

Restauracje dla biznesu



Największe sale bankietowe, nietypowe lokalizacje czy restauracje gotowe podjąć gości w standardzie VIP - to częste pytania zadawane przez organizatorów spotkań. Poniżej postaramy się podpowiedzieć kilka rozwiązań na najczęściej zadawane przez organizatorów pytania.

Lista restauracji (kolejność przypadkowa):

[Garden City Poznań Congress Center](#)

[NOVO2 w Hotelu Novotel Poznań Centrum](#)

[Flavoria w Hotelu IBB Andersia](#)

[Wine Stone w Hotelu Mercure](#)

[Piano Bar](#)

[Brovaria](#)

[Concordia Taste](#)

[Fusion w Sheraton Poznań Hotel](#)

[12 Sports Bar & Restaurant](#)

[Cuccina w City Park](#)

[Bazar 1838 & Sala Biała](#)

[Taste_it w HOT_elarnia](#)

[Czerwone Sombrero w Wadze Miejskiej](#)

[Nifty No.20 w Puro Hotel](#)

[Panorama w Hotelu HP Park Poznań](#)

[Nad Różanym Potokiem \(FairPlayce\)](#)

[Sushi Matii](#)

[Czerwone Sombrero w Pasażu Apollo](#)

[Pod Niebieniem](#)

[Kombinat - Tapas Bar & Restaurant](#)

[Restauracja Tumska](#)

[Papierówka](#)

[Ratuszowa](#)

[Bulwar](#)

[Cztery Pory Roku w Hotelu Vivaldi](#)

[Figa](#)

[Enjoy Restaurant w Platinum Palace Resident](#)

[Muga](#)

[Avocado](#)

[**GARDEN CITY POZNAN CONGRESS CENTER**](#)

ul. Głogowska 14, 60-734 Poznań

Elegancja, nowoczesność i obsługa na najwyższym poziomie. Garden City składa się z pięciu odmiennych przestrzeni, które łączy wyrafinowany, nowoczesny design. To oferta z kategorii Premium adresowana do osób, które cenią dobry styl i przywiązują wagę do detali. Garden City to nie tylko nowoczesnie wyposażone wnętrza, które można poddawać dowolnej aranżacji. Obsługa zajmie się również dekoracją, oprawą artystyczną i zapleczem technicznym. W ofercie jest również wykwintne menu przygotowane przez szefa kuchni Tomasza Zdrenkę, zwycięzcę Kulinarного Pucharu Polski.

Sala ognia: wystrój utrzymany w ciepłej tonacji. Kominek i wygodne fotele tworzą kameralną

atmosferę sprzyjającą rozmowom biznesowym.

- układ restauracyjny - 150 miejsc
- układ kawiarniany - 40 miejsc

Sala powietrza: świeżość i elegancja. Sala bankietowa, która może zmienić się również w salę konferencyjną. Dla koneserów nowoczesnego designu i funkcjonalnych rozwiązań.

- układ restauracyjny - 72 miejsca
- układ "długi stół" - 50 miejsc

Sala piasku: wyjątkowa, duża przestrzeń dająca wiele możliwości aranżacji w zależności od potrzeb klientów.

- układ restauracyjny - 80 miejsc
- układ na cocktail party - 180 miejsc

Sala wody: jasne i przestronne wnętrze do wspólnych posiłków w większym gronie. Dominuje biel i szlachetne drewno.

- układ restauracyjny: 88 miejsc

Sala kryształ: monochromatyczny pub z barem o kształcie szlifowanego kryształu. Uzupełnieniem śnieżnobiałej przestrzeni są czarne meble. W sali można znaleźć klasykę polskiego designu - fotele Romana Modzelewskiego.

- układ cocktail party: 31 miejsc przy stołach + 12 miejsc przy barze



Anna Bąblińska



+48 691 022 662



anna.bablinska@mtp.pl



www.gardencity.mtp.pl/pl



www.facebook.com/RestauracjeGardenCity



lokalizacja -> [kliknij](#)



Sala Ognia, for. Jakub Pindych



Sala Kryształu, fot. Jakub Pindych



Sala Powietrza, fot. Jakub Pindych

Restauracja NOVO2 w Hotelu Novotel Poznań Centrum

plac Andersa 1, 61-898 Poznań

- **Bankiet zasiadany:**
- **Przyjęcie stojące:**

Czterogwiazdkowy Novotel Poznań Centrum to idealne miejsce na spotkania z kontrahentami lub zorganizowanie dużych konferencji, nawet dla kilkuset uczestników. Restauracja zaprasza na solidne, smaczne dania kuchni polskiej i europejskiej.



