



CARVING-ART.PL

PAWEŁ SZTENDERSKI

Fantazyjne dekoracje z owoców i warzyw



K a t a l o g

2016

Oferty naszych partnerów



Mistrzowska Kawa tam
gdzie chcesz



Czekolada oraz inne atrakcje



CARVING-ART.PL

PAWEŁ SZTENDERSKI

O firmie

Historia

Od samego początku naszej przygody ze sztuką carvingu powstały dwie marki, które z pasją rozwijaliśmy: **Carving-Art** oraz **KursCarvingu.pl**

Na początku sztuką rzeźbienia zajął się Paweł Sztenderski podczas pracy w USA. Był to rok 2006. Prace Pawła z tamtego okresu do dzisiaj wzbudzają zaciekawienie i zachwyt co oznacza, że sztuka ta nie jest bardzo skomplikowana. W roku 2014 do mistrzowskiego teamu dołączyła Dominika Sadowska.

Po pierwszych pokazach i szkoleniach postanowiłem, że jest to zajęcie któremu chciałbym oddać się bez reszty.

Firma „**CARVING-ART**” to tak naprawdę dwie osoby, dla których carving jest prawdziwą życiową pasją. Firmę tworzą **Paweł Sztenderski** oraz **Dominika Sadowska**.

(...) pamiętam kiedy siedziałem w samolocie do Los Angeles. Lot z Londynu trwał 12 godzin.

Leciałem do Stanów Zjednoczonych z nastawieniem zdobycia doświadczenia, oszlifowania języka. Kulinaria i sztuka gotowania były moją pasją. W samolocie miałem dużo czasu na przemyślenia, ale nawet przez głowę mi nie przeszło, jak bardzo może zmienić się moje życie zawodowe przez roczny

pobyt w Stanach. Chciałem być kucharzem, potem szefem kuchni i piąć się coraz wyżej na szczeblach kuchennej hierarchii. Te plany udało mi się zrealizować, ale podczas pracy na Hawajach poznałem coś, co odmieniło moje życie. To była **sztuka carvingu** (...) – Paweł Sztenderski.

Dominika Sadowska - (...) swoją przygodę ze sztuką carvingu zaczęłam od uczestnictwa w Kursie Carvingu. Szkolenie podstawowe odbyłam w marcu 2014 - oczywiście w **CARVING-ART Paweł Sztenderski**. Zaraz po kursie wiedziałam, że muszę uczestniczyć w kolejnym poziomie kursu, nauczyć się więcej! Po kursie średnio zaawansowanym zaczęłam rzeźbić w mydle (ang. soap carving). Tak zaczęła się moja współpraca z Pawłem. Po gościnnym uczestnictwie w kilku pokazach sztuki carvingu dostałam propozycję stałej pracy w firmie **CARVING-ART Paweł Sztenderski!** (...)

(...) W roku 2008 na prośbę właściciela hotelu w którym pracowałem, przeprowadziłem pokaz carvingu z okazji dnia kobiet. Panie i wszyscy goście byli zachwyceni. Wtedy zrozumiałem jak wielki potencjał drzemie w sztuce carvingu! To był dzień, w którym carving ostatecznie zajął pierwsze miejsce w moim życiu zawodowym. Dziś wiem, że oddając się całkowicie swojej pasji można stworzyć coś zupełnie niepowtarzalnego, zapierającego dech w piersiach, coś, co możecie zobaczyć m.in. na kolejnych stronach tego katalogu (...) - Paweł Sztenderski



zobacz więcej na www.Carving-Art.pl



OFERTA FIRMY CARVING-ART



O firmie CARVING-ART Paweł Sztenderski.....2

Nasza oferta rzeźbionych owoców:

- arbuzy.....6
- grawerowane jabłka9
- melony.....10
- dynie.....12
- upominki z owoców i warzyw14
- lustra.....18
- kwiaty20
- ptaki.....22
- torty owocowe24
- śpiące krasnale25

Palmy owocowe.....26

Stoły owocowe.....28

Przystawki owocowe30

Pokazy Live Carving Show.....32

Warsztaty z dziećmi.....34

Szkolenia, kursy, warsztaty36

Książki, sprzęt i narzędzia do carvingu38

Rzeźbione mydelka39

Spis treści

OFERTA NASZYCH PARTNERÓW



Altercoffee - Mistrzowska kawa tam gdzie chcesz.. 16



ChocoCream - Czekolada oraz inne atrakcje..... 17





Pokazy LIVE CARVING Show



CARVING-**ART**.PL

PAWEŁ SZTENDERSKI

zobacz szczegółową ofertę na pokazy sztuki carvingu w *niniejszym katalogu na stronie 32*
oraz

na stronie internetowej www.Carving-Art.pl



CARVING-**ART**.PL

PAWEŁ SZTENDERSKI

WARSZTATY Z DZIEĆMI



Rzeźby

Arbuzy

To produkt cieszący się największym powodzeniem wśród naszych klientów. W swojej ofercie posiadamy rzeźby z arbuza na każdą okazję. Rzeźbione arbuzy doskonale sprawdzają się m.in. na weselu. W tej tematyce proponujemy arbuzy z grafiką pary młodej z dodatkowymi napisami w postaci daty oraz imion Pary Młodej. Oferujemy szeroki wybór grafiki (obrazków), a także dowolne skomponowanie całości na arбуzie.

Klientom firmowym proponujemy z kolei arbuzy z logo firmy. Jest to wspaniały nośnik reklamowy. Rzeźbione na arбуzie logo z pewnością zostanie zapamiętane na długo, a zdjęcia takiego arбуza ozdobi relację z wydarzenia na stronie internetowej. Tego typu arbuzy są doskonałą dekoracją przy okazji bankietów i wydarzeń firmowych.

Rzeźby arбуzowe w postaci motywów kwiatowych to dekoracje, które wkomponują się tematycznie w każdy rodzaj uroczystości. Mogą zdobić bufety, stoły czy stanowić samodzielną, osobną dekorację w wydzielonym miejscu.

W naszej ofercie znajdziecie Państwo również arbuzy, które mogą ozdobić każdy jubileusz i uroczystość. Dostępność napisów i dobór motywów sprawi, że rzeźbiony arбуz nada się znakomicie na rocznicę ślubu, urodziny, chrzciny, ale także na każdy event czy imprezę firmową.

Fantazyjny, artystycznie wycięty arбуz może zostać umieszczony w wiklinowym koszu i stanowić doskonały upominek czy prezent. Więcej szczegółów znajdziecie w dziale: Upominki.





150,-

1 szt

motywy do wyboru

Arbuz weselny

zawiera elementy: imiona pary młodej, datę, motyw ślubny.

Cena zawiera koszt surowca.

Elementy do wyboru: imiona lub inicjały, datę, motyw pary młodej, motyw ślubny.

