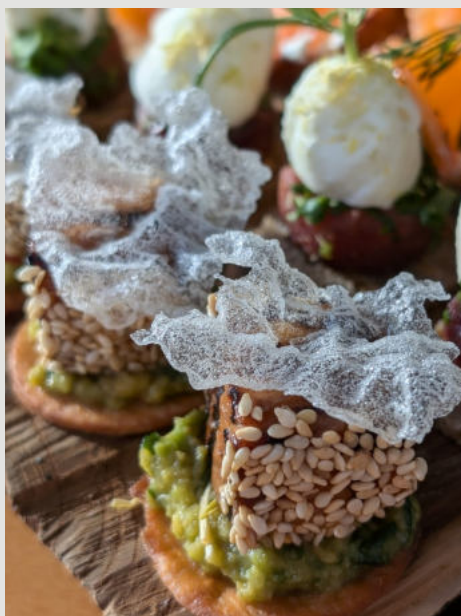




OFERTA CATERINGOWA

2025

KUCHNIA, KTÓRA ŁĄCZY I INSPIRUJE



KONTAKT:

MONIKA KNAPIK

Dział ds. przedsiębiorczości
Fundacja Pomocy Wzajemnej Barka

MONIKA.KNAPIK@BARKA.ORG.PL

M: +48 530 434 564

T: +48 61 668 23 15

WWW.BARKA.ORG.PL

poznań nas

BLIŻEJ

Fundacja „Barka” oferuje profesjonalny catering w ramach prowadzonego Bistro i warsztatu gastronomicznego Centrum Integracji Społecznej na Zawadach w Poznaniu, przygotowane pod okiem profesjonalnego szefa kuchni. Na terenie Fundacji udostępniamy także w pełni wyposażone sale szkoleniowe i konferencyjne, które można wynająć na potrzeby organizowanych wydarzeń.



Posiadamy profesjonalne zaplecze gastronomiczne i sprzęt (drewnianą, porcelanową i szklaną zastawę, obrusy, stoliki koktajlowe), pozwalające na obsługę wydarzeń nawet do 400 osób. Zapewniamy także kompleksową obsługę kelnerską.



Obsługujemy wydarzenia zarówno na terenie naszej Fundacji podczas szkoleń, konferencji, wizyt studyjnych czy imprez okolicznościowych, jak i z dowozem do miejsca organizowanego przez Państwa wydarzenia.

Doświadczenie w tej dziedzinie zdobyliśmy organizując liczne konferencje i spotkania, przygotowując cateringi dla Urzędu Miasta Poznania, Uniwersytetu im.

Adama Mickiewicza i poznańskich firm tj. Beiersdorf (Nivea), Raben czy Kompania Piwowarska.



oferta

CATERINGOWA

PAKIET I - 39 zł/os.

min. kwota zamówienia 500 zł

- Bufet kawowy z napojami ciepłymi i zimnymi
- Ciasta domowego wypieku (1 p./os., 2 rodzaje do wyboru, ok. 120 g/p.)
 - Ciasto czekoladowe
 - Sernik
 - Szarlotka
 - Tiramisu
- Kanapki z pieczywa ciemnego i jasnego (2 p./os.)
 - Kanapka na ciemnym pieczywie z pesto bazyliowym, ogórkiem, awokado i rukolą
 - Bajgiel z mascarpone, chipsem z boczku, pomidorem, jajkiem sadzonym i sałatą
 - Bagietka z pastą jajeczną, szczypiorkiem i rzodkiewką
 - Tost z ciemnego pieczywa z grillowane tofu, pesto z suszonych pomidorów i ajvaru ogórek marynowany, sałata
- Ekspres automatyczny do kawy (+ 200 zł/dzień)



PAKIET II - od 44 zł/os.

min. kwota zamówienia 500 zł

- Bufet kawowy z napojami ciepłymi i zimnymi (ekspres automatyczny do kawy)
- Ciasta domowego wypieku i talerz świeżych owoców (1,5 p./os., 2 rodzaje do wyboru, ok. 120 g/p.)
 - Ciasto czekoladowe
 - Sernik
 - Szarlotka
 - Tiramisu
- Zimny bufet: finger food, antipasti, sałatki (1,5 p./os.)
 - Talerz wędlin, serów, oliwki, kapary, orzech, gruszka (ok. 1 kg na 10 os.)
 - Mozzarella z pieczonym selerem w soku z buraka, rozmaryn (ok. 25 g/p.)
 - Tartaletka z pieczonym batatem, granatem, świeżą kolendrą i jogurtem (ok. 40 g/p.)
 - Pasta z łososia, grillowana tortilla, dymka, kapary (ok. 40 g/p.)
 - Grissini z szynką prosciutto i musem z karmelizowanej gruszki (ok. 50 g/p.)
 - Sałatka z kaszą kuskus, pieczonym burakiem, serem feta i rukolą (ok. 100 g/os.)
 - Sałatka z pieczonym kurczakiem zagrodowym, pomidorem cherry, grzankami żytnimi, sałatą rzymską (100 g/os.)