Bartosz Komorowski



bartosz.komorowski@accor.com



fot. Novotel Poznań Centrum

Restauracja Flavoria w [Hotelu IBB Anersia](#)

Plac Andersa 3, Poznań

- **Kolacja zasiadana: 400 uczestników**
- **Przyjęcie stojące: 650 uczestników**

Najwyższa jakość i świeżość składników, dbałość o detal, kreatywny i profesjonalny zespół sprawiają, że kuchnia restauracji Flavoria jest wyjątkowa i wyśmienita. Goście mogą delektować się wspaniałymi włoskimi makaronami, soczystymi stekami, czy pyszną, tradycyjną kaczką po poznańsku. Zmysłowa, łagodna muzyka tworzy niepowtarzalny nastrój, sprawiając, że Flavoria to magiczne miejsce, zaspokajające nie tylko zmysł smaku.



Maciej Spychalski



maciej.spychalski@andersiahotel.pl



fot. Jakub Pindych

WineStone w Hotelu Mercure

ul. Roosevelta 20, [Hotel Mercure Poznań Centrum](#)

WineStone to projekt gastronomiczny realizowany przez sieć hoteli Mercure. Angielska nazwa zawiera w sobie dwa klucze, które pomogą odgadnąć jego główne założenia. Zawarte w nazwie "wine" i "stone" oznaczają wino i kamień. Na kamiennych płytach serwowane są zestawy zimnych przekąsek, a selekcja win z całego świata pozwala na dopasowanie zawartości kieliszka do wybranego przez nas dania. Poza propozycjami typu tapas znajdziemy w karcie dania ciepłe, sałaty i desery. Na duży głód polecamy steki! [Więcej...](#)



Katarzyna Szymczak



H3393-RM@accor.com



Restauracja Piano Bar

ul. Półwiejska 42, 61-888 Poznań

- **Organizacja i obsługa uroczystości do 450 osób.**
- **Dwie sale i antresola wyposażone w profesjonalne oświetlenie i nagłośnienie.**
- **Na dwóch poziomach Piano Bar i Browar Pub o powierzchni 1800m2 można zorganizować imprezy do 700 osób.**

Piano Bar Restaurant & Café mieści się w zabytkowym budynku Słodowni w Starym Browarze w Poznaniu. Restauracja znajduje się na malowniczym Dziedzińcu Sztuki w sąsiedztwie pięknie odrestaurowanego parku. Niepowtarzalny charakter Piano Bar Restaurant & Café podkreślają aranżacja i wystrój. Idealne przestrzenie, połączenie wygody, elegancji, oryginalności szczegółów oraz dyskretna obsługa zapewniają komfort i tworzą atmosferę. Specjalnością restauracji jest kuchnia włoska. Dogodna lokalizacja Starego Browaru oznacza łatwy dostęp do strategicznych punktów: Dworzec Kolejowy i Autobusowy - 10 minut , Stary Rynek - 10 minut, Międzynarodowe Targi Poznańskie - 15 minut. [Więcej...](#)



Marta Klimowska, Dyrektorka Marketingu



+48 501 010 675



marta.klimowska@pianobar.poznan.pl



Brovaria

Stary Rynek 73-74, Poznań

- **Bankiet zasiadany: 340 osób (w największej sali 150 osób)**
- **Przyjęcie stojące: 410 osób (w największej sali 200 osób)**
- **Liczba sal: 4-7 sal na różnych poziomach**

Brovaria na Starym Rynku to mini-browar, znakomita restauracja i nastrojowy, trzy gwiazdkowy hotel. Doskonałe dania autorstwa Pawła Rozmiarka możemy zjeść przy barze, w gwarnej sali piwnej, w klimatycznych piwnicach lub eleganckiej sali lunchowej. Szef kuchni to jedyny Polak, który dwukrotnie wywalczył Kulinaryny Puchar Polski, najbardziej prestiżowe trofeum narodowe. Dania z karty doskonale smakują w zestawieniu z produkowanym w Brovarii piwem, które dostępne jest w trzech, a sezonowo nawet czterech rodzajach.