Przykładowe motywy do wyboru:



wz.1



wz.2



wz.3



wz.4



wz.5



wz.6



wz.7



wz.8



wz.9



wz.10



wz.11



wz.12



140,-

1 szt

motywy do wyboru

Arbuz komunijny

zawiera elementy: imię dziecka plus motyw komuniyjny.

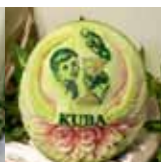
Cena zawiera koszt surowca.

Elementy do wyboru: imię, data, motyw komuniyjny (świeca, biblia, hostia, kielich, winogrono, kłosa itp.)

Przykładowe motywy do wyboru:



wz.1



wz.2



wz.3



wz.4



wz.5



wz.6



wz.7



wz.8



wz.9



wz.10



wz.11



wz.12



180,-

1 szt

motywy do wyboru

Arbuz z grafiką twarzy

Może być okraszony napisem.

Cena zawiera koszt surowca.



110,-

1 szt

motywy do wyboru

Arbuz okolicznościowy

zawiera elementy: dowolny napis oraz motyw kwiatowy.

Cena zawiera koszt surowca.



60,-

1 szt

prosty
motyw róży**Arbuz kwiatowy**

Cena zawiera koszt surowca.



80,-

1 szt

kombinacja
kwiatów**Arbuz kwiatowy**

Cena zawiera koszt surowca.



110,-

1 szt

kombinacja
kwiatów**Arbuz kwiatowy**

Cena zawiera koszt surowca.



od 120,-

1 szt

motywy do
wyboru**Arbuz w formie kosza:**

może zawierać elementy: rączka, ażur po całym obwodzie kosza.

W środku mogą znajdować się: kulki z arbuza, truskawki, winogrono, kulki z melona, mix owoców egzotycznych (zawsze pytaj o dostępność owoców).

W zależności od zawartości koszt koszyka z arbuza wynosi:

- kulki z arbuza - 120,-
- kulki z melona - 130,-
- truskawki - 140,-
- mix owoców egzotycznych (granat, karambola, borówka, winogrono, melon) - 150,-

Kosz z arbuza bez rączki
z truskawkami
140,-Kosz z arbuza z rączką
z kulkami z arbuza
120,-

150,-

1 szt

motywy do
wyboru**Arbuz logo**

Cena zawiera koszt surowca.

Rzeźbione logo stanowi naturalna skóra arbuza. W zależności od życzenia klienta wyrzeźbione logo może być pomalowane.





CARVING-ART.PL
PAWEŁ SZTENDERSKI



Nowość

Grawerowane

Jabłka

W naszej ofercie znajdziecie grawerowane laserem jabłka, które są znakomitym nośnikiem promocyjnym dla firm podczas różnego rodzaju eventów. Jabłka z logo mogą być umieszczone w koszach, eksponowane na stołach czy ułożone w formie piramidy.

Firmom i instytucjom proponujemy grawer logo lub nazwę danego wydarzenia.

Młodym Parom oferujemy wyselekcjonowane jabłuszka, na których możemy wygrawerować m.in. imiona, datę czy dowolny motyw weselny.

Tak przygotowane jabłka mogą stanowić niebanalne upominki dla gości weselnych, być formą etykietek na stołach czy zdobić stół z owocami na weselu.

Cena grawerowanych jabłek jest uzależniona od zamawianej ilości.

Przy zamówieniu ilości nieprzekraczającej 100 sztuk cena wynosi 4,15 zł / szt.

Powyżej 100 sztuk - wycena indywidualna.



Rzeźby | Grawerowane Jabłka

Rzeźby

Melony

Z racji wielkości stanowią doskonałe uzupełnienie rzeźb z arbuza. Idealnie komponują się z większymi bryłami jak właśnie arbuzy czy dynie. Proponujemy rzeźby zawierające motywy tajskie czy motywy róż. Efektownym elementem każdej uroczystości jest też popularny wśród naszych klientów „język” z melona. W celu zachowania odpowiedniej kolorystyki całości dekoracji polecamy rzeźby z melonów cantaloupe o kolorze pomarańczowym, rzeźby z melona miodowego (żółtego) z kolorami żółtym i białym, z melona zielonego o barwie ciemnozielonej i białej oraz z melonów galia o jasnym kolorze ecru.

Ciekawą propozycją na uroczystości z odrobiną humoru są widowiskowo skomponowane melony do postaci np. zajączka czy myszki. Takie prace na pewno wzbudzą też entuzjazm najmłodszych, toteż są one bardzo popularne przy okazji pokazów w szkołach i przedszkolach, a także podczas wydarzeń plenerowych z udziałem rodzin z dziećmi.





40,-

1 szt

różne
gatunki

Melon

Motyw tajski (ornament)



50,-

1 szt

różne
gatunki

Melon

Motyw róży



60,-

1 szt

różne
gatunki

Melon

Kwiat tajski



40,-

1 szt

różne
gatunki

Melon

Jeżyk

Najbardziej widowiskowe prace z tym motywem uzyskuje się używając melona cantaloupe lub miodowego



60,-

1 szt

różne
gatunki

Melon

Róże wygięte



60,-

1 szt

różna
kolorystyka

Melon

Melonowa myszka z owoców i warzyw

Rzeźby

Dynie

Rzeźbione twarze, a w zasadzie karykatury z dyni, to bardzo widowiskowe i intrygujące rzeźby. Polecamy na wszelkie eventy i uroczystości z dozwoloną dawką humoru. Nasze prace cechuje bardzo duża dokładność i skłonność do uwydatnienia nawet najmniejszych detali i mimiki twarzy. Dla naszych klientów rzeźbimy w dużych, pękatych dyniach francuskich, sezonowo w naszych rodzimych dyniach, a także w dyniach piżmowych (butelkowych).

Sezonowo polecamy również dynie w formie lampionów na popularne Halloween. Są to odpowiednio przygotowane dynie, które po umieszczeniu w środku świeczek, żarówek czy zniczy, zamieniają się w lampion z wyrzeźbionym wzorem.

Takie dynie mogą również być motywem wspólnie rzeźbionym z dziećmi czy rodzicami podczas każdego eventu. Posiadamy sprzęt i możliwości organizacyjne do zaaranżowania kilkudziesięciu stanowisk do jednoczesnego rzeźbienia w dyniach.





160,-

1 szt

małe

Dynie twarze (mała)

Dynia piżmowa (butelkowa)
Waga około 1 kg / wysokość ok. 25 cm
**pytaj o dostępność surowców*



250,-

1 szt

duże

Dynie twarze (duża)

Dynia francuska
Waga około 5 kg / wysokość ok. 40 cm
**pytaj o dostępność surowców*



160,-

1 szt

różne
rozmiary

Dynie Iluminacje

**pytaj o dostępność surowców*



180,-

1 szt

różne
rozmiary

Dynie - motyw twarzy

**pytaj o dostępność surowców*



110,-

1 szt

duże

Dynie - motyw kwiatowy

**pytaj o dostępność surowców*



150,-

1 szt

motyw do
wyboru

Dynie z rzeźbionym logo

**pytaj o dostępność surowców*



Rzeźby

Upominki

Nie masz pomysłu na prezent, a chciałbyś coś oryginalnego i niepowtarzalnego? A może już widziałeś carving na żywo i chcesz sprezentować go wybranej osobie?

