

thefood.pl
molecular bar & cuisine

Kuchnia modernistyczna zwana potocznie kuchnią molekularną to nowoczesne, zdrowe oraz zaskakujące podejście do gastronomii.



248 120

Przejechanych
kilometrów



253

Zorganizowanych
eventów



172 739

Wyserwowanych
drinków i przekąsek



4 782

Litrów zużytego
ciekłego azotu



63 041

Molekularnie
zaskoczonych gości

O nas:

Firma thefood.pl powstała w roku 2011 z miłości do gotowania oraz pasji odkrywania.

W chwili obecnej tworzymy największą w Polsce firmę zajmującą się molekularną odsłoną eventów.

Działamy na terenie całego kraju jak i poza jego granicami.

Jako jedyni w kraju dostarczamy kompleksową obsługę wydarzeń zapewniając takie elementy jak modułowe podświetlane bary, nagłośnienie, oświetlenie, branding stanowiska itp.

Ilość zrealizowanych projektów, lista firm, które dotychczas nam zaufały oraz jakość oferowanych przez nas usług świadczą o naszym profesjonalizmie oraz maksymalnym zaangażowaniu w to co robimy.

Ekipa thefood.pl to profesjonaliści z międzynarodowym doświadczeniem, które zdobywaliśmy w takich miejscach jak: Caprice-Holdings w Londynie, The Westin Dragonara Resort na Malcie, La Fourchette w Brighton, Restauracji Amber Room pod przewodnictwem Wojciecha Modesta Amaro w Warszawie, Hotelu Sheraton w Sopocie oraz Hotelu Hilton w Gdańsku.

Mieliśmy ogromną przyjemność współpracować z takimi markami jak: T-mobile, Microsoft, Intel, Dell, Sony, Play, Orange, Bayer, Pepsi, Knight Frank... i wiele innych. Podczas jednej z naszych realizacji wyserwowaliśmy jednorazowo aż 10 000 porcji degustacyjnych w przeciągu 6 godzin!

W tym co robimy jesteśmy najlepsi.
Dlatego nie zajmujemy się niczym innym!



Oferta:

Ponad pięć lat intensywnej i kreatywnej pracy całego naszego zespołu w branży eventowej pozwoliło nam poznać ten rynek od podszewki.

Wiemy co dla naszych Klientów jest ważne i za każdym razem wychodzimy naprzeciw ich oczekiwaniom.

Co nas cechuje:

- Przygotowanie indywidualnej oferty wraz z wyceną zajmuje nam zazwyczaj tylko **60 min.**
- Każda oferta napisana jest wg indywidualnych potrzeb np. menu nawiązujące smakowo lub kolorystycznie do logotypu lub marki klienta.
- Oferty przygotowujemy uwzględniając budżet jakim dysponuje klient.
- Pokazy prowadzimy w całej Polsce oraz poza jej granicami.
- Bezpłatnie dostarczamy: szkło, porcelanę, nagłośnienie, oświetlenie, modułowe podświetlane bary itp.

Nasza oferta obejmuje m.in. pokazy, warsztaty, bar oraz bufet degustacyjny. Kuchnia molekularna to doskonale i bardzo widowiskowe urozmaicenie różnego rodzaju eventów takich jak: konferencje, szkolenia, targi, imprezy integracyjne oraz uroczyste wydarzenia firmowe.

- Zapewniamy bardzo elegancki branding stanowiska.
- Czas trwania usługi dopasowywany jest indywidualnie do agendy wydarzenia.
- Nasze realizacje mogą odbywać się w pomieszczeniach zamkniętych, jak również na wolnym powietrzu.
- Na potrzeby eventu możemy zapewnić również **interaktywne bary** z dedykowanym oprogramowaniem na ekranach dotykowych.

W naszej ofercie znajdują się:

Pokaz Molekularny

Nietuzinkowe show, które intryguje, zaciekawia, rozśmiesza i zapada w pamięć. Podczas pokazu każdy ma okazję zaobserwować w jaki sposób powstają molekularne dzieła sztuki oraz czym charakteryzuje się kuchnia modernistyczna. W trakcie pokazu nawiązujemy interakcję z gośćmi oraz osławiamy ich z ciekłym azotem.