Alicja Dybkowska



marketing@brovaria.pl



+48 61 858 68 63

Concordia Taste

ul. Zwierzyniecka 3, Poznań

- **Kolacja zasiadana: 300 osób**
- **Przyjęcie stojące: 550 osób**

Restauracja mieści się w wyremontowanym budynku drukarni z początku XX wieku, zamienionym w centrum designu. Poza częścią gastronomiczną znajdują się tu sale konferencyjne i warsztatowe oraz mała drukarnia. Co kilka tygodni restauracja wprowadza nową aranżację wnętrza. Zjemy tu szybkie śniadanie, biznesowy lunch i swobodną kolację z przyjaciółmi. Dania w menu zmieniają się tak samo często, jak dekoracje, jednak zawsze widać w nich fascynację regionalnymi smakami, owocami morza i zapomnianymi tradycjami. Concordia Taste może się pochwalić wyróżnieniem przyznany przez przewodnik Gault&Millau.



Eliza Kozica-Kamińska



eliza.kozica@concordiadesign.pl



+ 48 61 667 44 13



fot. Concordia Design

Restauracja FUSION w Sheraton Poznań Hotel

ul. Bukowska 3lok.9, Poznań

Restauracja Fusion

- **Przyjęcie zasiadane: 100 osób**
- **Przyjęcie koktajlowe: 100 osób**

Restauracja i pub SomePlace Else

- **Przyjęcie zasiadane: 95 osób**
- **Przyjęcie koktajlowe: 100 osób**

Sale konferencyjne

- **Liczba sal: 6 sal**
- **Bankiet zasiadany: maksymalnie 146 osób**
- **Przyjęcie stojące: maksymalnie 200 osób**

Restauracja pięciogwiazdkowego hotelu Sheraton zaprasza do otwartej kuchni serwującej dania typu Fusion. Łączy ona europejski gust z orientalną egzotyką, wszystko z użyciem najlepszej jakości świeżych składników. W ofercie restauracji znajdziemy śniadania, dania a la carte oraz niedzielny brunch, wszystko w pięciogwiazdkowym standardzie. Wyjątkowym miejscem w restauracji Fusion jest 'Wine Tower'. Jest to specjalnie wydzielona strefa dla miłośników najlepszych win i indywidualnie dobranego menu oraz dla Gości ceniących sobie dyskrecję w czasie spotkań. Poza restauracją Fusion, Sheraton Poznan Hotel oferuje pub SomePlace Else oraz sale konferencyjne umożliwiające organizację różnorodnych spotkań. Sheraton Poznan Hotel organizuje również catering zewnętrzny w dowolnie wybranej lokalizacji.



Mimoza Peevska



Mimoza.Peevska@sheraton.com



+48 61 655 2000



fot. Sheraton Poznań

12 Sports Bar & Restaurant (250/300)

ul. Bułgarska 17, Poznań

- **Bankiet zasiadany: 250 osób**
- **Przyjęcie stojące: 300 osób**
- **Liczba sal: 1 + antresola + zadaszony taras**

12 Sports Bar & Restaurant na [INEA Stadionie](#). To 400 m kwadratowych powierzchni, 200 miejsc siedzących i 12 monitorów telewizyjnych. Sercem restauracji oczywiście jest kuchnia. Antresola o pow. 100 m2, zadaszona powierzchnia przed lokalem o pow. 200 m2. Parking na 140 samochodów do ul. Bułgarskiej oraz na 200 samochodów od ul. Ptasiej.



Justyna Grabowska



12@tasteofstyle.pl



+48 604 10 58 48



fot. Jakub Pindych

City Park Cucina & D.O.M. (250/400)

ul. Wyspiańskiego 26A, Poznań

- **Bankiet zasiadany: 250 uczestników (największa sala: 150 uczestników).**
- **Przyjęcie stojące: 400 uczestników (największa sala: 200 uczestników).**
- **Liczba sal: 2 sale w różnych budynkach**

W menu restauracji Cuccina znajdziemy wiele akcentów orientalnych oraz tradycyjnie polskich. W wysmakowanej karcie wyraźnie odznacza się sezonowość, oparta o lokalne i regionalne produkty.