Owocowe prezenty to jest właśnie to czego szukasz! Dekoracje z arbuza, z owoców, a może z warzyw. Otóż tak! I to na każdą okazję. Pamiętaj, że rzeźbiony arbuz może służyć nie tylko jako dekoracja na wesele. Także chrzciny, komunie i wszelkie rocznice i jubileusze mogą być okraszone dekoracjami z warzyw i owoców.

Ręcznie rzeźbiony arbuz to jedyny w swoim rodzaju upominek. Arbuz ułożony jest w koszu, przyozdobiony minimalną, subtelną dekoracją, a wszystko to zawinięte jest przeźroczystą, elegancką folią zawiązaną wstążką lub kokardą.

Równie wspaniale prezentują się bukiety z kwiatów z wyciętych warzyw i owoców. W połączeniu z delikatną dekoracją stanowią unikatowy prezent dla każdego. Kosze z arbuzem i kompozycją kwiatową doskonale nadają się również na prezent dla Rodziców przy we-

selnych podziękowaniach i gwarantują niesamowite wrażenia podczas takich wzruszających momentów.





prezentowany zestaw

140,-

Cena w zależności od poszczególnych elementów:

bukiet kwiatów w koszu



prezentowany zestaw

170,-

Cena w zależności od poszczególnych elementów:

arbuz motyw kwiatowy
bukiet kwiatów



prezentowany zestaw

299,-

Cena w zależności od poszczególnych elementów:

arbuz okraszony napisem
bukiet kwiatów



prezentowany zestaw

80,-

Cena w zależności od poszczególnych elementów:

bukiet kwiatów w koszu



Nasi partnerzy

Altercoffee

Firma ALTERCOFFEE powstała w styczniu 2014 r., na bazie doświadczeń zdobywanych od ponad 12 lat!

Naszym głównym celem jest kreowanie najlepszych standardów związanych z parzeniem i piciem kawy, poprzez organizację szkoleń i warsztatów oraz obsługę imprez tj. bankiety, spotkania biznesowe, spotkania integracyjne, stoiska targowe, akcje promocyjne, wesela, itp.

Pracujemy wyłącznie na produktach o najwyższej jakości - współpracujemy z najlepszymi polskimi i zagranicznymi palarniami, które dostarczają nam wyśmienite, świeżo palone ziarno kawy.

Podczas pokazów wykorzystujemy najnowocześniejsze ekspresy ciśnieniowe, a także alternatywne urządzenia do parzenia czarnego złota.

Jesteśmy mobilni i elastyczni – pracujemy na terenie całej Polski, a formę prowadzenia pokazu czy szkolenia dostosowujemy do indywidualnego zamówienia każdego klienta.

ŚWIADCZYMY USŁUGI Z ZAKRESU:

-  mobilne bary kawowe obsługa szkoleń, konferencji oraz imprez eventowych
-  warsztaty kawowe
-  stoiska targowe, akcje promocyjne
-  wesela
-  kursy, szkolenia, warsztaty, konsultacje

Altercoffee Marcin Rusnarczyk

ul. Marii Rodziewiczówny 6/16, Wrocław

tel. kom. 509 515 627

e-mail: info@altercoffee.pl

www.altercoffee.pl





Nasi partnerzy

Choco Cream

Nasi partnerzy

Jesteśmy firmą, która z zamiłowaniem potrafi wydobyć piękno, aromat i smak belgijskiej czekolady aby w wyjątkowy sposób zaakcentować każdą uroczystość.

Podążając za najnowszymi trendami czerpiemy inspiracje z różnych miejsc na świecie.

Naszą specjalnością jest wynajem fontann czekoladowych, zapewnienie pełnej aranżacji oraz profesjonalnej obsługi podczas uroczystości.

Bazujemy na maszynach i produktach wyłącznie najlepszych marek na rynku Giles & Posner oraz Callebaut.

Nasza oferta obejmuje:

- FONTANNY CZEKOLADOWE
- FONTANNY ALKOHOLOWE
- BARY LODOWE - ICE BAR
- PODŚWIETLANE BARKI NA ALKOHOL
- PIRAMIDY NA BABECZKI I NIE TYLKO
- PRAWDZIwą, BELGIJSKĄ CZEKOLADĘ
- SŁODKIE PRZEKĄSKI
- BABECZKI TYPU CUPCAKE
- INNE ATRAKCJE

CHOCO CREAM Fontanny Czekoladowe
ul. Fenikowskiego 27/20
84-200 Wejherowo
tel. 603-211-604
e-mail: fontannychoco@gmail.com
gg: 6236236
www.ChocoCream.pl





Kompozycje

LUSTRA

To sposób na jeszcze bardziej widowiskową ekspozycję naszych prac. W zależności od zamówienia proponujemy naszym klientom różne wielkości oraz różne kształty luster. Usługa ekspozycji jest wyceniana w zależności od składowych elementów całej kompozycji.

Aby wygospodarować dodatkową powierzchnię np. przed Parą Młodą możemy udostępnić stół w kształcie połówki okrągłego stołu. Stworzy to niebanalny klimat, a także praktyczne, dodatkowe miejsce na nasze dekoracje.





Prezentowany zestaw

300,-

Cena w zależności od poszczególnych produktów:

arbuz motyw weselny
bukiet kwiatów
trzy kwiatki plus liście



Prezentowany zestaw

399,-

Cena w zależności od poszczególnych produktów:

bukiet kwiatów
plastry owoców



Prezentowany zestaw

240,-

Cena w zależności od poszczególnych produktów:

bukiet kwiatów
paw



Prezentowany zestaw

300,-

Cena w zależności od poszczególnych produktów:

arbuz z motywem kwiatowym
melon motyw kwiatowy
kwiaty (kalie)



Rzeźby

Kwiaty

Bukiety złożone z wybranych kwiatów to wspaniały pokaz możliwości i różnorodności sztuki carvingu. W naszej ofercie znajdziecie kwiaty takie jak róże, chryzantemy, goździki, anturium, kalie, lilie, orchidee (storczyki), astry, dalie oraz wiele innych. Różnorodność surowców sprawia, że wiele z powyższych kwiatów możemy przygotować w różnych wariantach kolorystycznych. I tak np. róże czy astry mogą być w kolorze białym (biała rzodkiew), czerwonym (arbuz, burak), żółtym i pomarańczowym (dynia, marchew) czy zielonym i ecru (cukinia).

Obiektom gastronomicznym proponujemy również przygotowanie pojedynczych kwiatów, które później mogą wykorzystać do dekoracji półmisek czy bufetów.