Warsztaty Molekularne

To nauka, zabawa oraz integracja w molekularnej odsłonie. Wspólne tworzenie nietuzinkowych molekularnych drinków i przekąsek zbliża, uczy i wywołuje wiele pozytywnych reakcji. Możliwość samodzielnego stworzenia molekularnych drinków, truskawkowych balonów pękających w ustach czy też sorbetów na ciekłym azocie to doskonała atrakcja dopełniająca każde spotkanie integracyjne lub wymagający dzień wypełniony prelekcjami. Podczas warsztatów molekularnych uczestnicy mogą również własnoręcznie przygotować dla siebie lunch lub niecodzienną kolację.

Bar Molekularny

To połączenie molekularnego show, degustacji molekularnych drinków oraz interakcji z gośćmi. Fluorescencyjny shot serwowany w probówce, sorbet Mojito, dymiący drink Cuba Libre czy alkoholowa babeczka z wódki to drinki, obok których nie można przejść obojętnie. Modułowe podświetlane bary, dzięki którym zbudować możemy 12-sto metrowe stanowisko to doskonałe dopełnienie naszej oferty.

Bufet Degustacyjny

Lizak z parmezanu, balon z mozzarelli na galaretce pomidorowej wykończony crio pudrem z bazylii, pasztet w gorzkiej czekoladzie, mus z ciemnej czekolady smażony w ciekłym azocie to tylko cząstka molekularnych dzieł sztuki, które z pewnością urozmaicą każdą przerwę kawową oraz dopełnią molekularne show.



Przykładowe menu:

Mojito Sorbet

Limonka/mięta/rum zamienione w sorbet.
Przygotowane na ciekłym azocie.

Rosemary in Fog

Dymiący drink na bazie wódki, Cointreau, żurawiny i limonki.
Serwowany na suchym lodzie z gałązką rozmarynu.

Whiskey Orange

Delikatna pianka z whiskey i pomarańczy.
Serwowana jako shot.

Mozzarella Balloon

Sferyczny ser mozzarella pękający w ustach.
Serwowany z sosem pesto na galaretkie pomidorowej.

Glowing Shot

Puree z limonki i mięty podlane wódką.
Serwowane w probówce jako fluorescencyjny shot.

Glowing Cake

Fluorescencyjna babeczka z wódki.
Wykończona waniliową śmietanką.

Śnieg sosnowy

Delikatny ser mascarpone z ekstraktem z sosny.
Przygotowany na ciekłym azocie z igłami sosny.