Katarzyna Zarzycka



katarzyna.zarzycka@citypark.com.pl



fot. Jakub Pindych

Restauracja Bazar 1838 & Sala Biała (226/300)

ul. Paderewskiego 8, Poznań

- **Kuchnia: polska z akcentami europejskimi.**
- **Bankiet zasiadany: 226 uczestników (największa sala: 156 uczestników).**
- **Przyjęcie stojące: 300 uczestników (największa sala: 200 uczestników).**
- **Liczba sal: 2-5 + taras letni.**

Marka Baza 1838 odwołuje się do swojej wieloletniej historii, dzięki czemu łączy tradycję z nowoczesnością. Nowatorska kuchnia polska z akcentami europejskimi serwowana jest w eleganckich wnętrzach, budzących skojarzenie z francuskimi brasseriami. W gmachu Bazaru znajduje się Sala Biała, uchodząca za najpiękniejszą salę balową Poznania.



fot. Bazar

TASTE_it (HOT_elarnia) (200/300)

ul. Morenowa 33, Puszczykowo

- **Kuchnia: polska.**
- **Bankiet zasiadany: 200 uczestników (największa sala: 140 uczestników).**

- **Przyjęcie stojące: 300 uczestników (największa sala: 220 uczestników).**
- **Liczba sal: 2.**

Restauracja TASTE_it jest częścią efektownego kompleksu, na który składa się również spa i hotel. Wszystko to w podpoznańskim Puszczykowie, tuż przy granicy parku narodowego. To idealne miejsce na ucieczkę od zgiełku miasta. Restauracja serwuje między innymi dania kuchni polskiej, a także dziczyznę.



Marta Sworowska



pr@hotelarnia.pl



+48 883 314 113



fot. HOT_elarnia

Czerwone Sombrero Waga Miejska (190/220)

Stary Rynek 2 (Waga Miejska), Poznań

- **Kuchnia: meksykańska.**
- **Bankiet zasiadany: 190 uczestników (największa sala: 130 uczestników)**
- **Przyjęcie stojące: 220 uczestników (największa sala: 130 uczestników).**

- **Liczba sal: 2.**

Restauracja meksykańska mieszcząca się w Wadze Miejskiej. Jest to jedyny w Poznaniu pałac ślubów, barokowo - renesansowy budynek, któremu kształt nadał w 1563 roku Giovanni Battista di Quadro di Lugano. Nastrój panujący w restauracjach Czerwone Sombrero bardzo sprzyja organizacji imprez firmowych, rodzinnych, a nawet dziecięcych.



Aleksandra Konieczna



akonieczna@czerwone-sombrero.pl



+48 603 78 33 35



fot. Czerwone Sombrero

NIFTY No. 20 - Puro Hotel (180/220)

ul. Żydowska 20, Poznań

- **Bankiet zasiadany: 180 miejsc (największa sala: 120 miejsc).**
- **Przyjęcie stojące: 220 miejsc (największa sala: 170 miejsc).**
- **Liczba sal: 2 + taras.**

Designerska i barwna Nifty No.20 to restauracja czterogwiazdkowego Hotelu Puro. Nifty ucieka od tego co szablonowe, formalne i nudne. Dozwolone jest tu wszystko, poza złą kuchnią i kwaśną miną. Restauracja zaskakuje zarówno wystrojem, jak i doskonałym jedzeniem. W menu znajdziemy popularne dania różnych kuchni europejskich, wzbogacone o regionalne, polskie akcenty. Lokal znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie Starego Rynku.



Joanna Cyraniak



joanna.cyraniak@purohotel.pl



+48 725 955 551



fot. Puro Hotel Stare Miasto Poznań

Restauracja Panorama [Hotel HP Park](#)

ul. abpa A. Baraniaka 77, Poznań

- ilość miejsca na przyjęcie zasiadane: 130 osób
- ilość miejsca na przyjęcie stojące: 200 osób
- Przyjęcie w przestrzeni otwartej / indoor + outdoor event: 300.

