

INCATERING

Katalog konceptů



#myjsmecatering

Unikátní, designový, stylový

IN CATERING Signature

Náš nový koncept není jen o jídle, je o emocích, které chcete svým hostům zprostředkovat. Jde originální spojení moderního designu a precizní pozornosti k detailům, které zvedají gastronomii na novou úroveň. Koncept je plný neotřelých nápadů a možností, jak každou akci přizpůsobit přesně na míru vašim potřebám.



Originalita, inovace, precizní detaily, jedinečné doplňky. Zážitek, který si vaši hosté zamilují.

Revoluční, magický, wow

Infinity Cloud

Tento jedinečný koncept přináší vaši akci unikátní, interaktivní a nezapomenutelný zážitek. Představte si stůl, na kterém se vaše předkrmy nebo welcome drink zdají levitovat nad oblaky. Infinity Cloud vytvoří iluzi, že se jídlo vznáší ve vzduchu, čímž přitáhne pozornost každého hosta.



Zaručený wow efekt.

Moderní, nevšední

Cubex

Prvky kubismu naleznete ve vybavení, inventáři i pokrmech. Kubismem jsou inspirované též designové a světelné prvky ozvlášťující vzhled i atmosféru. Příprava jídla probíhá v otevřené kuchyni přímo před vámi.



Koncept na míru ušitý pro Cubex Centrum Praha.

Čistý, elegantní, noblesní

Břevnovský klášter

Čistý, noblesní koncept, který podtrhne barokní krásu a historickou hodnotu Břevnovského kláštera. Dodává každé události eleganci důstojnost a nezapomenutelnou atmosféru.



Speciálně připravený pro jedinečné prostory Břevnovského kláštera.

Rozmanitý, svěží, multikulturní

Street Food

Díky jednotlivým koutkům zastupujícím různorodé destinace můžete během chvilky projet celý svět. Začnete prosluněným Španělskem a skončete v tepajícím Bangkoku. Vše před vámi uvařené a maximálně čerstvé.



Užijte si světové chutě na jakémkoliv místě.

Přírodní, udržitelný, ekologický

Wood koncept

Přivezeme vám kus přírody, kamkoli si budete přát. Prvky přírodního dřeva, kamenů, bylinek či květin přirozeně rozzáří vaši akci a přenesou vás do lesa nebo na rozkvetlou louku. Můžete zvolit také eco variantu a chránit společně s námi životní prostředí.



Jídlo vzešlo z přírody, vraťte se k jeho původu.

Hravý, spontánní, netradiční

Eat & Play

Propojíme pokrmy se všemi vašimi smysly. Očekávejte neočekávané a nebojte se odlišnosti a změny. Nebudete vědět co čekat, ale budete mít obrovskou touhu to zjistit. Nechte svůj zrak, chuť, čich i hmat odhalovat dosud neobjevená zákoutí gastronomie.



Spojte jídlo se zábavou a využijte momentu překvapení.

Osobitý, personalizovaný, propracovaný

Chameleon

Prizpůsobíme catering barvě, náladě, tématu či oboru podnikání. Jste stavební firma? Raut založíme na stoly z lešenářských trubek, kanapky naservírujeme na zednické lžíce, dezerty zavěsíme na jeřáb a personál oblečeme do montérek.



To, co je vám blízké, se stane součástí vaší akce.

Moderní, hravý, oslnivý

Light & Motion

Koncept postavený na míru moderním prostorům, který se bude perfektně vyjímat i v technologických halách, překladištích a dalších netradičních prostorech. Soustředíme se zde na moderní prezentaci pokrmů, které posouváme po vizuální i chuťové stránce kupředu, vytváříme zde hravý koncept, který zaujme a pobaví.



Rozjasněte svoji akci a nechte oslnit všechny lidské smysly.

Pestrý, stylový, sblížující

Share it

Jak známo, jídlo sblízuje a když ho necháte své hosty sdílet, platí to dvojnásob. Všechny chody naservírujeme v porcelánových nádobách a založíme mezi hosty tak, aby měli možnost od každého ochutnat.



Využijte výhody pestrosti rautu při servírovaném jídle. Sdílejte.

Společenský, zábavný

Ofyr Barbecue

Vůni a chuť grilovaného masa, ryb, mořských plodů, zeleniny či sýrů přeneseme na ještě vyšší úroveň. Nyní už to není pouze dobré jídlo, ale díky Ofyru také show a společenská událost. Ozvláštíme vaši akci grilováním, které má zcela osobitý styl.



Objevte kouzlo netradičního grilu v létě i v zimě.

Interaktivní, překvapivý, nezapomenutelný

Impress & Taste

Užijte si interaktivní, netradiční zážitek, kde každý odhalený box znamená moment překvapení. Vy-
chutnejte si degustační porce plné výrazných chutí
a kontrastních prvků, které vás vtáhnou do příběhu
a vytvoří nezapomenutelný dojem.



Odhalte chuť, která překvapí vaše smysly.

Tradiční, autentický

Live Pizza Station



Koncept, který spojuje autentickou italskou pizzu, vůni praskajícího dřeva a show, která se odehrává přímo před zraky hostů. Nebo si vychutnejte naši novinku: bao pizzu, originální spojení nadýchaných bao buns a italské pizzy.

Tradiční pec na dřevo, skvělá show pro vaše hosty.

Jsme součástí rodiny

IN CATERING Group

Milujeme jídlo a gastronomii, na trhu jsme od roku 1995. Kromě cateringové společnosti IN CATERING provozujeme italskou pizzerii Ristorante Fabiano, moderní pivnici SOU100 Žižkov a samoobslužné restaurace il Bistro a Tácy na Pančráci. V srpnu 2025 jsme se stali provozovatelem baru v Nově Spirále na Výstavišti.



Kreativita, důraz na detail, profesionalita.

Milujeme jídlo





**Napište nám a my
se postaráme o zbytek.**

Pojďme společně připravit něco výjimečného.

E-mail

sales@incatering.cz

Telefon

+420 220 560 494

www.incatering.cz



#myjsmecatering