

Catering dla biznesu



W branży eventowej mówi się, że choćby całe wydarzenie zorganizowane było na najwyższym poziomie, to tym, co najbardziej zapada w pamięci jego uczestników i wpływa na ostateczne wrażenie jest...jedzenie. Wiedzą to wszyscy, którzy zmierzali się z organizacją bankietów i uroczystych gal, ale przede wszystkim wielogodzinnych szkoleń i konferencji, które trudno wyobrazić sobie bez obecności w programie najprostszej przerwy kawowej. Z myślą o nich przygotowaliśmy zestawienie rekomendowanych firm cateringowych, które zapewnią serwis na najwyższym poziomie dostosowany do charakteru wydarzenia i ilości uczestników.

Liczba w nawiasie przy nazwie firmy oznacza maksymalną ilość osób dla której dana firma jest w stanie zorganizować catering.

Pod opisami znajduje się przykład największej realizacji cateringowej danej firmy.

 [English version](#)

Lista firm:

- [Świetlica / Bo.Poznań](#)
 - [Weranda Catering & Events](#)
 - [Concordia Taste Caterin & Events](#)
 - [3kolory Caterin & Events](#)
 - [Every Event Catering & Event Service](#)
 - [Taspol - Chilli Catering & Events](#)
 - [Powozownia Catering](#)
 - [Gastro Królscy i Gebru Sp.J.](#)
 - [VIP Catering](#)
 - [Estella Catering](#)
 - [M i A Catering](#)
-

Bo.Poznan (500)

ul. Święty Marcin 80/82, Poznań

✉ Borys Fromberg I 61 226 78 65 I bo.poznan@gmail.com

Miejsce zlokalizowane w samym sercu Poznania- Centrum Kultury Zamek, mieszczącym się przy reprezentacyjnej ulicy św. Marcin. Od początku istnienia Świetlica współpracuje z licznymi instytucjami kultury, ośrodkami akademickimi, a także agencjami eventowymi. Często bierze udział w rozmaitych wydarzeniach plenerowych odbywających się na terenie Poznania. Towarzyszy imprezom organizowanym w tak prestiżowych miejscach jak Międzynarodowe Targi Poznańskie, Teatr Polski czy Biblioteka Raczyńskich. Świetlica podejmuje się organizacji cateringów na szeroką skalę- od kameralnych spotkań i przerw konferencyjnych po przyjęcia bankietowe na kilkaset osób. W ofercie firmy, poza gorącymi napojami, koktajlami, deserami i domowymi wypiekami znajduje się również cała gama potraw (w tym także wegetariańskich, wegańskich i bezglutenowych) serwowanych w postaci fingerfoodów lub gorących posiłków. Indywidualne podejście do potrzeb klienta oraz dbałość o najmniejszy nawet szczegół, powoduje, że smak i styl obsługiwanych przez Świetlicę wydarzeń na długo pozostaje w pamięci.

Największe realizacje: Dwudniowy catering dla ToastMasters, który odbył się w czerwcu 2014 roku w CK Zamek. Obsługa przerw kawowych, śniadań, lunchu i kolacji przez 2 dni dla 200 osób.



fot. Świetlica catering

Weranda Catering & Events (2000)

ul. Perzycka 10, Poznań

✉ 519 340 881, catering@werandafamily.com

Już od ponad 15 lat przyjmujemy Gości w Restauracjach Weranda. Wiemy jak dbać o Klienta, dlatego postanowiliśmy przenieść nasze umiejętności na płaszczyznę organizacji imprez okolicznościowych.

Catering na szkolenia, konferencje, imprezy integracyjne, eventy i najróżniejszych typu spotkania biznesowe - Weranda Catering&Events z chęcią podejmie się każdego zadania. Oferujemy pyszne, pięknie podane potrawy i wyjątkowe dekoracje miejsca imprezy - wszystko estetycznie, klimatycznie, dyskretnie oraz smacznie! Sprawdźcie nas - www.catering.werandafamily.com

Największe realizacje: Wielokrotne realizacje dla takich klientów jak Allegro (w ciągu dnia 1300, a wieczorem 1600 osób) oraz Volkswagen (1000 osób).



fot. [weranda catering & events](http://www.weranda.catering&events)

Concordia Taste Catering & Events

ul. Zwierzyniecka 3, Poznań

✉ Maciej Pustkowiak, 607 450 014, m.pustkowiak@concordiataste.pl

Dania podane na laboratoryjnych szkiełkach albo w ekologicznych opakowaniach, całe menu w kolorach firmowych lub nawiązujące do sztuki teatralnej, którą obejrzą goście? U nas wszystko jest możliwe! Obsługujemy zarówno gości kameralnych spotkań, jak i imprezy, w których udział bierze kilkaset osób. Organizujemy śniadania prasowe, lunche biznesowe, przyjęcia firmowe i świąteczne, bankiety, czy koktajle. I zawsze dbamy o najwyższą jakość i doskonały smak! Catering przygotowujemy na miejscu oraz w miejscach wskazanych przez Klientów i Partnerów.

