

FIGA z Makiem

Cheese Box Bar

PRZESTRZEŃ WARSZTATOWO -EVENTOWA

Wynajem z klimatem – na warsztaty, spotkania i kreatywne projekty
Szukasz miejsca, w którym można tworzyć, gotować, degustować lub
inspirować innych?

Nasza przestrzeń warsztatowa Figa z Makiem to 50 m² przytulnego, jasnego
lokalu, stworzonego z myślą o spotkaniach, eventach i kreatywnych
warsztatach kulinarnych.

Warsztaty, które smakują inaczej.



Przestrzeń, w której chce się tworzyć

Co oferujemy?

- 50 m² otwartej przestrzeni – idealnej dla grup 6–18 osób,
- pełne wyposażenie kuchenne i serowe zaplecze (grille, deski, naczynia, sprzęt pomocniczy),
- stół warsztatowy + część degustacyjna,
- stylowy wystrój w klimacie Figa z Makiem – drewno, naturalne dodatki, światło,
- możliwość personalizacji przestrzeni (dekoracje, branding, aranżacja pod temat warsztatu),
- dostęp do zaplecza socjalnego i toalety,
- internet Wi-Fi,
- projektor + 200 zł netto
- opcjonalnie: obsługa gastronomiczna / serowy poczęstunek / kawa i herbata.

Warunki wynajmu:

- Cena: ustalana indywidualnie w zależności od czasu, charakteru i liczby uczestników.
- (orientacyjnie: od 250 zł netto / godzina lub od 900 zł netto / 4 godziny)
- Minimalny czas wynajmu: 2 godziny.
- Dostępność: od poniedziałku do niedzieli, po wcześniejszej rezerwacji.
- Możliwość wynajmu z obsługą / cateringiem / warsztatem prowadzonym przez nas.
- Dla stałych partnerów i organizatorów cyklicznych warsztatów – preferencyjne stawki



Dla kogo?

- prowadzących warsztaty kulinarne, serowe, winiarskie, florystyczne,
- organizatorów spotkań kreatywnych i team buildingów,
- małych marek chcących pokazać swoje produkty w wyjątkowym miejscu,
- fotografów i twórców contentu kulinarnego.

**Bo przy serze i rozmowie
wszystko smakuje lepiej.
Warsztaty i spotkania u nas mogą być
nie tylko kreatywne, ale też... pyszne.**

Dla osób korzystających z przestrzeni warsztatowej przygotowaliśmy kilka dodatkowych opcji, które można dobrać do charakteru wydarzenia:

1. Serowy poczęstunek

Mała degustacja w stylu Figa z Makiem – deski serów, owoce, orzechy, pieczywo, konfitury i miód. Idealna przerwa w trakcie warsztatów lub luźny akcent po ich zakończeniu.

2. Mini Raclette Bar

Nasze małe stoisko raclette z topionym serem, warzywami i dodatkami – świetna atrakcja integracyjna lub pyszny finał spotkania. Dostępne w wersji klasycznej lub wege.

3. Słodkie zakończenie

Słodki grazing box z figami, czekoladą, bezami i owocami sezonowymi. Wszystko pięknie podane, w duchu Figi z Makiem – estetycznie, naturalnie i z sercem.

4. Kawa, matcha, herbata i napoje

Zadbamy o aromatyczną kawę, herbatę i wodę z owocami – bo dobra rozmowa zaczyna się od ciepłego kubka.

Dodatkowo:

- możliwość dopasowania menu do tematu warsztatu (np. serowe ABC, food styling, slow brunch),
- opcja pełnej obsługi cateringowej dla grup do 20 osób,
- możliwość zamówienia spersonalizowanych boxów jako upominki dla uczestników.



Każdą opcję można zamówić osobno lub połączyć w pakiet – dopasowany do charakteru Twojego wydarzenia i liczby uczestników.

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.



Napisz, zanim stopi się ser!

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.

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

THANK
YOU!

