

chef * chef



PRYWATNY CHEFCHEF

Wykwintna kuchnia. Gdziekolwiek jesteś.

WROCŁAW • LOWER SILESIA • KARKONOSZE

www.chefchef.pl

CHEF CHEF

Za kulinarną filozofią Chef Chef stoją szefowie kuchni Volodymyr Skulinets i Filip Skonieczny, których łączy pasja do gastronomii, szacunek do produktu i dążenie do doskonałości.

W 2026 roku wspólnie współtworzony przez nich zespół Arche Klasztor otrzymał rekomendację Michelin, potwierdzającą jakość kuchni i dbałość o każdy detal.

Private ChefChef łączy doświadczenie szefa z dostępem marki ChefChef do starannie selekcjonowanych produktów dla gastronomii.

Private ChefChef to kompletne doświadczenie restauracyjne przygotowane w miejscu pobytu gościa: od produktów i mise en place, przez gotowanie i serwis, po pozostawienie uporządkowanej kuchni.



NIE CATERING. NIE DOSTAWA JEDZENIA. PRYWATNA KOLACJA TWORZONA NA MIEJSCU

Private ChefChef zamienia apartament, willę lub dom w prywatną restaurację na jeden wieczór. Menu opiera się na sezonowości, nowoczesnej kuchni polskiej i europejskiej oraz produktach premium. Goście mogą obserwować pracę szefa, poznać historię dań i spędzić wieczór bez konieczności wychodzenia z miejsca pobytu.

01

MENU

3, 5 lub 7 dań,
dopasowane do
sezonu i okazji.



02

PRODUKT

Zakup i dostawa
produktów, w tym
opcje premium.



03

SERWIS

Przygotowanie,
planowanie i serwis
w miejscu pobytu.



04

SPRZĄTANIE

Porządek po kolacji i
pozostawienie kuchni
gotowej do użytku.



Idealne na rocznice, urodziny, romantyczne kolacje, rodzinne celebracje, spotkania przyjaciół i prywatne kolacje biznesowe.

TRZY DOŚWIADCZENIA

Trzy poziomy oferty pozwalają dopasować wieczór do okazji, liczby gości i oczekiwanego poziomu produktów.

LOCAL

390 zł / os.

3-course experience

- Powitanie i chleb
- 3 dania sezonowe
- Usługi prywatnego kucharza
- Produkty i sprząatanie

SIGNATURE

590 zł / os.

5-course experience

- Powitanie i chleb
- 5 dań degustacyjnych
- Produkty premium
- Usługi prywatnego kucharza
- Produkty i sprząatanie

PREMIUM

890 zł / os.

7-course experience

- 7 dań degustacyjnych
- Kawior / produkty premium
- Opcja świeżej trufli
- Usługi prywatnego kucharza
- Produkty i sprząatanie

Minimalna wartość rezerwacji:

Local - 1 560 zł / Signature - 2 360 zł / Premium - 3 560 zł.

Ceny mogą być indywidualnie kalkulowane dla większych grup, wydarzeń firmowych oraz lokalizacji wymagających dalszego dojazdu.

