

FIGA z Makiem

Cheese Box Bar

GRAZING TABLE

stoły do podjadania

Grazing Table to coś więcej niż bufet — to estetyczne doświadczenie wspólnego smakowania. Efektowny stół pełen serów, owoców, wędlin i dodatków, który staje się sercem wydarzenia — miejscem rozmów, spotkań i zachwyków. Wszystko w duchu slow, sharing & style.

„Tworzymy boxy, które celebrują estetykę smaku. Każdy z nich komponujemy jak mały stół — z myślą o równowadze między prostotą, a przyjemnością.”



estetyka smaku

smak to emocja

Grazing Table

Dla kogo tworzymy nasze stoły?

Dla tych, którzy kochają łączyć smak z estetyką.
Nasze grazing tables idealnie wpisują się w klimat:

- * eventów firmowych i sesji kreatywnych,
- * premier produktów i otwarć showroomów,
- * kameralnych przyjęć, wesel, urodzin i brunchy,
- * stylowych spotkań w ogrodzie lub biurze.

Co znajdziesz na naszym stole:

Każdy stół to autorska kompozycja, w której balansują smak, kolor i faktura.
Dobieramy składniki tak, by całość wyglądała naturalnie, a smakowała obłędnie.
W zależności od sezonu i stylu wydarzenia, znajdziesz tu m.in.:

- * selekcję serów rzemieślniczych i zagranicznych,
- * włoskie i hiszpańskie wędliny premium,
- * świeże i suszone owoce, orzechy, miody, konfitury,
- * pieczywo rzemieślnicze, grissini, krakersy,
- * oliwki, hummusy, pasty i kremy warzywne,
- * delikatne słodkości i mini-desery.

Aranżacja i styl

Każdy stół tworzymy jak scenografię wydarzenia — z dbałością o każdy detal:
drewniane deski, kwiaty, zioła, tkaniny, poziomowanie, ceramikę i szkło.
Dopasujemy aranżację do Twojego stylu: • boho • rustykalny • elegancki
• minimalistyczny • nowoczesny



Możliwości

- * Stoły od 20 osób (dopasujemy skalę do Twojego eventu)
- * Wersje wege, wegańskie i bezglutenowe
- * Personalizacja: kolory, kwiaty, dodatki, branding marki

Dlaczego Figa z Makiem:

- * Styl, estetyka i smak — w każdym detalu
- * Pracujemy na świeżych, lokalnych produktach
- * Każdy stół to unikatowy projekt tworzony pod konkretne wydarzenie
- * Tworzymy showpiece eventu – moment, o którym się mówi

Dodatkowe opcje:

- * Branding i personalizowane etykiety
- * Dekoracje kwiatowe lub sezonowe
- * Połączenie z naszymi Cheese Boxami lub mini-bufetem finger food
- * Możliwość aranżacji plenerowej

Raclette Grill

Szukasz pomysłu na efektowne stoisko eventowe, które nie tylko wygląda stylowo, ale też pachnie tak, że nikt nie przejdzie obojętnie?

Figa z Makiem Raclette Grill – punkt pełen rozpuszczonego sera, świeżych dodatków i dobrej energii

Co serwujemy?

Klasyczne raclette z topionego sera, który leje się złotym strumieniem prosto na:
pieczone ziemniaczki i chrupiące grzanki, sezonowe warzywa i pikie,
wędliny rzemieślnicze

Idealne na:

imprezy firmowe i targi,
wesela i przyjęcia plenerowe,
urodziny, garden party i eventy tematyczne,
degustacje i wydarzenia premium.

Opcje współpracy:

Mini Raclette Bar – kameralne eventy, do 50 osób
Każdą ofertę przygotowujemy indywidualnie – dopasowaną do miejsca, liczby gości i klimatu wydarzenia.



GRAZING BOX COLLECTION

Nie zawsze potrzebujesz stołu, by stworzyć wrażenie. Czasem wystarczy jedno pudełko — dopracowane w każdym detalu, pełne smaków i historii. Nasze Grazing Boxy to indywidualne kompozycje przekąsek w wyjątkowym opakowaniu, które zachwyca zanim jeszcze zostanie otwarte.

