

INCATERING

Chili
ta

NADIVOKO

FARMÁŘSKÝ KONCEPT

ČESKÉ SUROVINY. ODVÁŽNÉ KOMBINACE. POCTIVÉ ŘEMESLO.





MANIFESTO

Víme, odkud jídlo přichází. Víme, proč na tom záleží. NADIVOKO vrací jídlu pokoru.

Nejen tím, že známe původ surovin a lidí, kteří je pěstují. Ale i tím, že se vracíme k tomu, jak jídlo opravdu vypadá a chutná. K přirozeným barvám. K sezóně. K poctivému řemeslu.

Každá surovina má jméno a svého farmáře. Každý recept stojí na řemesle a krajíně, ze které vychází.

Maso z Mitrovsky Angus, zelenina od Hany Součkové a mléko z farmy Madonan.

Kreativita Chili Ta tomu dává odvalu a nově kombinace. IN CATERING přináší zkušenost, profesionální kuchyni a tým, který tuhle vizi dokáže proměnit ve skutečnost.

Společně vzniká menu, které stojí pevně v českých surovinách, ale nebojí se jít jinou cestou. Menu, které se vrací k tomu podstatnému: dobrému jídlu, lidem a jednomu stolu.

NAŠE PRINCIPY

FARMÁŘSKÉ SUROVINY

Víme, kdo pěstuje každou mrkev.

SEZÓNNOST

Menu žije s krajinou. Co pole dá, to na stůl přijde.

FERMENTACE A ČAS

Kimchi, kvasy, nakládané ovoce. Věci, které nelze uspěchat.



ZERO WASTE

Nař se stane pestem. Chléb dezertem.

SDÍLENÉ STOLY

Live cooking, velké talíře uprostřed. Jídlo, které spojuje.

ČESKO POTKÁVÁ VIETNAM

Lokše vedle banh xeo. Kimchi vedle kvasového chleba.



PASTRAMI Z HOVĚZÍHO SRDCE

- 14 dní v láku
- vlastní kořenící směs
- domácí kimchi

CO POLE DÁ

- Ovčí jogurt
- sezónní zelenina
- focaccia z vlastního kvásku

HOJNOST

- Kroupy
- pečený kadeřávek
- tahini
- kimchi

KOKOSOVÝ BŮČEK

- 3 hodiny v kokosové vodě
- palmový karamel
- kůže v solné krustě

Z MENU

Chuť, kterou neuspěcháte.

Žádné zkratky. Každá surovina u nás dostane tolik času, kolik si zaslouží. Od pole až po finální sousto.





DALŠÍ CHODY A NÁPOJE

TOPINAMBUNARA

Český twist na carbonara.
Topinambur • pecorino • vepřové škvarky.

BANH XEO

Vietnamská křupavá placka z rýžové mouky.
Odkaz na kořeny Chili Ta.



DROBENKA ZE STARÉHO CHLEBA

Máslo • skořice • mořská sůl • pošírovaná hruška.

NAŠE KVASY A FERMENTACE

Jablečný kvas • ostružinový kvas • limonáda
z jehličí • vietnamská káva

Příroda se nemění podle nás. My se měníme podle přírody.
Pro kompletní aktuální menu nás kontaktujte.





NADIVOKO STREET

Kvasové langoše. Křupavé banh xeo. Lokše s trhaným masem. Kompletní street food formát pro teambuildingy, produktové launchy a festivaly. Rychlé, neformální, ale se stejnými surovinami a stejnou řemeslnou přípravou. Hladký průběh a rychlý výdej bez front, i když máte na akci stovky hostů.

Nekrmíme davy, hostíme lidi. I když je jich pět set. Rychle, čerstvě, NADIVOKO.

DVA FORMÁTY

NADIVOKO HOSTINA

Live cooking show, sdílené stoly, vícechodové menu, keramické nádobí, dřevěná prkna. Pro firemní večery a clientské eventy. Plný servis od přípravy po dekorace. Pro eventy, kde potřebujete reprezentovat a zároveň překvapit. Nechte jídlo vyprávět váš příběh.







KDO ZA TÍM STOJÍ

Chili Ta

Kulinářská tvůrkyně s vietnamskými kořeny. Autorka každého receptu, každé kombinace, každé fermentace v konceptu NADIVOKO.

IN CATERING

30 let. 15 000+ akcí. Kuchyně a tým, který promění kreativní vizi v bezchybnou hostinu.



Chili přináší nové chutě a kombinace. My je proměníme v bezchybnou hostinu. Chili Ta jako součást vaší hostiny. [Více na incatering.cz/nadivoko](https://www.incatering.cz/nadivoko)



VIZUÁLNÍ IDENTITA

DŘEVO. LITINA. MĚĎ.
KERAMIKA.



NADIVOKO

PŘIDEJTE NA VÁŠ EVENT TROCHU CHILI.

www.incatering.cz/nadivoko



sales@incatering.cz | + 420 220 560 494 | IN CATERING & Chili Ta