50,-

1 szt

prosty
motyw róży

Bukiet róż z cukinii

Cena zawiera koszt surowca.



120,-

1 szt

idealna dla
Pani Młodej

Wiązanka z tulipanów

Cena zawiera koszt surowca.



110,-

1 szt

kombinacja
kwiatów

Wiązanka z róż

Cena zawiera koszt surowca.



120,-

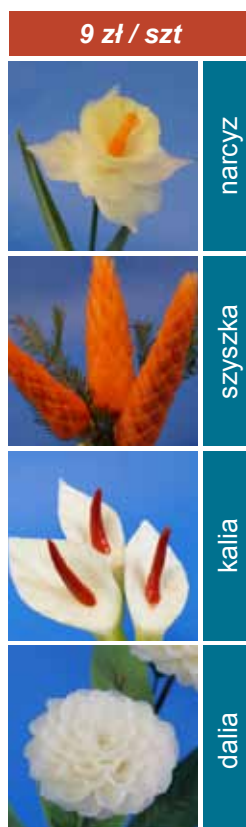
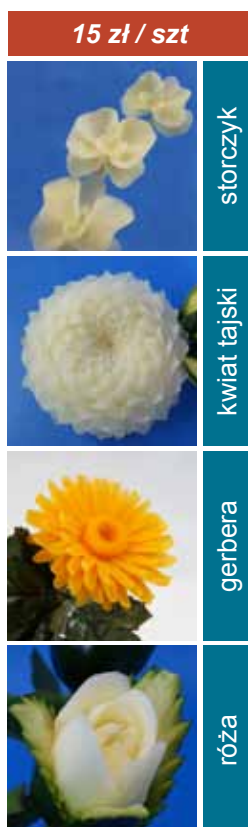
1 szt

motywy do
wyboru

Bukiet mix kwiatów:

Może składać się z różnych kwiatów oraz różnych dodatków dekoracyjnych. Cena ustalana jest w zależności od doboru składników.

W naszej ofercie znajdują się następujące kwiaty i elementy dekoracyjne:



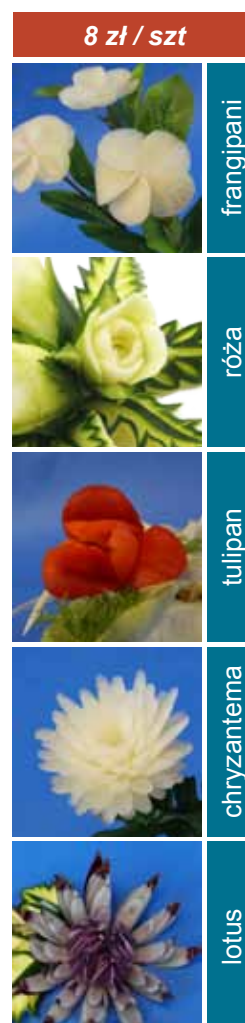
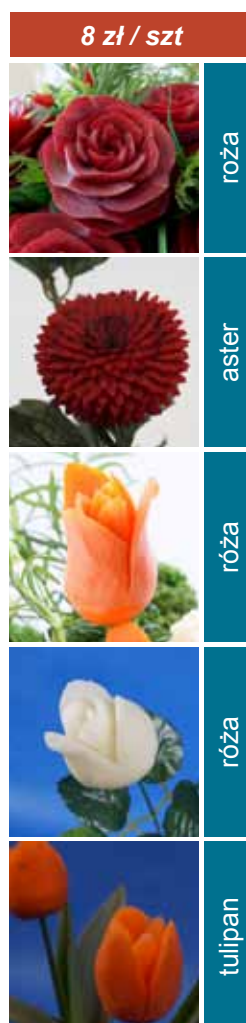
130,-

1 szt

motywy do
wyboru

Bukiet z żonkili i tulipanów

Cena zawiera koszt surowca.





Rzeźby

Ptaki

To produkty, które w szczególny sposób oddają naturalne piękno sztuki rzeźbienia. Użyty surowiec w postaci owoców i warzyw sprawia, że nasze pawie czy bociany na długo zapadają w pamięć. Prace tego typu są swoistym zwieńczeniem całości zamówienia i doskonale pasują do stołów owocowych, kąpek z carvingiem czy do różnego rodzaju bufetów.

Bardzo popularnym produktem na uroczystości weselne jest paw z białej rzodkwi eksponowany na lustrze. Na kolejnych stronach możecie Państwo zobaczyć jak pięknie paw prezentuje się samodzielnie lub w połączeniu z bukietem czerwonych róż i rzeźbą z mango.





240,-

1 szt

komplet

Paw leżący z bukietem z sześciu czerwonych róż oraz rzeźbionym mango.

Istnieje możliwość zamówienia wyłącznie samego ptaka: koszt 160 zł



90,-

1 szt

rzeźba
przestrzenna

Papuga

Wolnostojąca rzeźba przestrzenna wykonana z białej rzodkwi. Wysokość rzeźby to około 25 cm.



15,-

1 szt

idealne na
wesela

Ptaszki miłości

Widowiskowe ptaszki wykonane z cykorii i białej rzodkwi.



160,-

1 szt

+ różne
kwiaty

Bocian

Całość kompozycji to bocian w bukiecie 8 kwiatów na ananasie. Wysokość całości to około 40 cm.



40,-

2 szt

para
gołąbków

Gołąbki

Idealny dodatek do arbuza weselnego lub bukietu kwiatów.



200,-

1 szt

rzeźba
przestrzenna

Orzeł

Wykonany z dyni. Wysokość prezentowanej rzeźby to około 30 cm. Wersja wolnostojąca (po lewej) ma wysokość około 40 cm.



Rzeźby

Torty

Torty owocowe to nasz kolejny produkt, który uświetni każdą z okazji. Tort owocowy może składać się z jednej lub wielu warstw. Warstwa tortu może składać się z arbuza lub różnych odmian melonów. Jesteśmy również otwarci na Wasze propozycje.

Cena tortu to suma poszczególnych warstw i elementów:

- warstwa arbuza - 100 zł
- warstwa melona - 60 zł
- dodatkowe kwiaty - wg cennika
- dodatkowe rzeźby - wg cennika
- dodatkowa dekoracja owocowa na ostatniej, wierzchniej warstwie - 30 zł

Tort może być okraszony grafiką, np. imieniem solenizanta lub nazwą uroczystości. Dodatkowym elementem na torcie może być fontanna tortowa lub zimne ognie.





Spiące

Krasnale

Nowość

Ciekawym i bardzo efektownym produktem są śpiące krasnale - śpioszki. Są to małe stworki wyrzeźbione ze słodkich ziemniaków. Są one umieszczone w wekach. Stanowią doskonałą dekorację, budującą niepowtarzalną atmosferę podczas wieczornych imprez.

