



OFERTA SERWISU KAWOWEGO I FINGER FOOD 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 catering w ramach prowadzonego warsztatu gastronomicznego Centrum Integracji Społecznej na Zawadach w Poznaniu.

Przekąski typu finger food przygotowywane są pod okiem profesjonalnego szefa kuchni.

Na terenie Fundacji udostępniamy także w pełni wyposażone sale szkoleniowe

i konferencyjne, które można wynająć na potrzeby organizowanych wydarzeń.



Obsługujemy spotkania 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.



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.



oferta

SERWIS KAWOWY

PAKIET I - 15 zł/os.

serwis od min. 15 osób; przerwa do 30 min.

- Ciepłe napoje (kawa rozpuszczalna, kawa sypana, herbata czarna, herbaty smakowe, mleko, cukier)
 - Zimne napoje (woda gazowana i niegazowana z miętą i cytryną)
- Zastawa porcelanowa*

PAKIET II - 20 zł/os.

serwis od min. 15 osób; przerwa do 30 min.

- Ciepłe napoje (ekspres do kawy, herbaty smakowe, mleko, cukier)
 - Zimne napoje (woda gazowana i niegazowana z miętą i cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy)
- Zastawa porcelanowa*

PAKIET III - 40 zł/os.

serwis od min. 15 osób; przerwa ciągła do 8h

- Ciepłe napoje (ekspres do kawy, herbaty smakowe, mleko, cukier)
 - Zimne napoje (woda gazowana i niegazowana z miętą i cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy)
- Zastawa porcelanowa*



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

oferta

FINGER FOOD

Min. kwota zamówienia 400 zł

Min. 10 szt. z jednego rodzaju

Przekąski wytrawne:

Kanapka na ciemnym pieczywie z pesto bazyliowym, ogórkiem, awokado i rukolą – 9 zł/szt.

Grzanka z chleba żytniego z grillowaną krewetką i guacamole – 10 zł/szt.

Bajgiel z mascarpone, chipsem z boczku, pomidorem, jajkiem sadzonym i sałatą – 10 zł/szt.

Bagietka z pastą jajeczną, szczypiorkiem i rzodkiewką – 8 zł/szt.

Tost z ciemnego pieczywa z grillowanym tofu i pesto z suszonych pomidorów – 9 zł/szt.

Grissini z szynką prosciutto i musem z karmelizowanej gruszki – 9 zł/szt.

Tartaletka z pieczonym batatem, granatem, świeżą kolendrą i jogurtem – 9 zł/szt.

Wędzony łosoś z kawiolem na blinie – 12 zł/szt.

Pâté z gęsi z konfiturą z figi na karmelizowanej chałce – 10 zł/szt.

Pasta z łososia w grillowanej tortilli z kaparami – 10 zł/szt.

Karmelizowany kozi ser z pieczonym burakiem – 9 zł/szt.

Łosoś marynowany w teriyaki z prażonym sezamem i chipsem ryżowym – 9 zł/szt.

Mozzarella z pieczonym selerem w soku z buraka – 8 zł/szt.

Grillowana krewetka z zielonymi szparagami i awokado – 10 zł/szt.

Mini sałatka z kaszą kuskus, pieczonym burakiem, serem feta i rukolą – 9 zł/szt.

Gazpacho z zielonymi oliwkami, pesto bazyliowym i chili – 9 zł/szt.

Desery:

Ciasta domowego wypieku (7 zł/szt.)

Mini sałatka z owoców sezonowych (9 zł/szt.)

Mini cannoli z ricottą i pistacjami (12 zł/szt.)

Monoporcja: panna cotta (12 zł/szt.)

Monoporcja: deser z tapioki (12 zł/szt.)

Monoporcja: sernik pistacjowy (13 zł/szt.)

Monoporcja: sernik z mlecznej czekolady z matchą (13 zł/szt.)

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

oferta

SERWIS KAWOWY

W CENIE:

- Ustawienie bufetu,
- Stoły bufetowe, zastawa oraz podstawowa dekoracja stołów,
- Sprzątniecie bufetu po zakończeniu wydarzenia,
- Transport cateringu na terenie Poznania.

DODATKOWO PŁATNE:

- Obsługa kelnerska,
- Transport poza Poznaniem,
- Dodatkowe stoły bufetowe i koktajlowe,
- Namioty eventowe wraz z rozstawieniem.

PROPOZYCJA MIEJSCA:

- Siedziba Państwa firmy,
- Udostępnione 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

