chilloutem i tarasem. Na pierwszym piętrze dysponujemy salą kinową na pokazy, wykłady i prezentacje dla 40-70 osób oraz salą wielofunkcyjną, przeznaczoną na rozmowy kulturalowe, warsztaty albo kolacje. Na samej górze mieści się przytulnie zaaranżowana przestrzeń, gotowa do urządzenia imprezy prywatnej, konferencji prasowej lub wystawy.



Obiekt ma dwa osobne wejścia, zdalnie sterowany system oświetleniowy, podatne na aranżację wnętrza oraz pyszne jedzenie z naszej kuchni cateringowej

ARKADY KUBICKIEGO

Arkady Kubickiego to wyodrębniona część Zamku Królewskiego o powierzchni 1600m², położona w dolnych ogrodach królewskich, goszcząca najbardziej prestiżowe przyjęcia i bankiety do 1000 osób (stojące) lub zasiadane do 800 osób. Mniejsze imprezy i uroczystości możliwe są do zorganizowania w wyodrębnionych arkadach, lub w salach na zamku. Bezpośrednie sąsiedztwo Pałacu Ślubów skłania do organizacji niezapomnianych ceremonii. W Arkadach, od roku 2009 prowadzimy kuchnię i cukiernię, umożliwiające podawanie gościom dań na najwyższym poziomie, przygotowanych na miejscu.



FAQ

1

Czy przygotowujecie również dania z uwzględnieniem różnych diet i restrykcji żywieniowych?

Jak najbardziej, jesteśmy w stanie dostosować się do wszelkich potrzeb klienta (koszerne, halal, wegańskie, bez laktozy, bez glutenu).

2

Z jakim wyprzedzeniem należy zamówić catering?

Gdy pojawi się pomysł zorganizowania przyjęcia, warto zapytać mailowo o dostępność terminu. Jeśli zależy ci na konkretnej dacie, zadбай o rezerwację jak najwcześniej. Zrobienie ostatecznej rezerwacji wymaga wpłacenia zaliczki.

3

Czy jest minimalna lub maksymalna liczba osób, którą obsługujecie?

Nie ma takiej! Umieemy zorganizować przyjęcia dla każdej liczby osób.

4

Czy realizujecie cateringi również poza Warszawą?

Tak, na naszym koncie są cateringi w wielu polskich miastach, oraz za granicą.

5

Gdzie można was spotkać?

Muzea, teatry, ministerstwa to miejsca, w których można nas spotkać najczęściej. Przyjęcia organizujemy w prywatnych mieszkaniach, ogrodach, na statkach, w siedzibach firm i każdym wskazanym przez Państwa miejscu.

Nasze realizacje możecie kojarzyć z miejsc takich jak:
Cicha23, Koneser, The Tides, Expo XII, Aula Gmachu Fizyki Politechniki Warszawskiej.

Zapraszamy do współpracy:

catering@kregliccy.pl