Crio Sernik

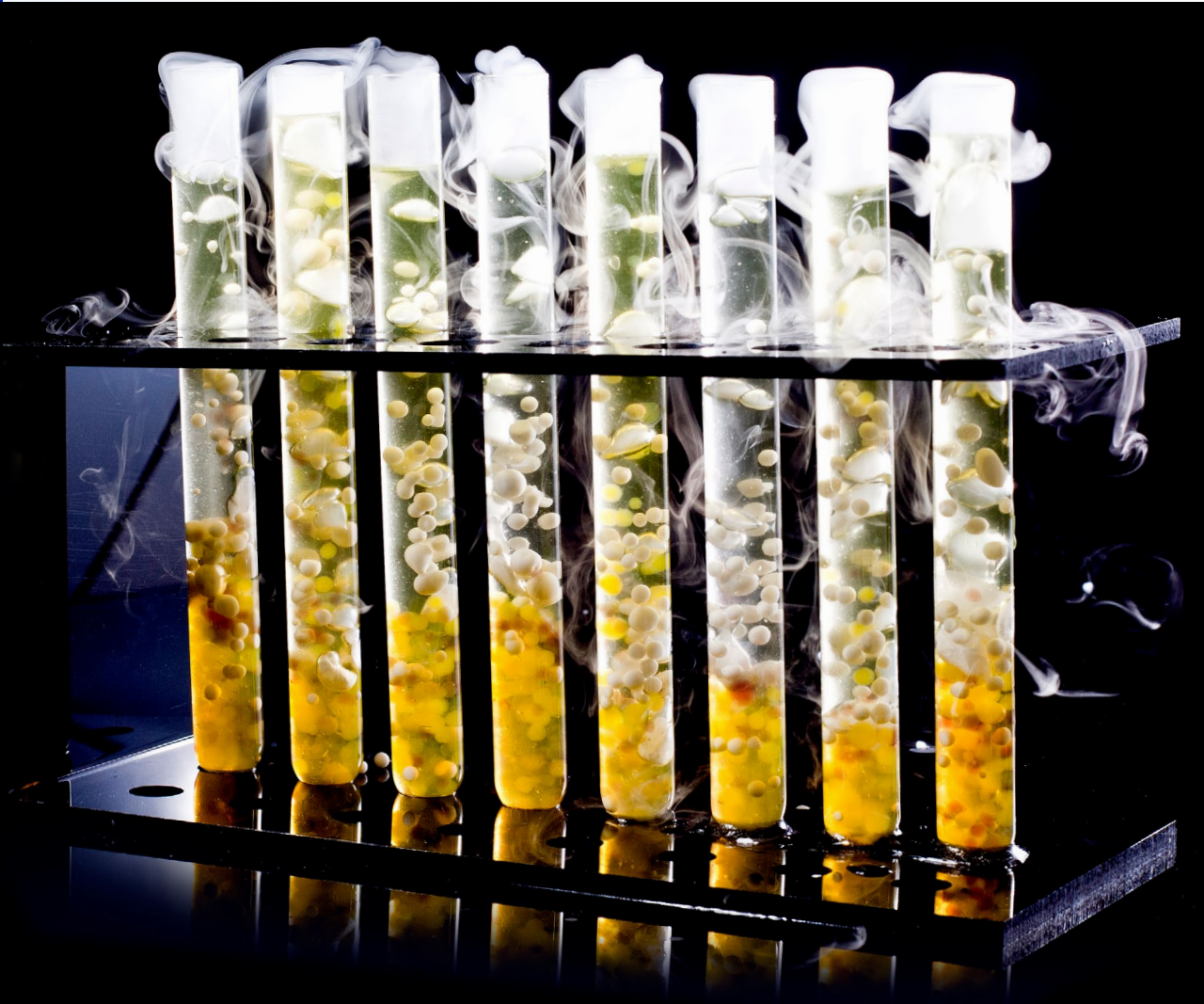
Sernik z sera Mascarpone przygotowany na ciekłym azocie.
Serwowany na purze jagodowym z liofilizowanymi jagodami.

Dark Coolant

Mus czekoladowy usmażony w ciekłym azocie.
Serwowany na coolie malinowym.