PRZEDSTAWIONE PAKIETY SĄ JEDYNNIE PRZYKŁADOWYMI PROPOZYCJAMI – Z PRZYJEMNOŚCIĄ DOSTOSUJEMY OFERTĘ DO INDYWIDUALNYCH POTRZEB I OCZEKIWAŃ NASZYCH KLIENTÓW.

oferta

CATERINGOWA

PAKIET III - 80 zł/os.

min. kwota zamówienia 1000 zł

- Bufet kawowy z napojami ciepłymi i zimnymi (ekspres automatyczny do kawy)
- Ciasta domowego wypieku (1,5 p./os., 2 rodzaje do wyboru, ok. 120 g/p.)
 - Ciasto czekoladowe
 - Sernik
 - Szarlotka
 - Tiramisu
- Dania główne oraz zupy (1,5 p./os. do wyboru):
 - Krem z palonego kalafiora z mlekiem kokosowym
 - Tajska zupa z kurczakiem, warzywami i świeżą kolendrą
 - Zupa ogórkowa na wędzące
 - Francuska zupa cebulowa
 - Krem z karczochów
 - Pieczony łosoś, gratin ziemniaczane, szpinak, sos cytrynowy
 - Konfitowana pierś z kaczki, kapusta modra, puree ziemniaczane, sos pieczeniowy
 - Pierś z kurczaka zagrodowego, marynowany koper włoski, kasza kuskus, mus z zielonych warzyw
 - Marynowany kalafior w mleku kokosowym, puree z pieczonych batatów, świeży szpinak, chilli



PAKIET IV - 95 zł/os.

min. kwota zamówienia 1500 zł

- Bufet kawowy z napojami ciepłymi i zimnymi (ekspres automatyczny do kawy)
- Ciasta domowego wypieku i słodkie monoporcje oraz talerz owoców (1,5 p./os., 2 rodzaje do wyboru, ok. 120 g/p.)

Ciasta domowe:	Monoporcje:
- Ciasto czekoladowe	-Panna cotta z wiśniami
- Sernik	-Mini sernik pistacjowy
- Szarlotka	-Tiramisu
- Tiramisu	
- Finger food (1,5 p./os. do wyboru):
 - Grzanka z chleba żytniego z grillowaną krewetką i guacamole
 - Łosoś marynowany w teriyaki z prażonym sezamem i chipsem ryżowym
 - Pate z eco gęsi, ciasto kruche, żurawina
 - Tartaletka z pieczonym batatem, granatem, jogurtem i świeżą kolendrą
- Dania główne oraz zupy (1,5 p./os. do wyboru):
 - Krem z palonego kalafiora z mlekiem kokosowym.
 - Tajska zupa z kurczakiem, warzywami i świeżą kolendrą
 - Zupa ogórkowa na wędzące
 - Francuska zupa cebulową
 - Krem z karczochów
 - Pieczony łosoś, gratin ziemniaczane, szpinak, sos cytrynowy
 - Konfitowana pierś z kaczki, kapusta modra, puree ziemniaczane, sos pieczeniowy
 - Pierś z kurczaka zagrodowego, marynowany koper włoski, kasza kuskus, mus z zielonych warzyw
 - Marynowany kalafior w mleku kokosowym, puree z pieczonych batatów, świeży szpinak, chilli



oferta

CATERINGOWA

PAKIET GRILL - 65 zł/os.

min. kwota zamówienia 2000 zł

- Dania główne:

- Marynowana karkówka (150 g/1 p.)
- Kiełbasa z grilla (100 g/1,5 p.)
- Batat pieczony z dodatkami (250 g/os.)

- Dodatki:

- Ziemniak pieczony z tzatzikami (200 g/os.)
- Sałatka sezonowa (150 g/os.)
- Smalec tradycyjny lub z białej fasoli (50 g/os.)
- Pieczywo na zakwasie
- Ketchup/musztarda
- Napoje zimne - woda gazowana/niegazowana (300 ml/os.)
- Napoje ciepłe - kawa/herbata ciepłe (200 ml/os.)

- Dodatkowo płatne:

- Grochówka (15 zł/250 ml/os.)
- Warzywa w słupkach z dipami (12 zł/1 p.)



PRZEDSTAWIONE PAKIETY SĄ JEDYNI PRZYKŁADOWYMI PROPOZYCJAMI – Z PRZYJEMNOŚCIĄ DOSTOSUJEMY OFERTĘ DO INDYWIDUALNYCH POTRZEB I OCZEKIWAŃ NASZYCH KLIENTÓW.

oferta

CATERINGOWA

W RAMACH CATERINGU OFERUJEMY:

- Przygotowanie miejsca odbywania się cateringu,
 - Ustawienie bufetu,
- Stoły bufetowe, zastawę oraz podstawową dekorację stołów,
 - Naczynia jednorazowe,
- Sprzątniecie bufetu po zakończeniu wydarzenia,
 - Transport cateringu.

DODATKOWO PŁATNE:

- Obsługa kelnerska,
- Ekspres automatyczny do kawy,
- Namioty eventowe wraz z rozstawieniem,
- Dodatkowe stoły bufetowe i koktajlowe.

PROPOZYCJA MIEJSCA:

- Siedziba Państwa firmy,
- Udostępniona przez nas, w pełni wyposażone, sale szkoleniowe i konferencyjne na terenie Fundacji "Barka", które można wynająć na potrzeby organizowanych wydarzeń,
- Wskazane miejsce w plenerze.

zapraszamy

DO KONTAKTU

MONIKA KNAPIK

Dział ds. przedsiębiorczości
Fundacja Pomocy Wzajemnej Barka

monika.knapik@barka.org.pl

M: +48 530 434 564

T: +48 61 668 23 15

www.barka.org.pl