Największe realizacje: Catering w trakcie Transatlantyk Festival i Malta Festival.



fot. źródło [Concordia Catering & Events](http://Concordia.Catering&Events)

3kolory Catering & Events (2000)

ul. Obornicka 55a, Suchy Las



Dział cateringu +48 600 439 667 | catering@abckuchni.pl | www.3-kolory.pl

3 Kolory catering & events to owoc 25 letniego doświadczenia firmy ABC Kuchni. Podejmowanie wyzwań to nasza pasja. Mało jest rzeczy które ograniczają możliwości naszej działalności. Jesteśmy w stanie zmierzyć się z najoryginalniejszymi zamówieniami z Państwa strony realizując w ten sposób nawet najbardziej niezwykle, kreatywne pomysły. Szef kuchni, doświadczony zespół pasjonatów kulinariów, śledzenie najnowszych trendów oraz profesjonalne zaplecze cateringowe to gwarancja perfekcyjnie przygotowanego przyjęcia, menu oraz serwisu kelnerskiego. Dysponujemy niezależną flotą samochodów dzięki czemu jesteśmy w stanie zorganizować spotkanie właściwie w każdym wskazanym przez Państwa miejscu. Samochody wyposażone w chłodnie gwarantują, że zamówione przez Państwa jedzenie zostanie dostarczone w najwyższej jakości. Bogate wyposażenie magazynu cateringowego pozwoli sprostać najbardziej niezwykłym wymaganiom. Każde Państwa zlecenie traktowane jest jako najważniejsze, doceniając zaufanie, jakim nas obdarzacie. Słuchamy uważnie i jesteśmy na usługach Waszej wyobraźni. Budując relacje partnerskie potrafimy również ukierunkować, tak by nasza realizacja przekroczyła Państwa wymagania i wyobrażenia.

Największe realizacje: Obsługa Gali Prezydenckiej z prezydentem Polski Bronisławem Komorowskim i prezydentem Poznania Ryszardem Grobelnym (600 osób), 10 edycja Kulinarного Pucharu Polski (800 osób) i wiele innych wydarzeń do 1500 osób.



fot. 3 kolory Catering & Events

Every Event Catering & Event Service (plenerowe do 3000 osób, bankietowe do 2000 osób)

ul. Park Mielżyńskich 1, Iwno, Kostrzyn

✉ Piotr Kuchciński, 601 815 791, piotr@every-event.pl

Dobra organizacja pracy, stosowne przygotowanie zawodowe idące w parze z wieloletnim doświadczeniem sprawiły, że zyskaliśmy sobie zaufanie wśród odbiorców i z dumą możemy powiedzieć, że ich krąg nadal się powiększa. Tworzenie oprawy kulinarnej najrozmaitszych uroczystości jest dla nas ogromnym zaszczytem i wyzwaniem. Posiadamy bogaty wachlarz specjalów zimnego bufetu, dań z ryb, drobiu, mięsa, warzyw i owoców morza. Polecamy wyśmienite kanapki, tartinki, surówki, jak również półfabrykaty, potrawy mączne, zupy, sosy i dania kuchni ciepłej.

Przykładowe realizacje: Otwarcie Poznań City Center - 6000 osób jesień 2013 / Impreza integracyjna dla SAMSUNG - 3500 osób Międzynarodowe Targi Poznańskie, 2014 rok.



fot. dzięki uprzejmości Every Event Catering & Event Service

Taspol - Chilli Catering & Events

Międzynarodowe Targi Poznańskie, Paw. 14, Ul. Głogowska 14, Poznań



Anna Maria Spendowska, +48 61 869 23 28, mobile: +48 606 428 289, catering@taspol.pl ,
anna.spendowska@taspol.poznan.pl, www.taspol.pl

Od prawie 30 lat starannie łączymy pasję, profesjonalizm oraz potrzebę spełniania nawet najbardziej wyszukanych pragnień kulinarnych naszych Gości. Dzięki zorganizowanej przez nas imprezie możecie Państwo przypieczętować własne biznesowe sukcesy. Dopasujemy menu do każdego rodzaju wydarzenia, miejsca, pory roku oraz indywidualnych gustów. Zwracamy szczególną uwagę na jakość składników, z których szykujemy dla Państwa nasze dania - promując zdrową żywność od lokalnych producentów, używając naturalnych przypraw, bazując na tradycyjnych przepisach...Jako oficjalny operator cateringowy i gastronomiczny Międzynarodowych Targów Poznańskich (MTP), przez lata z powodzeniem obsługiwaliśmy zarówno znane osobistości jak i tysiące zwiedzających poszczególne wydarzenia targowe.


