



FOCA POINT

FOCACCIA&BBQ

Z PASJI DO GRILLA...

Od 10 lat organizujemy eventy grillowe. Nasza oferta skierowana jest do osób, które szukają niebanalnego jedzenia, zrobionego z bardzo dobrej jakości składników na prawdziwym ogniu.

Zrealizujemy dla Ciebie catering, który zostanie w pamięci na długo.

Zrealizujemy każde zlecenie. To niewielkie, na wynos i to kilkudniowe dla tłumów Gości.

W naszej ofercie znajdziesz min. propozycje menu na:

- Party boxy dla małych grup
- Bufet zimny finger food
- Bufet ciepły z daniami z grilla
- Lunche na ciepło i na zimno
- Zestawy przekąsek i kanapek
- Menu tematyczne na Twoją imprezę
- Focacie z grilla w wielu smakach w każdej ilości

NASZA FOCACCIA

Focaccia z grilla firmy Grill Bastards stała się produktem rozpoznawalnym na rynku stołecznym.. Regularnie słyszymy od Was, że jest najlepszą, jaką kiedykolwiek jedliście. Nic dziwnego - w końcu wypiekamy ją na ogniu, z najlepszej jakości składników i z równie świetnymi dodatkami. Każdego ranka nasza foka trafia do warszawskich sklepów z rzemieślniczymi produktami, do włoskich deli czy na eko bazy.

Latem podbija warszawski Nocny Market, gdzie kolejki ustawiające się po nią widać z daleka przez dużą część sezonu.

Przed wszystkim ten wypiek świetnie wpisuje się w nasze grillowe menu, które serwujemy w trakcie różnych eventów. Postanowiliśmy jednak pójść o krok dalej i stworzyć menu cateringowe, w którym nasza focaccia z grilla gra pierwsze skrzypce.

Przyrządzamy ją w przeróżnych wersjach! Grecka, Włoska, Gruzińska, Japońska - takich wersji nie znajdziecie w sklepach! A może chcesz zamówić tą wyjątkową focaccię tylko dla siebie?

Może masz na nią jakiś wyjątkowo nieszablonowy pomysł?

Zapytaj nas - skomponujemy coś specjalnie dla Ciebie.



MENU

Przedstawiamy wycinek z naszych możliwości. Każda oferta cateringowa jest przygotowywana indywidualnie.

'FOKA SHARING'

Nasza focaccia w różnych smakach. Możesz zamówić ją na event, możesz zamówić tylko dla Siebie!

Smaki podstawowe:

- klasyczna: rozmaryn
- włoska: pomidorki, mozzarella i bazylia
- grecka: oliwki, feta, oregano
- polska: wędzone ziemniaki, cebula, śmietana
- amalfi: skórka z cytryny, peperoncino, czosnek, parmezan
- gruzińska: podwędzany bakłażan, kolendra, granat
- japońska: miso, palony bakłażan, wodorosty, sezam, zielona herbata

Sezonowe:

- focaccia z kurkami, parmezanem, czosnkiem i natką pietruszki
- focaccia ze szparagami, czosnkiem i parmezanem
- focaccia z dynią i kozim serem

Dodatki: do focacci

- oliwa z oliwek różne smaki
- pesto bazyliowe
- pesto z buraków
- pesto szpinakowe
- pesto z żółtych pomidorów
- pasta z palonego bakłażana
- pasta z wędzonego kalafiora
- chimichurri z palonej botwiny
- hiszpański sos pomidorowy



SETY

To zestawy przekąsek idealne na małe przyjęcia, bankiety czy urodziny.

Idealne do integracji i dzielenia się.

- Deska włoskich serów z dodatkami (2 - 20 os.)
- Deska włoskich wędlin z dodatkami (2 - 20 os.)
- Tacosy z pulled pork - różne salsy, mięso z szarpanej łopatki i dodatki do samodzielnego składania (6 - 36 os)
- Hot dogi z rzemieślniczej kiełbasy - różne dodatki, bułki, sosy i pikle do samodzielnego komponowania

KANAPKI ZIMNE

Idalne rozwiązanie na wycieczki, pikniki, casualowe spotkania, szybkie lunchy

Kanapki robimy na naszej focaccii!

- włoska (włoskie wędliny, burrata, rukola, oliwa)
- hiszpańska (pomidory, Jamon, wędzona papryka, oliwa)
- grecka (grillowane halloumi, sezam, pomidor, oliwa)
- wege (wędzony bakłażan, kozi ser, chuteney z sezonowych owoców)

FINGERFOODS

Małe i eleganckie przekąski 'na jeden raz' idealne na bankiety

- sajgonki różne
- wrapy różne
- mini tacosy
- mini sałatki
- mini rollsy
- mini sataye
- mini foccacie z dodatkami
- mini burgery
- wiele, wiele innych...



SAŁATKI W SŁOIKACH

Jako uzupełnienie cateringu z kanapkami czy finger food

- bun cha (makaron ryżowy, grillowany boczek, grillowane mięso wieprzowe, pachnotka, sałata, kolendra, kiełki fasoli mung, sos)
- sałatka włoska (sałata rzymska, pomidor, figa, mini mozzarella, orzechy, dresing)
- sałatka grecka (pomidor, ogórek, cebula, oliwki, oliwa z oliwek)

LUNCH

Lunch Zestawy (min. 6 os.)

