

# INCATERING

## Katalog konceptů



#myismecatering

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.

Osvěžující, sváteční, interaktivní

## Prosecco Sorbet Bar

Vozík se zmrzlinou, u kterého se hosté zastaví a sledují přípravu. Sorbet přelijeme proseccem přímo před jejich očima, dezert a přípitek tak splynou v jeden moment. Nabízíme i klasickou zmrzlinu nebo nealkoholickou variantu.



Zmrzlina nemusí být jen dezert na konci menu.

Vzdušný, efektní, interaktivní

# Jedlý mrak

Jemná jedlá pěna, která se vznáší ve vzduchu a hosté si ji sami chytají. Přitáhne pozornost, rozproudí konverzaci a uvolní i formálnější atmosféru. Použijte ji jako efektní začátek programu nebo jako originální tečku za večerem.



Překvapte hosty něčím, co ještě nezažili.

Ledový, barevný, fotogenický

## Granita Station



Frozen koktejl, který hosté dostanou do ruky hned u vstupu. Barvu i chuť sladíme s tématem akce nebo s vaší značkou. Výdej je rychlý, takže se fronty netvoří ani při stovkách hostů.

Welcome drink, který hosté rovnou fotí.

Japonský, nadýchaný, letní

# Kakigori

Japonský ledový dezert místo zmrzliny, kterou hosté znají z každého večírku. Ruční stroj nastrouhá blok ledu na nadýchanou texturu přímo před nimi. Přelijeme ho sirupem a doplníme čerstvým ovocem.



Netradiční osvěžení pro vaše letní akce.

Mobilní, ohnivý, venkovní

# Ofyr Trailer gril

Přívěs s grilovacím ohništěm, který přivezeme na dvůr, na parkoviště i na terasu. Plotna má průměr 150 cm, topí se pod ní dřevem a kuchaři grilují přímo před hosty. Bez plynu a elektřiny, celoročně.



Gril z půl tuny oceli, otevřený oheň a skvělá live cooking show.

Kompaktní, šfavnatý, nečekaný

## UFO burger



Hovězí burger ve tvaru létajícího talíře, zapečený po celém obvodu, takže drží pohromadě. Host ho sní jednou rukou, bez talíře a příboru, druhá ruka zůstane na skleničku. Sladkou verzi plníme zmrzlinou a čerstvým ovocem.

Křupavá houska, šfavnaté maso a tvar létajícího talíře.

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 Pan-kráci. 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](mailto:sales@incatering.cz)

**Telefon**

+420 220 560 494

[www.incatering.cz](http://www.incatering.cz)



**#myjsmecatering**