Dominik Brodziak to utytułowany szef kuchni, trener i juror konkursów kulinarnych. To także reprezentant Polski w najbardziej prestiżowym konkursie kulinarnym świata, francuskim Bocuse d'Or. Styl szefa Brodziaka jest tak rozpoznawalny jak jego nazwisko. Delikatność i prostota w smaku i prezentacji oraz niezwykła dbałość o detale czynią jego dania godnymi podniebienia największych smakoszy. Świetna kuchnia serwowana na tarasie z widokiem na jezioro to prawdziwa gratka. Dodatkowym atutem jest rozsądna relacja ceny do jakości.



Halina Dziwińska



hdziwinska@beph.pl



+48 61 87 41 100



fot. HP Park Hotel

Restauracja nad Różanym Potokiem (FairPlayce) (120/150)

ul. Bożydara 10, Poznań

- **Bankiet zasiadany - łączna liczba miejsc w całym lokalu/obiekcie: ok. 120 osób.**
- **Bankiet zasiadany - liczba miejsc w największej sali: ok. 60 osób.**
- **Przyjęcie stojące - łączna liczba miejsc w całym lokalu: ok.150 osób.**
- **Przyjęcie stojące - liczba miejsc w największej sali: ok. 100 osób.**
- **Liczba sal: 2.**
- **Przyjęcie w przestrzeni otwartej (jeśli jest taras, ogródek etc.): od 70 do 100 osób.**

Lokal składa się z dwóch sal na dwóch poziomach. Z każdego poziomu jest wyjście na zewnątrz, na obszerny taras. Restauracja wraz z częścią konferencyjną jest częścią większego budynku hotelowo - sportowego „fairPlayce”. Serwujemy posiłki ze świeżych produktów, przygotowane we własnej kuchni. Obiekt oferuje unikalną możliwość połączenia oferty eventowej z ofertą sportową np. sport i rywalizacja a potem uroczysta kolacja. Na miejscu hotel - 20 komfortowych pokoi. Cały kompleks otwarty w 2015 roku.ok



+48 61 828 79 04



recepcja@fairplayce.pl



fot. Jakub Pindych

Sushi Matii (65/65)

Plac Andersa 5, Poznań

- **Kolacja zasiadana: 80 miejsc wewnątrz restauracji + 36 miejsc w sezonie letnim w ogródku**
- **Przyjęcie stojące: 100 miejsc (największa sala: 36 miejsc).**

Matii Sushi to „mała Japonia” w samym sercu Poznania, gdzie przygotowywane są wyjątkowe specjały sushi w ideologii poszanowania tradycji kuchni japońskiej.



Mieszko Rzewnik



mieszko@matii.pl



+48 512 053 191



fot. Matii Sushi

Czerwone Sombrero Pasaż Apollo

ul. Piekary 17, Poznań

- **Bankiet zasiadany: 60**
- **Przyjęcie stojące: 90**
- **Liczba sa: 2**

Restauracja meksykańska z największym ogrodem restauracyjnym w mieście! Sala restauracyjna

oraz prywatny ogrodzony ogródek w stylu meksykańskim.



Aleksandra Konieczna



akonieczna@czerwone-sombrero.pl



+48 603 78 33 35

POD NIEBIENIEM

Stary Rynek 64, 61-772 Poznań

- **Kolacja zasiadana: 100 osób na piętrze + 30 osób na parterze**
- **Przyjęcie stojące: 150 osób**
- **Kolacja zasiadana na piętrze z układem obejmującym scenę: około 45-55 osób**
- **Liczba sal: 2**

Restauracja mieszcząca się na Starym Rynku serwująca kuchnię polską wyróżnioną znakiem "Dziedzictwo Kulinarne Wielkopolska". Kolorowe wnętrze, tak jak karta menu, w swobodny sposób akcentuje polskie, a przede wszystkim poznańskie regionalizmy. Pod Niebieniem to dobry adres zarówno na lunch, jak i uroczystą kolację. W menu znajdziemy także pojedyncze propozycje dla wegan i wegetarian. W sezonie letnim restauracja zaprasza do ogródka.