Przykładowe realizacje: pięciokrotna obsługa Gali Rozdania Nagród Gospodarczych z udziałem Prezydentów RP, trzykrotna realizacja Gali Polskiego Towarzystwa Kardiologicznego dla 4000 osób.



fot. Taspol Chilli Catering & Events

Powozownia Catering (10 000)

ul. Lutycka 34, Poznań


 Michał Sondej, +48 667 777 713, restauracja@powozownia.pl

„Powozownia” prowadzi działalność cateringową od 2006 roku. Dysponuje doświadczeniem, wykwalifikowanym personelem i wyposażeniem gastronomicznym, instrumentami niezbędnymi do świadczenia tego rodzaju usługi w sposób profesjonalny, rzetelny i terminowy. Restauracja wykonuje catering na potrzeby zarówno kameralnych, domowych przyjęć okolicznościowych, jak i dużych, na kilka tysięcy osób, bankietów firmowych.

Przykładowe realizacje: Vip Night Motor Show 2015 i 2016, Bankiet Prezydencki z okazji 1050 lecia Chrztu Polski z Prezydentem Polski Anderzejem Dudą na Targach Poznańskich.

Gastro Królscy i Gebru SP.J.

ul. Lutycka 34, Poznań

 Maria Królska, 600 879 992, historia@krolscy-gebru.pl

Dlaczego my? Po prostu kochamy, to, co robimy od 20 lat, a to przekłada się, na jakość naszych usług gastronomicznych i stosunek do tych, którzy zechcą z nich skorzystać. Założycielką naszej firmy jest Maria Królska od początku swej zawodowej kariery zajmująca się gastronomią. Jej kwalifikacje, zamiłowanie, powołanie i pasja spowodowały, że nasza firma oferuje klientom to, co najlepsze.

VIP Catering


ul. Św Marcin 87, Poznań

 61 856 89 43 | 601 418 556

Dzisiaj priorytetem jest błyskawiczna obsługa przy zachowaniu jak najwyższej jakości oferowanych produktów. Obsługujemy zarówno duże imprezy, jak kameralne bankiety. Zapewniamy smaczne dania i wykwalifikowaną obsługę na spotkaniach takich jak eventy, biesiady, przyjęcia, szkolenia, sympozja, konferencje czy eventy. Poznań to miasto w którym jesteśmy znani z naszej jakości.

Estella Catering (up to 2000)

ul. Węgorzka 20, Poznań

 61 861 85 01, catering@estella.pl

Mamy już niemal 30-letnie doświadczenie w działalności cateringowej. Obsługiwaliśmy przyjęcia dla Prezydenta, Premierów, Ministrów, a nawet następcy hiszpańskiego tronu, jesteśmy więc przekonani, że sprostamy także Twoim oczekiwaniom.

Największe realizacje: Obsługujemy tysiące wydarzeń różnej wielkości, od najmniejszych dla par, po największe do 25 000 osób. Eventy korporacyjne dla 2000 osób, rodzinne obiady, lunche biznesowe...



fot. Estella Catering

M i A Catering (up to 2000)

Barcinek 16, Biskupice Wlkp

✉ Dariusz Kozłowski, +48 602 457 307, mia@mia.poznan.pl

M i A Catering to prężnie działająca firma cateringowa, która powstała w 1993 roku. Wieloletnie doświadczenie pozwala nam na przekraczanie kulinarnych granic, które zaskakują i zaspokajają potrzeby naszych klientów. Zgrany zespół pasjonatów pracuje nad każdym szczegółem oraz nad smakiem serwowanych dań. Przenosimy gości w kulinarną podróż po smakach, dobierając każdorazowo indywidualne menu. M i A Catering to firma, która nie boi się wyzwań, a najśmielsze pomysły realizuje z wielką pasją i przyjemnością. Realizujemy cateringi zarówno duże jak i małe, poświęcając im sporą uwagę oraz zachowując staranność i profesjonalność oferowanych usług. Wśród naszych klientów znajdują się instytucje pozarządowe, rządowe, korporacje zarówno duże jak i małe, stowarzyszenia oraz osoby prywatne.

Największe realizacje: Wśród naszych największych realizacji z dumą możemy wymienić realizację cateringu podczas bankietu w Pałacu Prezydenckim w Warszawie dla 1500 osób z okazji Święta Niepodległości, obchody wielu jubileuszy firm korporacyjnych oraz wielu innych eventów, które zrealizowaliśmy nie tylko od strony cateringowej, ale zorganizowaliśmy je kompleksowo, zapewniając liczne atrakcje, program artystyczny oraz pozytywną atmosferę podczas wydarzenia.



fot. MiA Catering

Ostatnia aktualizacja: marzec 2021.

Kontakt:

Aleksander Rudawski

Poznań Convention Bureau

e-mail: a.rudawski@plot.poznan.pl