Wyrzeźbione stworki mogą mieć różne minki, w zależności od woli zamawiającego. Trwałość takich rzeźb wynosi od kilku miesięcy do nawet jednego roku.

Cena: 89 zł / szt

Śpiące krasnale sprzedajemy umieszczone w szklanym słoiku ze specjalną octową zalewą.

Przy realizacji zamówień na większe ilości krasnali cenę ustalamy indywidualnie.





Palmy

Owocowe

Palma ze świeżych ananasów z koreczkami owocowymi to prawdziwy rarytas w naszej ofercie. Standardowa palma zawiera od 650 do 700 sztuk owocowych szaszłyków, które są złożone z kilkunastu rodzajów owoców.

W zależności od pory roku na Waszej palmie mogą znaleźć się owoce takie jak: ananas, melon galia, melon zielony, melon żółty, melon cantaloupe, melon miodowy, winogrono ciemne, winogrono jasne, nektarynki, brzoskwinie, morele, gruszki, śliwka żółta, śliwka ciemna, czereśnie, agrest zielony, agrest czerwony, physalis, borówka amerykańska, kiwi, pomarańcze, mandarynki, truskawki, karambola, jeżyna czy papaja.

Palma z owocami przygotowanymi do bezpośredniego spożycia to bardzo ciekawa forma podania owoców na wesele. Jeśli wesele jest na 60 - 70 gości to proponujemy nie kupować już dodatkowo żadnych owoców (tylko rzeźbione owoce do dekoracji). Palma powinna wystarczyć.

Często słyszymy pytanie: czy aby na pewno palma wystarczy na taką czy inną ilość osób? Odpowiedź nie będzie jasno sprecyzowana! Podobnie jak z jedzeniem, ilością napojów czy alkoholu. Są to rzeczy indywidualne. Na jednym weselu goście spożyją więcej mięsa, a na innym mniej, przy tej samej ilości osób. Podobnie z napojami i owocami. I tak samo jest z naszą palmą. My powtarzamy, i mówimy to przy każdej okazji, że na wesele, gdzie będzie bawić się 60 osób, oprócz palmy można pomyśleć już wyłącznie o rzeźbionych owocach dla dekoracji! Dodatkowe owoce do spożycia już z dużym prawdopodobieństwem po prostu nam zostaną.

REALIZACJA ZAMÓWIENIA

Zamówioną palmę owocową zazwyczaj przywozimy i eksponujemy już gotową bezpośrednio na sali weselnej (uwzględniając koszt dojazdu). Piszemy zazwyczaj, bo to wszystko zależy oczywiście od woli zamawiającego.

DODATKI DO PALMY:

- rzeźbiona papuga, która może siedzieć na pióropuszu palmy, na jej czubku, albo na pniu palmy, pośrodku jej wysokości,
- świeże kokosy oraz mini banany



Palma owocowa

599,-

Palma owocowa duża

Łączna wysokość około 150 cm

Przy większej ilości gości palma owocowa może być dodatkowym uzupełnieniem stołu owocowego. Ananasy wykorzystane do palmy ananasowej są też łakomym kąskiem na następny dzień w ramach poprawin.

Niecodziennym dodatkiem jest również palma złożona z ananasów (bez koreczków) z arbuzem na samej górze. Takie palmy idealnie nadają się na imprezy plenerowe lub eventy w centrach handlowych.



Palma owocowa

399,-

Palma owocowa mała

Łączna wysokość około 100 cm



Palma owocowa

249,-

Palma z ananasów i arbuza

Łączna wysokość to około 230 cm

Dodatki: kwiaty, banany, papuga, kokosy



Stoły

Owocowe

Przygotowanie stołu owocowego to kolejna z proponowanych usług. Proponujemy kompleksowe przygotowanie ekspozycji owocowej we wskazanym miejscu. Na to składa się zakup owoców, ich umycie i przygotowanie do spożycia oraz ekspozycja.

W skład stołu owocowego wchodzi takie elementy jak całe owoce, owoce finezyjnie pokrojone w formie dekoracji i do spożycia oraz elementy mające dodatkowo zaskoczyć gości jak delfiny z bananów, lilie z melonów, korony z owoców cytrusowych czy melonów.

Standardowo stoły składają się z następujących owoców:

- winogrono ciemne, winogrono jasne, banan, mandarynka, jabłko zielone, jabłko czerwone, kiwi, pomarańcza, gruszka, melon cantaloupe, melon żółty, melon galia, melon zielony, arbuz - **min. 11 pozycji - 75% całości**
- nektarynka, brzoskwinia, truskawka, borówka lub jagoda, malina, morela, wiśnia, czereśnia, śliwka czerwona/żółta, ananas - **min. 6 pozycji - 15% całości**

- papaja, banan czerwony/czarny, banan mini, marakuja, granat, figa/figa kaktusowa, litchi, kaki (śliwka daktylowa), mango, physalis, kumkwat, pomelo, karambola, pithaya (smoczy owoc), kokos - **min. 5 pozycji - 10% całości**

W zależności od ilości osób przygotowaliśmy dla Was trzy propozycje (trzy różne pakiety) stołów owocowych zawierających różne ilości owoców (w kg) oraz elementy sztuki carvingu w postaci rzeźb owocowych.





1000,-

1 szt

na 50 osób

Stół owocowy - Pakiet I

dedykowany dla 50 osób

OWOCE: ilość - 25 kg

CARVING:

1 arbuz z wybranym motywem weselnym

1x melon motyw tajski

2x ptaszki miłości



1600,-

1 szt

na 80 osób

Stół owocowy - Pakiet II

dedykowany dla 80 osób

OWOCE: ilość - 40 kg

CARVING:

1 arbuz z wybranym motywem weselnym

2x arbuz motyw kwiatowy

1x melon motyw tajski

2x motyw europejski

3x ptaszki miłości



2200,-

1 szt

na 100 osób

Stół owocowy - Pakiet III

dedykowany na 120 osób/ 60 kg

OWOCE: ilość - 60 kg

CARVING:

1 arbuz z wybranym motywem weselnym

2x arbuz motyw kwiatowy

1x arbuz w formie koszyka

1x bukiet kwiatów

1 x melon motyw tajski

2x melon motyw weselny

4x ptaszki miłości

Realizacja usługi:

Zamawiając usługę wykonania stołu owocowego należy zapewnić miejsce oraz stół na sali weselnej. Stół powinien być nakryty obrusem, tak jak pozostałe stoły na sali - chcemy aby była zachowana jednolitość wystroju.

Usługa wykonania stołu owocowego obejmuje zakup i przygotowanie owoców do spożycia przez gości weselnych, przygotowania rzeźb i dekoracji owocowych oraz ekspozycja wyżej wymienionych elementów we wskazanym miejscu / na wskazanym stole na sali.

Przygotowane pakiety to najczęściej zamawiane przez naszych klientów aranżacje. Stoły owocowe można wzbogacić o inne elementy z naszej oferty jak np. palmy owocowe, bukiety kwiatów, różnego rodzaju ptaki czy owocowe rzeźby.