ZRÓB PO SWOJEMU

Dodatki premium

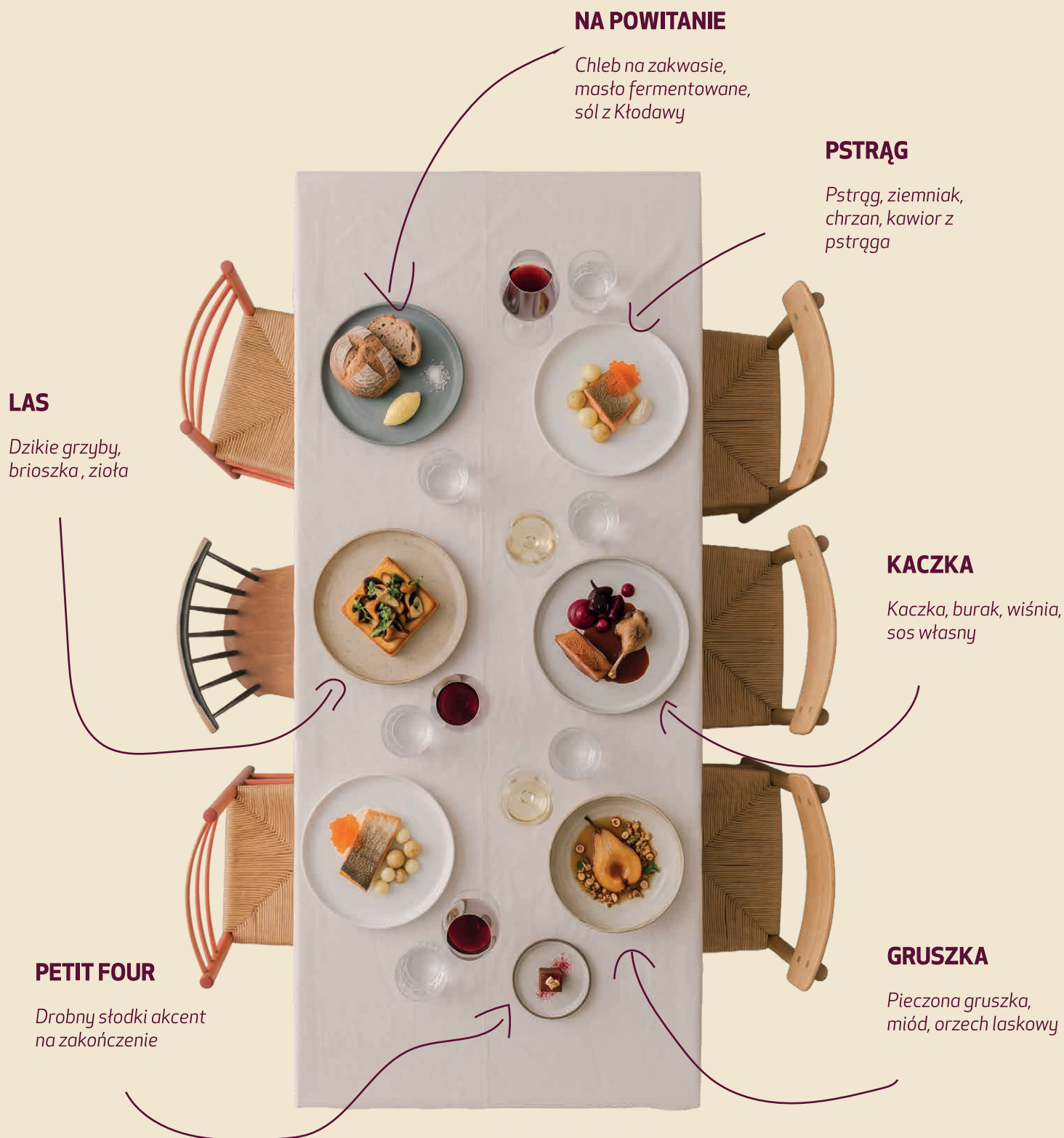
Świeża włoska trufla +150-250 zł/os.

Doświadczenie kawiorowe +150 zł/os.

Parowanie bezalkoholowe +190 zł/os.

Dodatkowa obsługa kelnerska +350 zł

MENU AUTORSKIE



Menu wegetariańskie oraz modyfikacje związane z alergiami i nietolerancjami przygotowujemy po wcześniejszym uzgodnieniu.

DLA WILLI I APARTAMENTÓW

Dodatkowa usługa premium dla gości. Bez kosztów wdrożenia.

Private ChefChef może działać jako partnerska usługa dla operatorów apartamentów premium, willi, apartoteli i obiektów wypoczynkowych. Partner może proponować prywatną kolację przed przyjazdem gościa lub pozostawić w apartamencie elegancką kartę z kodem QR.

10%

Zakup i dostawa produktów, w tym opcje premium.

0 zł

Kosztu wdrożenia dla obiektu

QR

Gotowy materiał do apartamentu i komunikacji przed przyjazdem

FULL

Produkty, gotowanie, serwis i clean-up po stronie Private ChefChef



Firma:

ChefChef Sp. z o.o.
UL. Pustecka 64 / 2
54-011 WROCŁAW
NIP 8943283530

Kontakt:

Volodymyr - 883 957 186
Filip - 661 588 428
kontakt@chefchef.pl



[chef.chef.truffles.store](https://www.instagram.com/chef.chef.truffles.store)

chef * chef



zescanuj i
zobacz więcej

www.chefchef.pl