Lidia Brauza-Marek



lidia.brauza-marek@pod-niebieniem.pl



+48 61 678 30 73



+48 606 855 440



www.pod-niebieniem.pl



[kliknij](#)



fot. Restauracja Pod Niebieniem

Kombinat - Tapas Bar & Restaurant

ul. Kościelna 48, Poznań

- **Bankiet zasiadany: 26 uczestników**
- **Przyjęcie stojące: 50-80 uczestników**

- **Liczba sal: 1**

Kombinat to jeżycka restauracja z daniami przekąskowymi ala tapas. Tworzymy kuchnie fusion, uwielbiamy eksperymentować i kombinować, dzięki czemu, znajdują się u nas znane przepisy w nowych odsłonach, podane w małych porcjach po 4 zł, jak i również całkowicie wymyślone od nowa dania. Główną cechą rozpoznawczą naszego miejsca jest zmienność i świeżość, codziennie przygotowujemy nowe dania, menu zmienia się codzie nie, nie mrozimy dań, nie mamy mikrofalówki na kuchni, wszystko przygotowujemy od podstaw sami, włącznie z sosami do dań. Jako jedyni w Poznaniu zrezygnowaliśmy z napojów koncernowych na rzecz własnej produkcji. Codziennie produkujemy domową niepasteryzowaną bez konserwantów, wyłącznie na 100 procentowych sokach i własnych wywarach gazowaną oranżadę. Ponad to kombinat to dobre wino i piwo, mamy wina włoskie, chilijskie, hiszpańskie. Piwa czeskie i Polskie kraftowe. Nasza przestrzeń posiada 26 miejsc siedzących. W sytuacji standing party możemy pomieścić ze spokojem 50 - 80 osób. Ponad to organizujemy imprezy okolicznościowe, na swoim koncie mamy już: urodziny, chrzciny, komunie, imieniny, rocznice. Chętnie zoorganizujemy imprezy firmowe. Przygotowujemy cateringi dla firm oraz dla indywidualnych odbiorców. W okresie wakacyjnym, część ekipy kombinat, bierze udział w plenerowych imprezach, do tej pory udało nam się wystąpić na dniach Gniezna, na imprezie konnej w Damasławku, dożynkach w Wągrowcu oraz na imprezie archeologicznej w Czernicy na kaszubach. KOMBINAT to przede wszystkim zgrana ekipa, która nie boi się żadnych wyzwań.



Maciej Relewicz



maciej.relewicz@op.pl



+48 513 105 706



fot. Leo Rost

Restauracja Tumska

Ostrów Tumski 5a, Poznań

- **Bankiet zasiadany: 40 osób**
- **Przyjęcie stojące: 50 osób**
- **Liczba sal: 1**

Restauracja Galeria Tumska to pierwsza i jedyna restauracja na Ostrowie Tumskim, który jednocześnie jest najstarszą częścią Poznania. Historia tego miejsca i związanych z nim zabytków sięga ponad tysiąca lat! W 2015 roku restauracja uczyniła to niezwykle miejsce jeszcze bardziej otwartym na turystów i pielgrzymów z całego świata. W salach rozmieszczonych na dwóch piętrach serwuje się głównie dania kuchni polskiej. To przyjazne miejsce na obiad i świetny wybór na podniosłą uroczystość.



restauracja@tumskapoznan.pl



+48 885 988 008



fot. Jakub Pindych

PAPIERÓWKA

Zielona 8, Poznań

- **Kuchnia: polska.**
- **Bankiet zasiadany: 35 uczestników**
- **Przyjęcie stojące: 70 uczestników**
- **Liczba sal: 1**

Papierówka to rodzinna restauracja serwująca lekką kuchnię regionalną urozmaiconą sezonowo. Od pierwszych dni działalności serwuje się tutaj proste, a jednocześnie urozmaicone i przede wszystkim smaczne jedzenie. Wszystko to zaowocowało prestiżowym wyróżnieniem francuskiej serii wydawniczej, przyznanym lokalowi jesienią 2015 roku. Do zalet Papierówki należy zaliczyć niewygórowane ceny. W okresie letnim do dyspozycji gości jest rozległy taras z widokiem na park.