Parmesan Lollipop

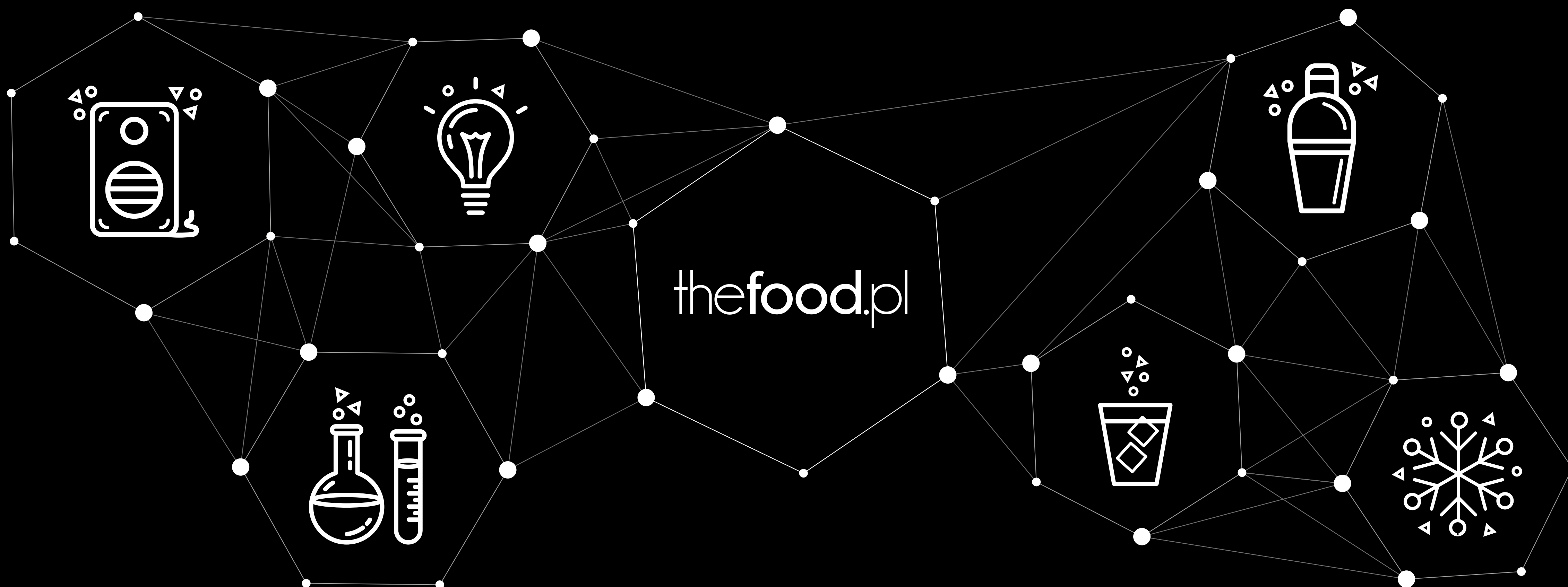
Tymiankowy lizak z sera parmezan.

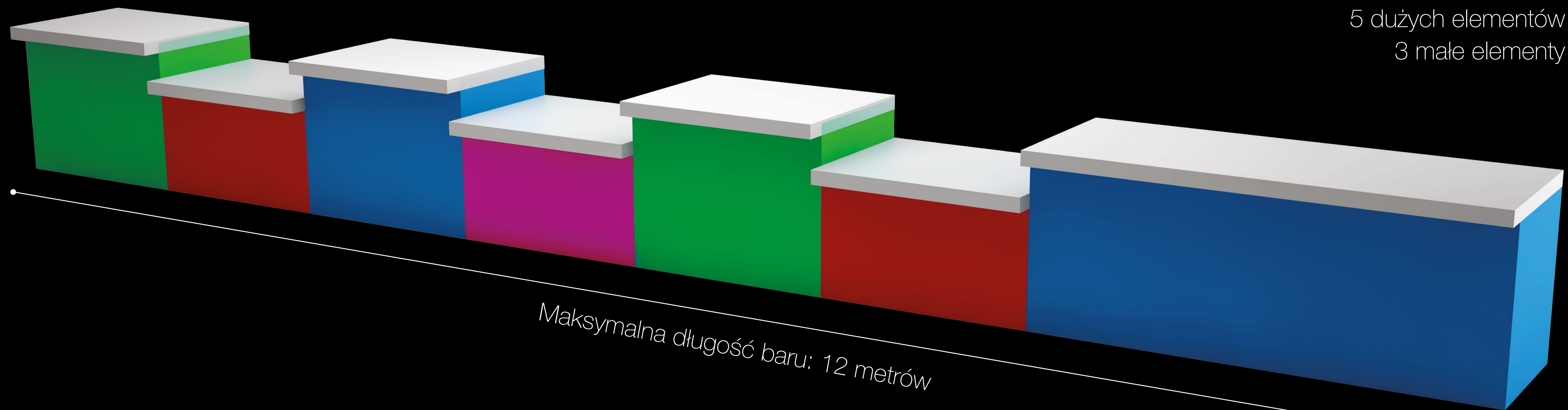


Jesteśmy samowystarczalni:

W branży eventowej działamy od lat i doskonale wiemy jak ważna jest **profesjonalna i kompleksowa** obsługa klienta.

