



OFERTA CATERINGOWA

2026

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

poznaj 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.

- Bufet kawowy z napojami ciepłymi i zimnymi
(ekspres automatyczny do kawy 200 zł brutto za dzień)
- Ciasta domowego wypieku (1,5 p./os.) - 2 rodzaje do wyboru
 - Ciasto czekoladowe
 - Sernik
 - Szarlotka
- Kanapki z pieczywa ciemnego i jasnego (2,5 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



PAKIET II - od 45 zł/os.

- 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
 - Ciasto czekoladowe
 - Sernik
 - Szarlotka
 - Tiramisu
- Zimny bufet: finger food, antipasti, sałatki (3 p./os.) - 4 rodzaje do wyboru
 - Talerz wędlin, serów, oliwki, kapary, orzech, gruszka (około 1 kg na 10 osób)
 - Mozzarella z pieczonym selerem w soku z buraka, rozmaryn (+/- 25g)
 - Tartaletka z pieczonym batatem, granatem, świeżą kolendrą i jogurtem (+/- 40g)
 - Pasta z łososia, grillowana tortilla, dymka, kapary (+/- 40)
 - Grissini z szynką prosciutto i musem z karmelizowanej gruszki (+/- 50g)
 - Sałatka z kaszą kuskus, pieczonym burakiem, serem feta i rukolą (około 100g/osoba)
 - Sałatka z pieczonym kurczakiem zagrodowym, pomidorem cherry, grzankami żytnimi, sałatą rzymską (100g/ osoba)



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

oferta

CATERINGOWA

PAKIET III - 80 zł/os.

- 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
- Zupy oraz dania główne (1,5 p./os.) - 2 zupy do wyboru i 3 dania główne do wyboru
 - Krem z palonego kalafiora z mlekiem kokosowym
 - Krem z palonej brukselki z dodatkiem miodu spadziowego
 - Tajska zupa z kurczakiem, warzywami i świeżą kolendrą
 - Krem z pieczonych buraków i czosnku
 - Francuska zupa cebulową z grzankami
 - Pieczony łosoś, gratin ziemniaczane, szpinak, sos cytrynowy
 - Konfitowana pierś z kaczki, kapusta modra, puree ziemniaczane, sos pieczeniowy
 - Pierś z kurczaka zagrodowego, karmelizowana cykorja, kasza kuskus, puree z zielonych warzyw
 - Marynowany kalafior w mleku kokosowym, puree z pieczonych batatów, świeży szpinak, chilli
 - Paneer Butter Masala z warzywami, ryżem jaśminowym i świeżą kolendrą



PAKIET IV - 95 zł/os.

- Bufet kawowy z napojami ciepłymi i zimnymi (ekspres automatyczny do kawy)
- Ciasta domowe i monoporcje plus talerz owoców (2 porcje/os.) - 2 ciasta lub monoporcje do wyboru
 - Ciasta domowe:
 - Ciasto czekoladowe
 - Sernik
 - Tiramisu
 - Monoporcje:
 - Panna cotta z wiśniami
 - Mini sernik pistacjowy
 - Tiramisu
- Finger food (3 p./os.):
 - Karmelizowany kozi ser z pieczonym burakiem i chipsem z jarmużu
 - Grzanka z chleba żytniego z grillowanym łososiem i guacamole
 - Tartaletka z pieczonym batatem, granatem, jogurtem i świeżą kolendrą
 - Mini szaszłyk z kurczaka zagrodowego w sosie orzechowym i kolendrą
- Zupy i dania główne (1,5 p./os.) - 2 zupy do wyboru i 3 dania główne 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
 - Paneer Butter Masala z warzywami, ryżem jaśminowym i świeżą kolendrą



oferta

CATERINGOWA

PAKIET GRILL - 69zł/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.)
- Wegetariańska grochówka z tofu 15zł (250ml/os.)
- Warzywa sezonowe z dipami 12zł (120g)



PRZEDSTAWIONE PAKIETY SĄ JEDYNIEM 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,
- Namioty eventowe wraz z rozstawieniem,
- Dodatkowe stoły bufetowe i koktajlowe.

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