BOXY DEGUSTACYJNE (1-2 osób)

- Box klasyczny – sery, wędliny, owoce, orzechy, konfitura
- Box serowy – wybór dojrzewających serów z dodatkami
- Box wytrawny – wędliny długo dojrzewające, oliwki, musztardy
- Box rustykalny – smak południa w naturalnym wydaniu
- Box figa & ser – sygnatura marki, słodczy fig i słony ser
- Box świąteczny – pełen smaków Bożonarodzeniowych
- Box makaronik - 16 sztuk francuskich makaroników



ZESTAWY GRAZINGOWE (4-6 osób)

- Grazing klasyczny - sery, wędliny, owoce, orzechy i konfitury
- Grazing wytrawny - wędliny długodojrzewające, oliwki, musztardy
- Grazing zielony stół - Inspiracja naturą. Zestaw warzyw z hummusem
- Grazing figa & ser - selekcja serów długo dojrzewających
- Grazing słodki - ciastka czekoladowe, makaroniki francuskie, polvorones, mini croissant



BOXY PREZENTOWE (box 35 x35 cm)

- Box „Dla Niej” – delikatny, estetyczny, z nutą słodczy
- Box „Dla Niego” – bardziej wytrawny, głębszy smak
- Box „Na stół” – Gotowy do podania — wystarczy rozpakować i cieszyć się chwilą. Dla spotkań, małych celebracji i nieplanowanych toastów.
- Box „Z wdzięcznością” – Gest, który mówi „dziękuję” bez słów. Elegancki, prosty, starannie skomponowany — idealny dla partnerów, klientów lub bliskich.



Grazing Box

Dla kogo tworzymy Grazing Boxy:

- * dla gości eventów, którzy zasługują na coś więcej niż klasyczny lunchbox
 - * jako gift box 2 w 1 – prezent i mini-catering w jednym
 - * na konferencje, spotkania biznesowe, warsztaty, backstage czy press day
 - * jako personalizowany upominek dla klientów lub współpracowników
-

Co znajdziesz w środku:

Każdy box to mini-świat smaków – starannie skomponowany, zrównoważony i pięknie ułożony. W zależności od wersji i pory roku możesz znaleźć w nim m.in.:

- * sery rzemieślnicze i wyselekcjonowane dodatki,
- * wędliny premium lub opcję wegetariańską,
- * owoce świeże i suszone, orzechy, konfitury,
- * grissini, mini chlebki, dipy i pasty,
- * delikatne słodkości na zakończenie.

Każdy box wieńczy sentencja — krótka myśl, która zostaje w pamięci. To mały gest, który tworzy emocję.

Detale, które mają znaczenie:

- * Pudełko premium z minimalistycznym designem
 - * Możliwość brandingu i dodania logo marki lub eventu
 - * Indywidualne bileciki z sentencją, dedykacją lub hasłem wydarzenia
 - * Boxy pakowane ekologicznie, w duchu conscious luxury
 - * Możliwość stworzenia wersji tematycznych: business, boho, sweet, celebration, vegan
-

Dlaczego Grazing Box:

- * Idealne rozwiązanie, gdy chcesz połączyć estetykę z funkcjonalnością
 - * Wyróżnia Twój event – każdy gość czuje się zaopiekowany
 - * Doskonale jako komplement do Grazing Table lub samodzielna forma cateringu
 - * Tworzą photo moment – estetyka, która żyje w social mediach
-

Personalizacja:

- * Dobór kolorystyki i dodatków do stylu eventu
- * Boxy indywidualne lub zestawy grupowe
- * Transport i dostawa w Warszawie i okolicach

Let's Cheese Together

Dziś FIGA Z MAKIEM łączy w sobie lifestyle bar, przestrzeń spotkań i pracownię cateringu premium, w której powstają nasze autorskie Cheese Boxy, Grazing Table i Gift Boxy.

Wierzimy, że to, co piękne, nie musi być skomplikowane – wystarczy dobra jakość, uważność i serce włożone w każdy gest.

Zapraszamy Cię do naszego świata – pachnącego kawą, winem i świeżymi ziołami. Zatrzymaj się na chwilę, spróbuj, posmakuj, podziel się. Bo u nas estetyka smaku zaczyna się właśnie tu.

Gdzie jesteśmy?

Figa z makiem Cheese Box Bar
Showroom
Plac Konesera 2
03-736 Warszawa

Zadzwoń do nas

+ 48 538 359 777

Zamówienia i współprace

info@figazmakiem.pl

Sklep online

www.cheeseboxbar.pl

[@figazmakiem.cheeseboxbar](https://www.instagram.com/figazmakiem.cheeseboxbar)

THANK
YOU!

