



Kronika slasti se otvírá...

Píše hlad a žízeň

Vítejte v naší kronice slasti.

Jsme HLAD a ŽIZEŇ. Cateringová firma, která si zakládá na kvalitních sezónních surovinách, udržitelnosti i špičkovém servisu.

HLAD A ŽIZEŇ nejsme jen my, ale i naši partáci, se kterými spolupracujeme. Spojují nás dlouholeté vztahy i vzájemná důvěra v naši práci. Lokálnost pro nás neznamená nákup v nejbližším velkoobchodě.

Každá surovina, kterou používáme, prošla rukama farmáře, řezníka nebo sýraře, kterého osobně známe.

Věci pro vás děláme tak, jak je sami máme rádi.

Tak se pojd'te podívat na malou ukázkou toho, co můžeme pro vás a vaší akci udělat.

Jarda Krátký

Strážce ohně





Čeká vás svatba, večírek, rozlučka se svobodou, oslava narozenin nebo chcete jen privátní večeři pro pár přátel?

Pak jste tu správně.

Zvládneme vše. Akce pro pár lidí i velkou svatbu. Na louce, v lese, u vás na zahradě, kdekoliv. Masově, vegetariánsky, vegansky, bezlepkově, lokálně, udržitelně, na ohni.

Jsme naprosto soběstační. Postaráme se nejen o jídlo a pití, ale také o kompletní servis po celou dobu vaší akce. Přivezeme, uvaříme, naservírujeme, odvezeme. Na vás je jen pořádně si všechno vychutnat a užít.

Prostě hostina kdekoliv...



Co Umíme?

Hostiny, na které jen tak nezapomenete.

Hospodskou a cateringovou klasiku v podobě guláše, hermelínu a řízků u nás nečekejte. Pokud očekáváte tyto cateringové evergreeny, bohužel pro vás nebudeme ti praví.

Baví nás akce, kde klient nechá volný průchod naší kreativitě. Není ale problém domluvit si menu "napevno". Vždy ale s respektem k sezóně i k aktuální nabídce našich ověřených dodavatelů.

Ze zkušenosti víme, že lidi rádi ochutnávají, proto se naše menu vždy skládá z několika menších chodů. Všechny to baví, nikdo nemá hlad. Win-win.

Nemusíte se obávat, že se budou vegetariánské nebo veganské chody grilovat na stejném grilu, jako steaky. Pro každou složku máme zvláštní grill.

Naši oblíbení dodavatelé

Chceme vám dopřát opravdový zážitek. Kvalita surovin je pro nás proto zásadní, naslepo nic nekupujeme.

Maso Klouda | Ofčí farma Brníčko | Farmáři z Olomoucké tržnice | Chlebárna Hranice | Naturální vína od MarNe | Kafe od Kikafe | Houby Od lesa | Živina





Sladký bar a dort?

Naši cukrářku Lucii baví tvořit věci, které nejen krásně vypadají, ale hlavně skvěle chutnají.

Pečení je pro ni kreativita, přesnost i trocha alchymie. Zkušenosti sbírala nejen ve Francii, kde je cukrařina mistrovstvím a každý detail má svůj význam. Dobře ví, jak důležitá je čerstvost, kvalita a precizní přístup k surovinám.

Ráda peče moderní dezerty, které zaujmou na první pohled a překvapí na první sousto. Inspiruje se světovými cukráři, hraje si s tvary, texturami a chutěmi.

Lucie zkrátka peče s opravdovým nadšením a s velkou láskou k řemeslu. A my víme, že právě díky tomu jsou všechny její sladkosti tak neodolatelné.



SVATEBNÍ MENU HLAD A ŽIZEŇ



1. olivy, sušená rajčata, focaccia
2. tatarák, topinka, česneková majonéza
3. lilek, paprika, tahini, česnek, sezam
4. hřiby, česnek, jalovec, rozmarýn
5. grilovaná zelenina
6. trhané hovězí, cibule, sýr
7. hummus, placka, zelenina
8. grilované zelí a bůček
9. cizrna, rajče kapary
10. sýr z grilu, hrušky, portské
12. klobáska, chléb, hořčice
13. sýr, rajče, bazalka
14. kebab, pita, tzatziki
15. paštika, brusinky, focaccia
16. hrušky, jablka, víno
17. škvarková pomazánka, chleba, cibulka



Každé menu připravujeme individuálně podle vašich požadavků a sezóny.

Většinu věcí pak na vaší akci vaříme na ohni přímo před vámi.

Máte jakýkoliv dotaz nebo už máte svou vysněnou hostinu před očima?



Neváhejte nám napsat, detaily už doladíme společně:

Čechy: cesky@hladazizen.cz
Morava: moravsky@hladazizen.cz

Více informací o HLAD A ŽIZEN najdete také na našem webu:

www.hladazizen.cz