Violetta Drożdżyńska



restauracja.papierowka@gmail.com



+48 797 471 388



fot. Restauracja Papierówka

RATUSZOVA

Stary Rynek 55, Poznań

- **Kuchnia: tradycyjne potrawy kuchni polskiej**
- **Bankiet zasiadany: 90**
- **Przyjęcie stojące: 0**
- **Liczba sal: 3 + ogródek**

Ratuszova to miejsce wyjątkowe pod względem kuchni, stylu, wystroju i jakości obsługi. Restauracja serwuje wysmakowane, eleganckie dania bazujące na polskiej tradycji kulinarnej. Wysoki poziom jakościowy potraw i serwisu potwierdza m.in. certyfikat Trip Advisor czy prestiżowe wyróżnienie polskiej edycji francuskiego przewodnika kulinarnego Gault&Millau. Świetną okazją do wypróbowania oferty Ratuszowej jest atrakcyjna cenowo propozycja lunchowa. Specjalna oferta dla firm! ([kliknij](#))



info@ratuszova.pl



+48 61 8510 513



fot. Ratuszova

BULWAR

Stary Rynek 37, Poznań

- Kolacja zasiadana: **jednorazowo 150 osób**. W miesiącach wiosenno- letnich, gdy funkcjonuje również część ogródkowa z przepięknym widokiem na Ratusz i fontanny Starego Rynku **nawet 300 osób**.
- Przyjęcie stojące: analogicznie **200 i 350 osób**.
- Liczba sal: 2 + ogródek w miesiącach wiosenno - letnich.

Restauracja Bulwar to polskie smaki w ciekawych aranżacjach. Stawiająca na polską kuchnię regionalną restauracja znana jest ze swojej jakości, wyjątkowości menu, obsługi, profesjonalnej organizacji wydarzeń i niezapomnianego nastroju wynikającego z usytuowania wissavi poznańskiego Ratusza na Starym Rynku. Jeżeli mplanujesz celebrowanie rocznicy działalności firmy, zorganizowanie przyjęcia dla ważnego kontrahenta, przeprowadzenie kursu lub szkolenia dla swoich podopiecznych, zorganizowanie konferencji promującej swoją firmę, czy też po prostu chcesz przyjemnie zakończyć ważne negocjacje biznesowe lub spotkać się z przyjaciółmi z firmy Restauracja BulwaR z pewnością będzie dobrym wyborem. Restauracja zapewnia zorganizowanie i dostosowanie swojej oferty do potrzeb i oczekiwań. Oferta restauracji skierowana jest nie tylko do firm, ale również do indywidualnych klientów biznesowych. Panujący w Restauracji BulwaR nastrój sprawia, że ta, usytuowana w samym centrum Poznania Restauracja jest znakomitym miejscem do organizacji spotkań biznesowych. Tutaj można czuć się komfortowo i swobodnie rozmawiać na każdy temat. Restauracja Bulwar ma dwa poziomy. Warto zapytać o piwnicę, w której można znaleźć ponad sto winnych etykiet!



Beata Karabin, Manager



+48 533 181 171



www.bulwarrestauracja.pl,



www.facebook.com/bulwaRrestauracja





Cztery Pory Roku - Hotel Vivaldi

ul. Winogrody 9, Poznań

- **Kuchnia: z różnych stron świata**
- **Bankiet zasiadany: 100 uczestników**
- **Przyjęcie stojące: 120 uczestników**
- **Liczba sal: 2**

Restauracja Cztery Pory Roku w dużej, przeszklonej części hotelowej z bezpośrednim wyjściem do parku. To doskonałe miejsce, by pobyć z rodziną, spędzić miło czas z przyjaciółmi, zjeść lunch z pracownikami, czy przygotować większą uroczystość rodzinną lub firmową. Dodatkowo: taras Piano Forte: 20 osób na przyjęcie stojące.

 gastronomia@vivaldi.pl

 +48 61 858 8130



fot. Jakub Pindych

Figa


ul. Grunwaldzka 512, Plewiska

- **Kuchnia: polska z akcentami hiszpańskimi i brytyjskimi**

- Kolacja zasiadana: 80 osób
- Przyjęcie stojące: 120 osób
- Liczba sal: 2

Figa zaprasza na autorskie dania Lecha Pluckińskiego, który w swoich kreacjach łączy kuchnię polską z akcentami hiszpańskimi i brytyjskimi. Efekt jest wyjątkowy i wart rekomendacji. Figa to także ładny budynek, ciekawe wnętrze, zadbane ogród i miła, zżyta z restauracją, kompetentna obsługa. Znajdziemy tu elegancję, która nie przytłacza i ambitną kuchnię, która nie krępuje.

