

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.

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.

Sladký, efektní, čerstvý

Premium Chocolate Bar

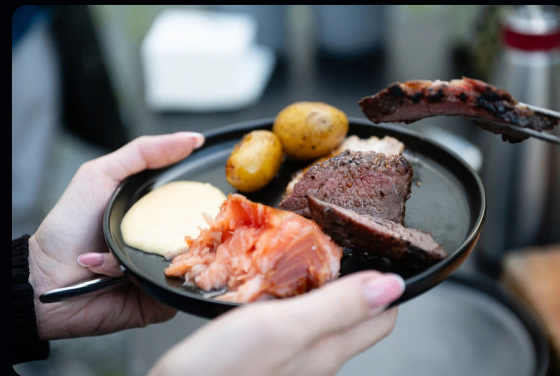
Z kohoutu teče temperovaná belgická čokoláda přímo do skleničky s čerstvým ovocem. Cukrářka ji nalije až ve chvíli, kdy si host přijde, takže nic neleží na výdeji. Dezert si host odnese v ruce, talíř ani příbor nepotřebuje.



Dezert, který vzniká hostovi před očima.

Kouřový, poctivý, neformální

Butcher & Smoke



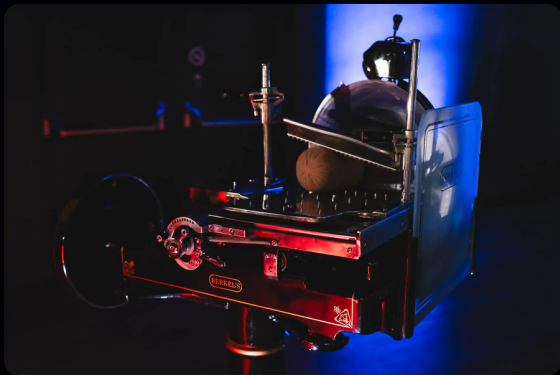
Na akci přivezeme udírnu a rozděláme oheň. Maso se táhne hodiny při nízké teplotě, další kusy jdou rovnou do žhavého uhlí. Kuchař je krájí na prkně u ohně a hosté si chodí pro porce. Přílohu vaříme v litinovém kotlíku na stejném ohni.

Udírna, otevřený oheň a kuchař, který krájí před hosty.

Ikonický, ruční, precizní

Berkel, nářezový stroj

Nářezový stroj Berkel z roku 1898, ruční setrvačnický a řez, který hosté sledují od začátku do konce. Obsluha krájí prosciutto San Daniele průběžně, takže každý plátek jde na talíř čerstvý. Doplňme ho uzeninami, tvrdými sýry a ručně vyráběnými grissini.



Každý plátek ukrojený až před hostem.

Čerstvý, barevný, interaktivní

Rolovaná zmrzlina



Cukrář nalije tekutou směs na hluboko vymraženou desku, rozetře ji stěrkami do tenké vrstvy a stočí do rolek. Celá porce vznikne zhruba za dvě minuty přímo před hostem. Ovoce, čokoládu i oříšky zpracujeme podle jeho výběru.

Dezert, který vznikne za dvě minuty přímo před hostem.

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