Przystawki

Owocowe

Jako uzupełnienie „klasycznych” stołów z owocami i rzezbami proponujemy tzw. shooty i przystawki z owoców. Mogą one być przygotowane w formie carpaccio owocowego, filetów z owoców lub sałatek owocowych. Dodatkowo oferujemy również ciekawe formy ekspozycji tak przygotowanych przysmaków: od kompozycji na lustrze i platerach, czy jedno porcjowe przystawki podane w kokilkach, po owoce przygotowane w specjalnych, eleganckich jednorazowych kieliszkach i naczyniach z widelczykiem lub łyżeczką.

W skład naszych deserów wchodzi owoce przygotowane do bezpośredniej konsumpcji. Są to filetowane owoce cytrusowe jak pomarańcza, grapefruit, pomelo, a także cała gama melonów i arbuzów. W składzie proponowanych deserów znajdują się również owoce granatu, maliny, truskawki, mango, borówki amerykańskie, śliwka peruwiańska oraz inne owoce egzotyczne.

Aby zaspokoić potrzeby naszych klientów do naszej oferty wprowadziliśmy również salsę owocową ze świeżego mango, owoców granatu i posiekaną koleandrą. Jest to znakomite dopełnienie przygotowywanych

przez nas przystawek. Obecność salsy owocowej wprowadza również klimat jeszcze większej niepowtarzalności i egzotyki w czasie Państwa wydarzenia.

Z uwagi na sezonowość i dostępność niektórych owoców prosimy o wcześniejsze rezerwowanie i składanie zamówień.

Posiadamy liczne grono dostawców, tak aby w miarę możliwości zapewnić stałość naszej oferty przez cały rok kalendarzowy.

Podczas realizowania zamówienia na owocowe przystawki możemy wykorzystać zarówno swoje naczynia jak i te dostępne w miejscu, w którym odbywa się dana uroczystość.

Prezentowane zestawy to jedynie nasze propozycje. Zachęcamy do kreowania własnych smaków i przystawek, które możemy dla Was zrealizować.





3,50-

1 szt

zamówienie
powyżej 40 szt

Przystawka ze świeżych owoców

Przystawka z filetowanego grapefruita i pomarańczy, ze świeżą maliną, truskawką i owocami granatu oraz świeżą miętą i limonką

**dostępne mniejsze ilości w cenie 5 zł / szt*



3,00-

1 szt

zamówienie
powyżej 40 szt

Przystawka ze świeżych owoców

Przystawka z filetowanego grapefruita, borówki amerykańskiej oraz świeżej moreli i listkiem mięty

**dostępne mniejsze ilości w cenie 4,50 zł / szt*



4,50-

1 szt

zamówienie
powyżej 20 szt

Sałatka ze świeżych owoców

Sałatka z owoców granatu i borówki amerykańskiej, ze świeżą truskawką, listkiem mięty oraz porzeczką. Dekoracja z pomarańczy, widelczyk do konsumpcji.

**dostępne mniejsze ilości w cenie 5,50 zł / szt*



5,-

1 szt

zamówienie
powyżej 20 szt

Shoot owocowy

Shoot z owoców granatu, borówek, truskawki i listkiem mięty. Podany w kieliszku z limonką i widelczykiem.

**dostępne mniejsze ilości w cenie 6 zł / szt*



5-

1 szt

zamówienie
powyżej 20 szt

Shoot owocowy

Shoot z owoców granatu, borówek, truskawki i ananasa. Podany w kieliszku z limonką i widelczykiem.

**dostępne mniejsze ilości w cenie 6 zł / szt*



od 5,-

1 osoba

rodzaje do
wyboru

Carpaccio z owoców

Pełna gama owoców i dodatków, niepowtarzalne wrażenia wizualne i smakowe!

**cena zależna od rodzajów i ilości owoców*

Life Carving Show

Pokazy

Organizujemy pokazy rzeźbienia na żywo. Doświadczenie w tego typu występach sprawia, że swoisty Carving Show w naszym wykonaniu podniesie prestiż i nada wyjątkowego klimatu każdej imprezie okolicznościowej.

W czasie pokazów możemy być zarówno głównym widowiskiem eventu jak i atrakcją towarzyszącą. Możemy przeprowadzić pokazy sztuki carvingu w centrach handlowych i w czasie wielkich imprez plenerowych, ale także podczas małych, bardziej kameralnych uroczystości.

Szczególnym zainteresowaniem cieszą się pokazy carvingu wśród najmłodszych uczniów i przedszkolaków. Dodatkowo możemy również przygotować specjalną atrakcję dla uczestników danego eventu. Dużym powodzeniem cieszą się swojego rodzaju warsztaty integracyjne. Na przygotowanych i odpowiednio zaaranżowanych stanowiskach wspólnie z uczestnikami wieczoru wycinamy i rzeźbimy prace z owoców i warzyw. Potrafimy zaproponować warsztaty tematycznie związane z każdą branżą. Jesteśmy również otwarci na wszelkie propozycje ze strony zamawiającego.

W ciągu ostatnich dwóch lat wielokrotnie mieliśmy okazję zaprezentować sztukę carvingu publiczności telewizyjnej.

Nasza działalność i to co robimy sprawiły, że wielokrotnie byliśmy zapraszani do telewizji, aby zaprezentować próbki naszych możliwości.

Ze względu na ciepłe przyjęcie i serdeczną atmosferę bardzo miło wspominamy każdy występ w programie „Pytanie na Śniadanie” w telewizyjnej dwójce. Ciekawym doświadczeniem dla nas były również nagrania dla TVN'u w naszej siedzibie oraz w studio programu „Dzień Dobry TVN”.





899,-

cena netto

minimum

Pokaz carvingu - Pakiet minimum

Jest to nasz najmniejszy pakiet, w którym zapewniamy swoją osobę z całym bagażem doświadczeń i umiejętnościami.

Z naszej strony zapewniamy:

- osobę przeprowadzającą pokaz
- niezbędne narzędzia carvingowe do przeprowadzenia pokazu



1500,-

cena netto

standard

Pokaz carvingu - Pakiet standard

Standardowy pakiet, w którym zapewniamy swoją osobę z całym bagażem doświadczeń i umiejętnościami, a na sam start pokazu, przygotowujemy rzeźby owocowe mające rozbudzić zmysły i zainteresowanie uczestników.