Podczas naszych realizacji bezpłatnie dostarczamy: **szkło, porcelanę, nagłośnienie, oświetlenie, modułowe podświetlane bary etc.**

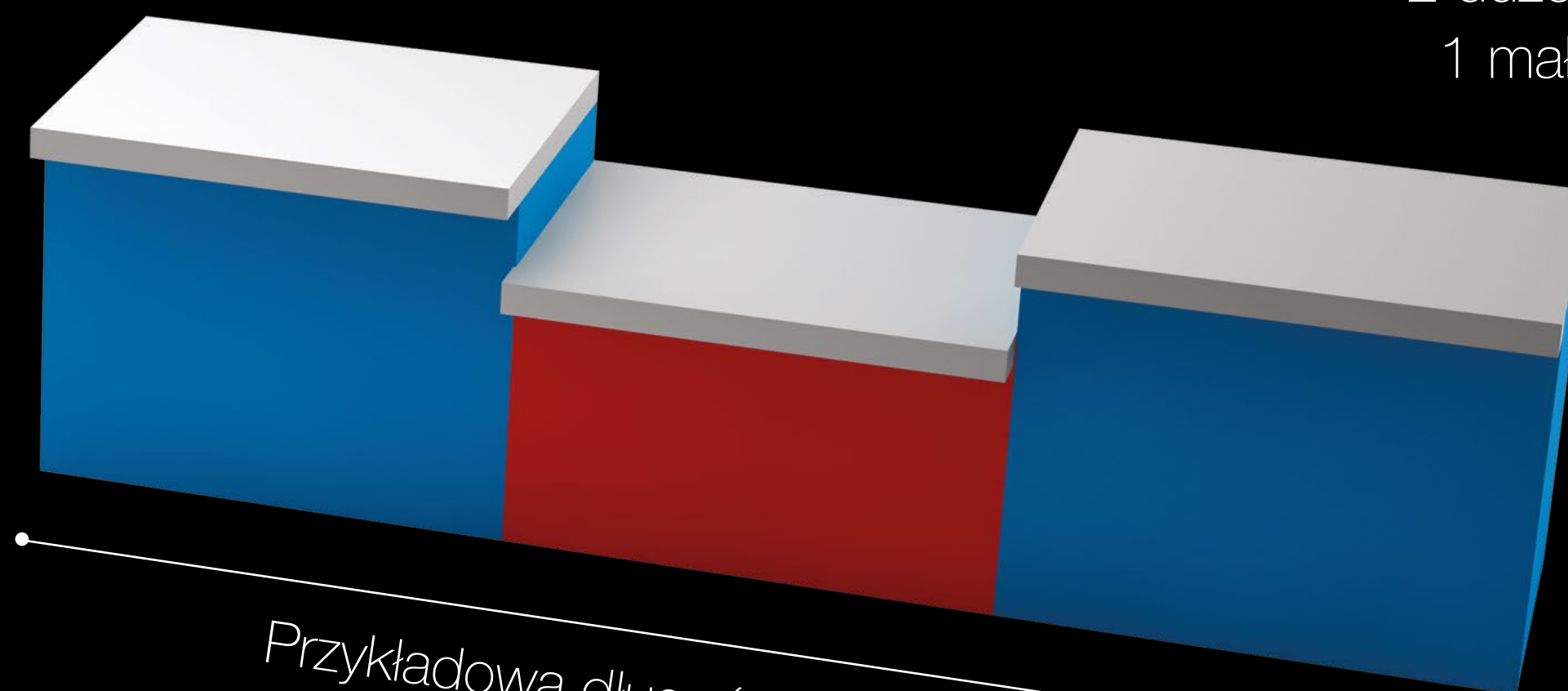




2 duże elementy



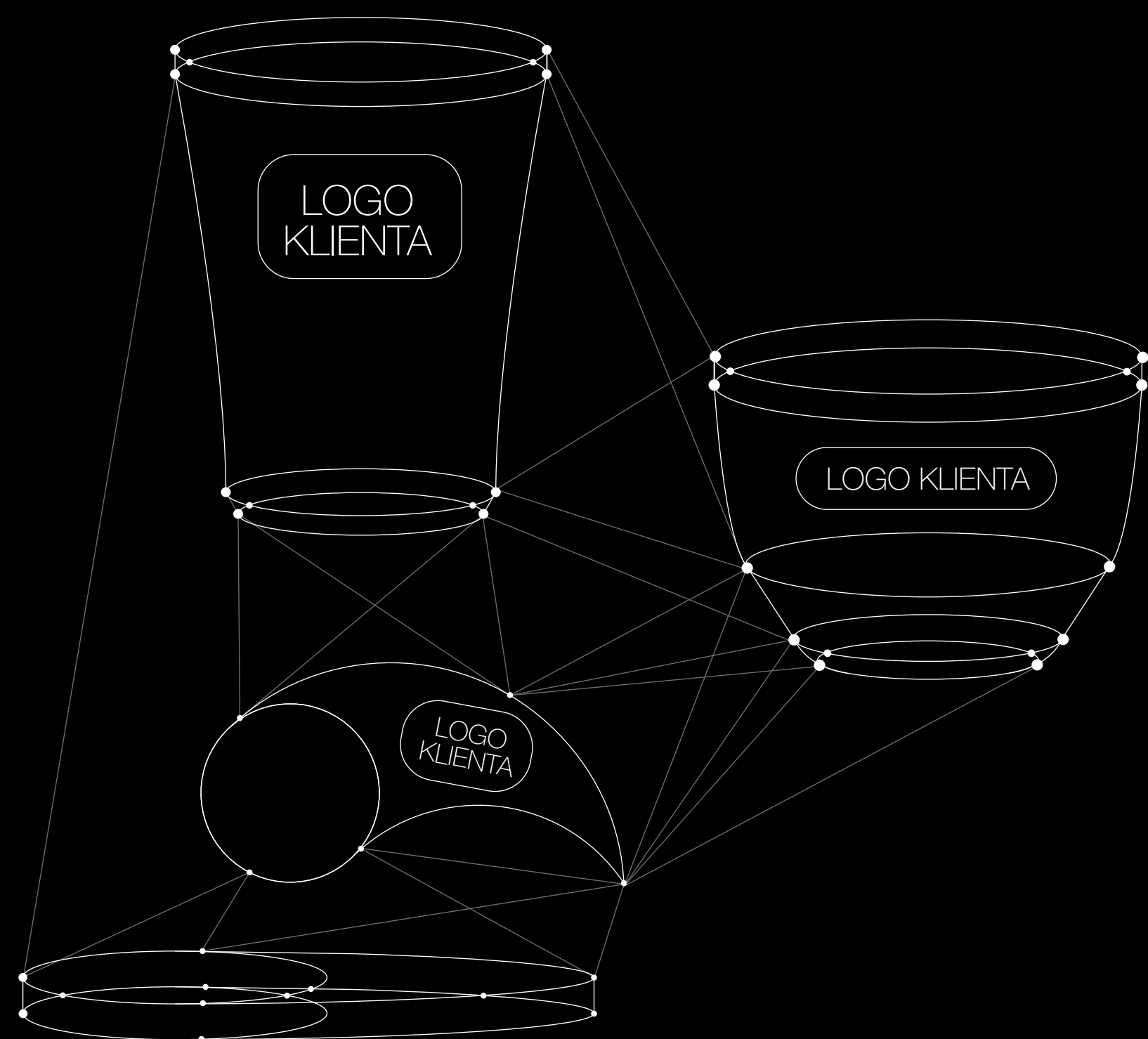
2 duże elementy
1 mały element



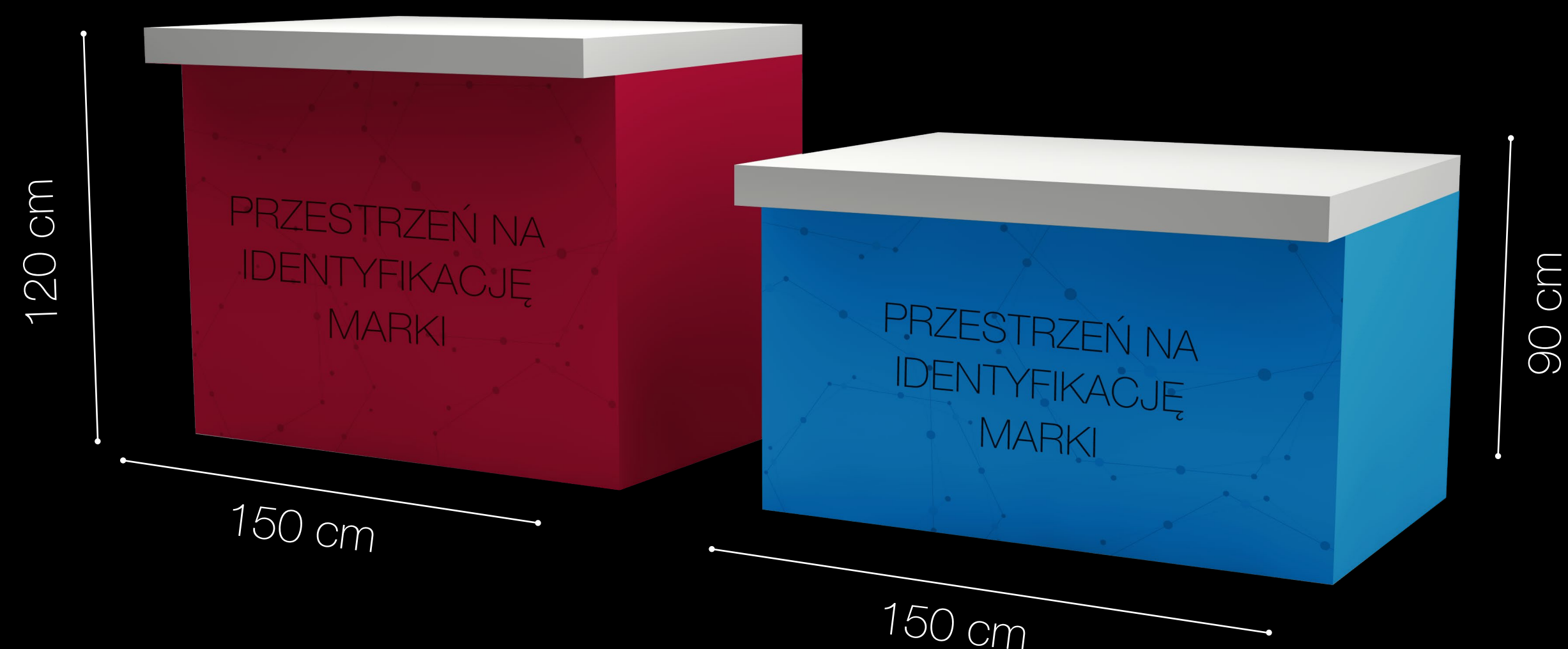
Branding

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych Klientów podczas naszych realizacji zapewniamy również branding stanowiska. Branding produktu umieścić możemy na modułowych barach,