 info@figarestauracja.pl

 +48 601 174 749



fot. Jakub Pindych

Enjoy restaurant - Platinum Palace Resident

ul. Reymonta 19, Poznań

- **ilość miejsca w restauracji na przyjęcie zasiadane - razem 160 a od 09.2018 - 260**
- **ilość miejsca w restauracji na przyjęcie stojące - razem - 250 a od 09.2018 - 380**
- **liczba sal 4 a od 09.2018 - 5**

Wykwintna restauracja w centrum Poznania. Idealne miejsce do organizacji imprez okolicznościowych - zarówno

firmowe, jak i rodzinne przyjęcia w luksusowych wnętrzach. Artystyczny wystrój wnętrza, wspaniały nastrój, najwyższa jakość składników, doskonałe kompozycje smaków, perfekcyjna obsługa. Na miejsce posiłku można również wybrać Ogród Zimowy - piękne wnętrze z panoramicznymi oknami umożliwiającymi smakowanie mistrzowskiej kuchni z widokiem na Poznań.



Piotr Oses



fbpoznan@platinumpalace.pl



+48 519 339 032

MUGA

ul. Krysiewicza 5, Poznań

- **Kuchnia: autorskie kreacje uwzględniające sezonowość oraz europejskie trendy**
- **Kolacja zasiadana: 50 osób w restauracji i winiarni, w samej restauracji 30 osób.**
- **Przyjęcie stojące tylko w winiarni do około: 20 osób**
- **Liczba sal: 2**

Muga to szczyt sztuki i kulinarnej precyzji. Nowoczesne, stonowane wnętrze z klasycznym, eleganckim serwisem kelnerskim uzupełnia doskonałą kreację kulinarną. To nie tylko smak i wygląd potraw, to także doskonała technika wykonania, która stanowi podstawę każdego kulinarnego sukcesu. Muga to jedno z najmocniejszych poleceń w tym segmencie, a wizyta w restauracji nie pozostanie

obojętną. O jakość i styl potraw dba Artur Skotarczyk, uhonorowany tytułem "SzeF Roku (region Wielkopolska i Dolny Śląsk) przez Gault&Millau Polska. Można tu znaleźć także imponujący wybór jakościowych win. Co więcej, o winach wiedzą tu wszystko! [źródło: Restauracje bary i kawiarnie w Poznaniu i okolicach,2016,Poznan.travel]



Klaudiusz Kawicki



+48 61 855 10 35



k.kawicki@restauracjamuga.pl



www.restauracjamuga.pl



www.facebook.com/restauracjamugapoznan



fot. Muga

Avocado

Dąbrowskiego 29, 61-841 Poznań

- **Kuchnia: "fusion w regionalnym wydaniu"**
- **Kolacja zasiadana: 39 uczestników**
- **Przyjęcie stojące: 50 uczestników**
- **Liczba sal: 1**

Kuchnię Avocado zawiaduje Grzegorz Filozof. Pytany o pomysł na swoją kartę menu odpowiada, że jest to "fusion w regionalnym wydaniu". Szef kuchni stara się sięgać po rozwiązania, które trudno byłoby odtworzyć we własnym domu, ale podkreśla, że bazą są popularne, ogólnodostępne produkty. Chce zaskakiwać pomysłami, smakiem i aranżacją. Obserwując Grzegorza od dnia otwarcia restauracji, gratulujemy nieustającego zapału, pomysłowości i ciągłego rozwoju kulinarnego warsztatu. Warto odwiedzić Avocado koło południa, gdy jasny, przeszklony lokal wprost zalewa słoneczne światło.



Magdalena Tylkowska



+48 534 455 220



kontakt@avocado-poznan.pl



www.avocado-poznan.pl




[kliknij](#)




fot. Restauracja Avocado

Kontakt w sprawie artykułu:

 Aleksander Rudawski, Poznań Convention Bureau

 a.rudawski@plot.poznan.pl

 +48 790 458 530

Icons made by [Freepik](#) from www.flaticon.com

Ostatnia aktualizacja: grudzień, 2017