Z naszej strony zapewniamy:

- osobę przeprowadzającą pokaz
- niezbędne narzędzia carvingowe do przeprowadzenia pokazu
- aranżację stołów do przeprowadzenia pokazu - ze sobą przywozimy własne obrusy, draperię, materiały do dekoracji i ekspozycji wyrzeźbionych prac
- wyrzeźbione prace: 1 arbuza lub dynię ze wskazanym logo lub nazwą eventu, 1 melon z dowolnym motywem oraz 1 bukiet składający się z 10 kwiatów wyrzeźbionych z warzyw

Zamawiający ze swojej strony zapewnia:

- miejsce (powierzchnię), w którym ustawimy stanowisko do pokazu
- owoce i warzywa niezbędne do przeprowadzenia pokazu (po konsultacji z nami)
- w zależności od potrzeb: dodatkowe oświetlenie, nagłośnienie, projekcję video



1899,-

cena netto

premium

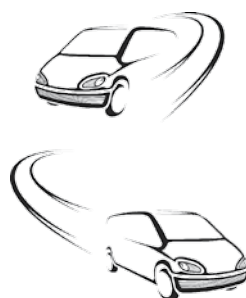
Pokaz carvingu - pakiet premium

Najobszerniejszy pakiet, w którym zapewniamy swoją osobę z całym bagażem doświadczeń i umiejętnościami, owoce i warzywa do pokazu, a na start, przygotowujemy rzeźby owocowe mające rozbudzić zmysły i zainteresowanie uczestników.

Zamawiający ze swojej strony zapewnia wyłącznie miejsce (powierzchnię) w którym ustawimy stanowisko do pokazu.

Przykładowy scenariusz pokazu (czas trwania - 5 godzin): szybkie przybliżenie sztuki carvingu uczestnikom pokazu, rzeźbienie na żywo z jednoczesnym omówieniem stylów i rodzajów cięć, widzowie mogą współuczestniczyć w wykonywanych ćwiczeniach

Koszt transportu / dojazdu



Do ceny pokazu należy doliczyć koszty transportu:

- 1,25 zł / 1 km jeżeli miejsce pokazu jest oddalone od naszej siedziby do 300 km
- 1,75 zł / 1 km jeżeli miejsce pokazu jest oddalone od naszej siedziby ponad 300 km



Warsztaty z dziećmi

To nasza propozycja na kreatywne i atrakcyjne spędzenie czasu dla najmłodszych. Warsztaty dla dzieci mogą być również elementem większego eventu, wydarzenia.

Zajęcia warsztatowe są przeznaczone dla dzieci w każdym wieku. Warsztaty z carvingu mogą również zawierać elementy pokazu sztuki carvingu, tak aby jeszcze bardziej zachęcić dzieci do pracy. Możemy również zaprezentować różne rodzaje owoców, a nawet zorganizować konkurs z nagrodami dla uczestników. Konkursem może być np. zgadywanie nazw prezentowanych owoców lub odgadywanie, niewidocznych, ukrytych w koszu owoców wyłącznie po dotyku.

Chcemy aby za pomocą warsztatów dzieci miały kreatywną rozrywkę i miło spędziły czas. Warsztaty prowadzimy w taki sposób aby oprócz dobrej zabawy przekazać dzieciom odrobinę wiedzy o owocach i warzywach i zachęcić je do zdrowego odżywiania co dla rodziców jest zawsze nie lada wyzwaniem.

Posiadamy kilka gotowych scenariuszy, aby dzieci w każdym wieku mogły wspaniale się bawić. W czasie

warsztatów dzieci mogą tworzyć zwierzątka z owoców i warzyw jak choćby: pingwina czy pszczołę z bakłażana, zajączka i myszkę z melona, języka z gruszki, delfinka z bananów, łabędzia z jabłka czy wiele innych.

Oprócz zwierzątek dzieci mogą wykonywać koreczki owocowe z różnych owoców. Dla dzieci frajda jest tym większa, że mogą one wybierać owoce, które same lubią.

W czasie zajęć dzieci mogą przygotować również obrazy z owoców na półmiskach, które po zalaniu galaretką owocową mogą stanowić nie lada przekąskę i pamiątkę z zajęć.





Wycena warsztatów

Poniżej przedstawiamy wybrany wariant i przebieg

Przykładowy scenariusz dla grupy 40 osobowej:

- prezentacja carvingu i owoców - 15 min / 100 zł
- konkurs: owoce egzotyczne - 10 min / 30 zł
- tworzenie obrazu z mandarynek, bananów, kiwi - 15 min / 20 zł
- wycinanie języka z gruszki i winogron - 20 min / 8 zł
- wycinanie delfinka z banana - 10 min / 7 zł
- zalewanie obrazu galaretką - 10 min
- wycinanie łabędzia z jabłka - 20 min / 5 zł
- konkurs: rozpoznawanie owoców po dotyku: 15 min / 50 zł

Łączny czas: około 120 minut

Łączny koszt: około 810 zł

Koszt na osobę: około 20 zł



Osioł z arbuza



Pingwiny z bakłażana



Jezyk z gruszki



Delfinki z bananów



Myszka z melona



Osa z bakłażana



Szkolenia

Kursy

Jesteśmy instytucją szkoleniową znajdującą się w Rejestrze Instytucji Szkoleniowych pod nr. 2.22/00145/2015. Prowadzimy Kursy Carvingu w swoim ośrodku szkoleniowym w Redzie. Posiadamy niezbędne materiały dydaktyczne oraz możliwości techniczne do organizacji kursów bezpośrednio w zainteresowanych firmach i placówkach w całej Polsce. Naszą pasję, którą jest carving, przelewamy na naszych kursantów.

Organizując kursy w zainteresowanych szkołach zwracamy przede wszystkim uwagę na stworzenie niepowtarzalnego klimatu do ćwiczeń. W tym celu aranżujemy salę szkoleniową (najlepsza w tym celu jest zwykła sala lekcyjna). Oprócz owoców i narzędzi dla uczniów przywozimy ze sobą również biblioteczkę książek o tematyce carvingowej z całego świata. Chcemy aby uczniowie na naszym kursie mogli wziąć do ręki i otworzyć daną książkę, zobaczyć co jest w środku co nie zawsze jest możliwe podczas wyboru książek w Internecie. Równocześnie przywozimy ze sobą praktycznie cały dostępny w kraju i za granicą sprzęt do carvingu. Tutaj również pragniemy przedstawić i pokazać kursantom na żywo to, co na co dzień mogą zobaczyć wyłącznie na stronach internetowych.

Przygotowujemy również stół do ekspozycji, na którym układamy prezentację efektów szkolenia. Rzeźbione przez kursantów owoce i warzywne kompozycje dostają dodatkowego uroku, a my wraz z naszymi uczniami robimy sobie pamiątkowe zdjęcia.

Takimi działaniami tworzymy niezwykle klimat sprzyjający efektywnej nauce sztuki carvingu.

Terminy kursów oraz zapisy: www.KursCarvingu.pl





499,-

1 szt

początek

Kurs Carvingu Podstawowy

Zaczynamy przygodę z carvingiem! Nasze specyficzne podejście do tajskiej sztuki rzeźbienia powoduje, że już na kursie podstawowym kursanci oprócz drobnych kwiatków rzeźbią własnoręcznie kwiat tajski w melonie, a także róże w arbuzie. Swoje wszystkie prace kursanci wykonują nożem syjamskim. Po ośmiu godzinach szkolenia kursanci są gotowi do samodzielnego rzeźbienia.