podświetlanym coolerze, ścianie bąbelkowej (wewnątrz której umieścić możemy również np. produkt klienta), a także eleganckich plastikowych naczyniach, w których serwowane są porcje.



Punkt molekularny to osobne elementy:





Zaufali nam

Od początku istnienia naszej firmy zrealizowaliśmy ponad 250 różnego rodzaju wydarzeń. **Klienci do nas wracają i to jest dla nas najważniejsze.** Naszymi klientami są m.in. instytucje państwowe, takie jak Urząd Patentowy, Centrum Badań i Rozwoju, Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego, Uniwersytet Gdański, Muzeum Śląskie, a także międzynarodowe korporacje, takie jak T-Mobile, Microsoft, Intel, Dell, Sony, Play, Orange, Bayer, Pepsi, czy też agencje eventowe, osoby prywatne i wiele, wiele innych.



Skontaktuj się



+48 518 740 100



www.facebook.com/thefoodpl



info@thefood.pl



www.instagram.com/thefoodpl

Rok 2015

248 120

Przejechanych
kilemtrów

2011

Rok założenia

253

Zorganizowanych
eventów

35 000

Alkoholowych
babeczek

36

Wspólnego doświadczenia
w gastronomii

800

Kilogramów
suchego lodu

4 782

Litrów ciekłego
azotu

63 041

Molekularnie
zaskoczonych gości