Bufet z bogatym wyborem smaków idealny podczas szybkich spotkań dla średnich i dużych grup
Przykładowe menu:

Zestaw 1

- Zupa tom kha z mlekiem kokosowym
- Skrzydełka glazurowane
- Szaszłyki z krewetkami tygrysie z sosem Teriyaki
- Udon z tofu i warzywami
- Ziemniaki grillowane
- Sałatka z rukolą, grillowaną gruszką, serem pleśniowym i orzechami włoskimi
- Grillowane warzywa

Zestaw 2

- Zupa krem z wędzonych pomidorów
- Podwędzane żeberka
- Grillowany łosoś z sosem z fermentowanego pieprzu
- Faszerowana papryka z ryżem
- Ziemniaki hasselback
- Czarny ryż
- Sałatka z roszponką, cytrusami, granatem, pomidorami i serem camembert

Zestaw 3

- Zupa harira
- Kofty wołowe z kolendrą i kuminem
- Łosoś grillowany z za'atarem
- Grillowana dynia/batat z kozim serem i granatem
- Grillowane ziemniaki
- Tabbouleh
- Sałatka ze szpinakiem, figami oraz orzechami

Lunch boxy zimne:

- poke bowl z grillowanym boczkiem (ryż brązowy, grillowany boczek/ grillowane boczniaki, wędzony kalafior, szpinak świeży, pestki dyni, grillowany batat, mango)
- poke bowl z grillowanym łososiem (ryż, sałatka z kapusty czerwonej, awokado, grillowany łosoś/wędzony tempeh, fasolka edamame, marchewka)
- poke bowl z grillowanym kurczakiem (komosa ryżowa , grillowany kurczak, ogórek świeży, awokado, ciecierzycyca, grillowany brokuł, orzechy)
- poke bowl z Bliskiego Wschodu (komosa ryżowa, pomidor, ogórek, hummus, oliwki, papryka świeża, szpinak, grillowana nektarynka)

BUFET CIEPŁY:

Możemy rozstawić i obsłużyć dla Ciebie pełny bufet ciepły, np w przerwie konferencji, czy podczas firmowego spotkania.

Dania ciepłe w podgrzewaczach, przykłady:

- podwędzane żeberka
- skrzydełka w glazurze
- szaszłyki wieprzowe
- rolada z boczku po azjatycku
- kofty wołowe z kolendrą i kuminem
- łosoś grillowany z sosem z fermentowanego pieprzu

Dodatki:

- ziemniaki faszerowane
- ziemniaki hasselback
- ziemniaki z grilla
- sałatki do wyboru: włoska, grecka, grillowa
- coleslaw z grillowanej czerwonej kapusty

DESERY

- Mini tarty z owocami
- Brownie
- Panna cotta z podwędzonej Śmietanki
- Mini serniczki
- Mini ptysie
- Deser czekoladowy/waniliowy z owocami
- Focaccia z malinami i kruszonką
- Focaccia czekoladowo-pistacjowa
- Focaccia cytrynowe rolls
- Sałatka z grillowanych owoców

Powyższe menu stanowi jedynie wycinek naszych możliwości.

Menu odpowiednio dopasujemy do Twoich wymagań

i potrzeb. Zawsze też bierzemy pod uwagę sezonowość, więc wiele składników z przedstawionych powyżej wymieniamy na te najlepsze w danym sezonie.

Możemy zorganizować catering tematyczny, wegetariański, wegański czy bezglutenowy.

Czy to zamówienie dla 2 osób czy 200. Sprostamy zadaniu i nakarmimy Cię jak nikt jeszcze wcześniej!



Formy dostawy:

Catering możesz zamówić w dogodnej formie:

- z odbiorem własnym (Warszawa, ul Bartycka) w opakowaniach eco/zgrzew
- z odbiorem własnym do samodzielnego podgrzania, porcjowania
- z odbiorem z opcją zwrotu naczyń
- dostawą kurierem w opakowaniach eco/zgrzew
- z naszym transportem i rozstawieniem bufetu
- z transportem, rozstawieniem bufetu i obsługą
- z dodatkowym wyposażeniem, sprzętem, obsługą i innymi wybranymi elementami pod pełny event

Co musimy wiedzieć?

Możesz zamówić pojedyncze dania i zestawy bez żadnych komplikacji czy ustaleń. W takim przypadku kieruj się od razu na naszą stronę www (poniżej) Jeżeli oczekujesz przedstawienia najlepszej i optymalnej propozycji dla Ciebie, musimy znać:

- datę spotkania
- charakter spotkania
- czas trwania spotkania
- ilość uczestników
- Twoje oczekiwania i wyobrażenia
- ewentualne ograniczenia pokarmowe

Catering możesz zamówić przez stronę <https://www.focatering.pl/> lub możesz prowadzić ustalenia mailowo events@grillbastards.pl

Fajnie, że jesteś! Zapraszamy do kontaktu!