W cenie kursu kursanci otrzymują na własność:

- zestaw noży firmy Kom-Kom
- podręcznik do ćwiczeń
- ponadto: kawa / herbata / napoje / lunch /



1099,-

1 szt

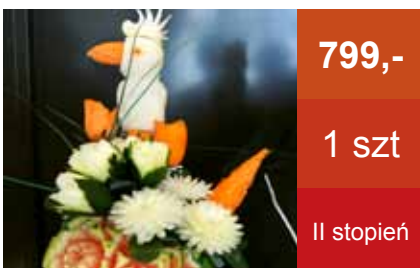
twarze

Kurs Rzeźbienia Twarzy

To nasza kolejna propozycja na poszerzenie warsztatu swoich umiejętności. Kurs ten przygotowuje kursantów do samodzielnego rzeźbienia twarzy w takich materiałach jak dynie czy słodkie ziemniaki. Techniki stosowane na kursie można z powodzeniem rozszerzyć o inne surowce.

Podczas ośmiogodzinnego szkolenia każdy z kursantów samodzielnie wykonuje:

- twarz z dużej dyni
- twarz z dyni butelkowej
- małą postać ze słodkiego ziemniaka



799,-

1 szt

II stopień

Kurs Carvingu Średnio zaawansowany

Kurs carvingu na kolejnym stopniu zaawansowania. Podczas dziewięciogodzinnego kursu uczymy się rzeźbić narzędziami takimi jak dłutka czy elastyczne noże tajskie. Kursanci wykonują widowiskowe kwiaty w warzywach, a także zaawansowane przestrzenne rzeźby w arbuzie czy melonie oraz papugę lub gołąbka jako przykład rzeźbienia 3D.



360,-

1 szt

rzeźbione
mydełka

Kurs Soap Carvingu - Rzeźbienia w mydle

Kurs soap carvingu pozwala nam osiągnąć wiedzę teoretyczną i praktyczną w zakresie przygotowywania niepowtarzalnych, kolorowych i pachnących mydełek.

Czas szkolenia, to ok 7 godzin. Podczas kursu uczestnik samodzielnie wykona 6 mydeł (2 mydła - zwykłe z kostki oraz 4 - wytapiane z bazy glicerynowej). Po skończonym kursie każdy uczestnik otrzymuje materiał instruktażowy w formie papierowej.

Po zakończeniu szkolenia uczestnicy kursu mogą nabyć pakiet startowy do samodzielnej pracy w domu za jedyne 50 zł brutto.



1099,-

1 szt

III stopień

Kurs Carvingu Zaawansowany

Poziom zaawansowany to najwyższy stopień wtajemniczenia w sztuce carvingu. Podczas 10-cio godzinnych zajęć kursanci uczą się jak rzeźbić owadożerne i zamykające się do wewnątrz kwiaty oraz jak w nietuzinkowy sposób nadać wykonanej pracy jeszcze więcej mistycyzmu i elegancji.



1099,-

1 szt

grafiki

Kurs Carvingu Techniki Graficzne

To swojego rodzaju kurs fast carving. Podczas kursu pokazujemy możliwości jakie niesie ze sobą wykorzystanie carvingu w szeroko rozumianej branży gastronomicznej. W oparciu o możliwość stosowania szablonów i personalizowania rzeźbionych prac pod określonego klienta czy odbiorcę uzyskujemy wiele korzyści!



499,-

1 szt

gastronomia

Kurs Dekorowania potraw

To kurs przygotowany z myślą o kucharzach i osobach pracujących przy przygotowywaniu potraw garmażeryjnych.

Sprzedaż - Książki

Narzędzia

Prowadzimy sprzedaż noży i narzędzi do carvingu. Zarówno początkujący amator jak i doświadczony carver znajdzie u nas coś dla siebie.

Wszystkie sprzedawane przez nas produkty są dostępne w naszym sklepie internetowym na stronie **www.Carving-Art.pl**

W naszej ofercie znajdziesz produkty najlepszych na świecie markowych firm, takich jak:

 • Triangle

 • Borner

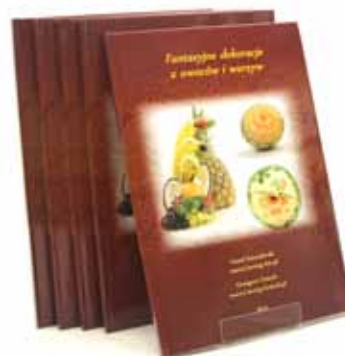
 • Professional by Ludek Prochazka

 • Kiwi & Kom Kom

W naszej ofercie znajdziesz również wiele pozycji z całego świata w tym książki instruktażowe oraz albumy przedstawiające piękno sztuki carvingu.

Posiadamy wszystkie książki o carvingu wydane w języku polskim, które są warte polecenia.

Nasi kursanci mają możliwość zakupu książek i narzędzi na preferencyjnych warunkach.





CARVING-ART.PL
PAWEŁ SZTENDERSKI



Rzeźbione

Mydła

Nowość

Podróżując po świecie i szukając natchnienia i inspiracji na idealny prezent czy upominek nie można ominąć Tajlandii. Kraj ten jest obecnie uznawany za kolebkę sztuki carvingu. Carving to sztuka ręcznego rzeźbienia, która do niedawna kojarzyła się wyłącznie z owocami i warzywami. Dzisiaj jednak chcielibyśmy przybliżyć Wam kolejną rzecz, która kojarzy nam się z Tajlandią. Otóż są to ręcznie rzeźbione mydła (ang. soap carving). Są one rękodziełem bardzo popularnym w tym azjatyckim kraju. Na ręcznie rzeźbione mydła można natknąć się na większości straganów, gdzie zależnie od upodobań wybierzemy interesujący nas kolor, zapach czy kształt tego małego dzieła sztuki.

Ręcznie rzeźbione mydło to kolejny produkt który można u nas zakupić! Nie musisz lecieć do Tajlandii, aby sprawić sobie czy bliskiej osobie ten niecodzienny prezent.



Sprzedaj | Rzeźbione mydła



Fantazyjne dekoracje z owoców i warzyw



Skontaktuj się z nami!

CARVING-ART Paweł Sztenderski

ul. Suwalska 8/B4
84-230 Rumia

REGON: 221916535

NIP: 588-207-81-58

nr konta: 98 1050 1764 1000 0092 0435 6324

Paweł Sztenderski

tel. 501 661 862

e-mail: pawel@carving-art.pl

www.Carving-Art.pl

Dominika Sadowska

tel. 509 983 903

e-mail: biuro@carving-art.pl

www.Carving-Art.pl

www.KursCarvingu.pl



CARVING-ART.PL

PAWEŁ SZTENDERSKI