



Oferta wynajmu klubu

Świąteczne spotkanie w Blue Note

Blue Note to idealne miejsce, by zorganizować eleganckie spotkanie świąteczne w niezapomnianym klimacie klubu jazzowego! **Pozostały ostatnie wolne terminy w grudniu.**

Zorganizujemy spotkanie świąteczne w formie dostosowanej do Twoich potrzeb: eleganckiej kolacji lub swobodniejszego koktajlu połączonego z zabawą. Proponujemy:

- wigilijne menu od sprawdzonej firmy cateringowej (w formie zasiadanej kolacji lub standing party),
- specjalne menu barowe z zimowymi drinkami,
- świąteczne udekorowanie przestrzeni klubu,
- koncert z największymi świątecznymi hitami.



0 klubie

Blue Note to renomowany klub jazzowy w Poznaniu, który po gruntownym remoncie i rebrandingu w 2023 roku powrócił w nowej formie. To miejsce, gdzie tradycja harmonizuje z nowoczesnością, a oprócz jazzu można delektować się funkiem, r'n'b oraz soulem.

Od 1998 roku na naszej scenie gościliśmy zarówno krajowe, jak i światowe ikony, takie jak Jan Ptaszyn Wróblewski, Pat Metheny czy Richard Bona. Blue Note aktywnie wspiera rozwój polskiej sceny jazzowej, organizując m.in. regularne jam sessions, konkursy dla młodych talentów oraz prestiżowe festiwale, jak choćby Blue Summer Jazz Festival.



Blue Note jako partner dla Twoich wydarzeń

Nasza historia, to opowieść o pasji, stylu i najwyższej jakości, którą chcemy się podzielić z Twoją firmą.

Blue Note to nie tylko klub jazzowy. To również miejsce, które oferuje nieograniczone możliwości na organizację imprez firmowych, wigilii, spotkań z klientami i wielu innych wydarzeń.

Zapraszamy do świata Blue Note – wnętrza, które będzie doskonałym tłem do organizacji Twojego eventu.



B L U E N O T E



O F E R T A W Y N A J M U



Co możemy dla Ciebie zorganizować?

Bankiet



Do 100 osób

Okrągłe stoły zasiadane.
Propozycja sprzyjająca formalnym
i eleganckim spotkaniom.

Koktajl



Do 200 osób

Stoliki koktajlowe na parterze
oraz stoliki tradycyjne na antresoli.
Idealne na swobodne spotkania
i networking.

Koncert / impreza taneczna



Do 300 osób

Duża przestrzeń z parkietem
i sceną, gotowa na energetyczne
wydarzenia.

Wersja premium



Do 250 osób

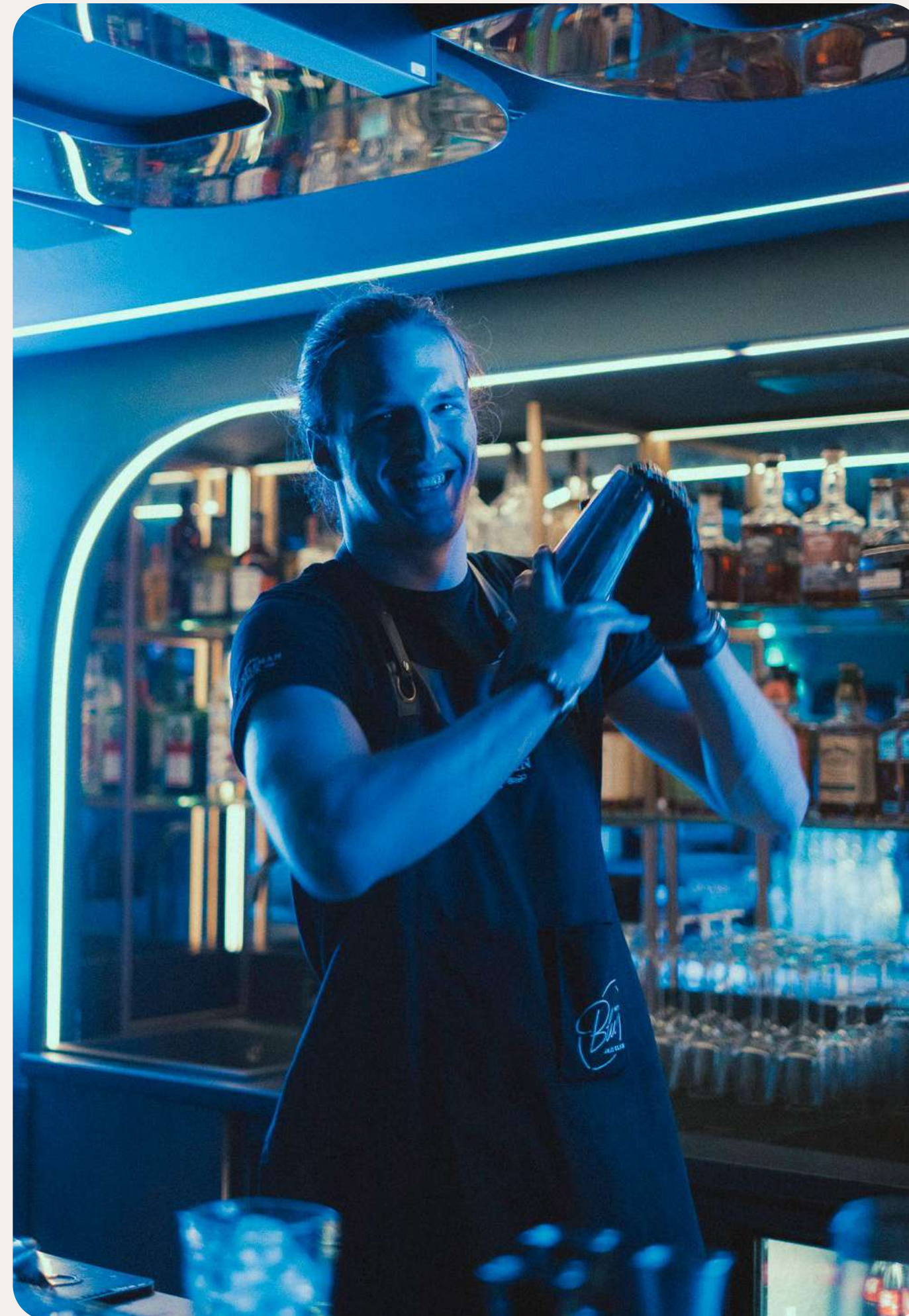
Bankiet w eleganckim namiocie
przed klubem, a potem koncert lub
zabawa w klubie – opcja dla tych,
którzy szukają ekskluzywnego
wydarzenia.

Bar

Oferujemy dwa bary (główny na parterze i mniejszy na antresoli) obsługiwane przez doświadczonych barmanów, którzy są gotowi zaspokoić gusta nawet najbardziej wymagających gości.

Proponujemy szeroki wybór drinków, zarówno w formie open baru, jak i indywidualnego menu, idealnie dopasowanego do Twojego wydarzenia.

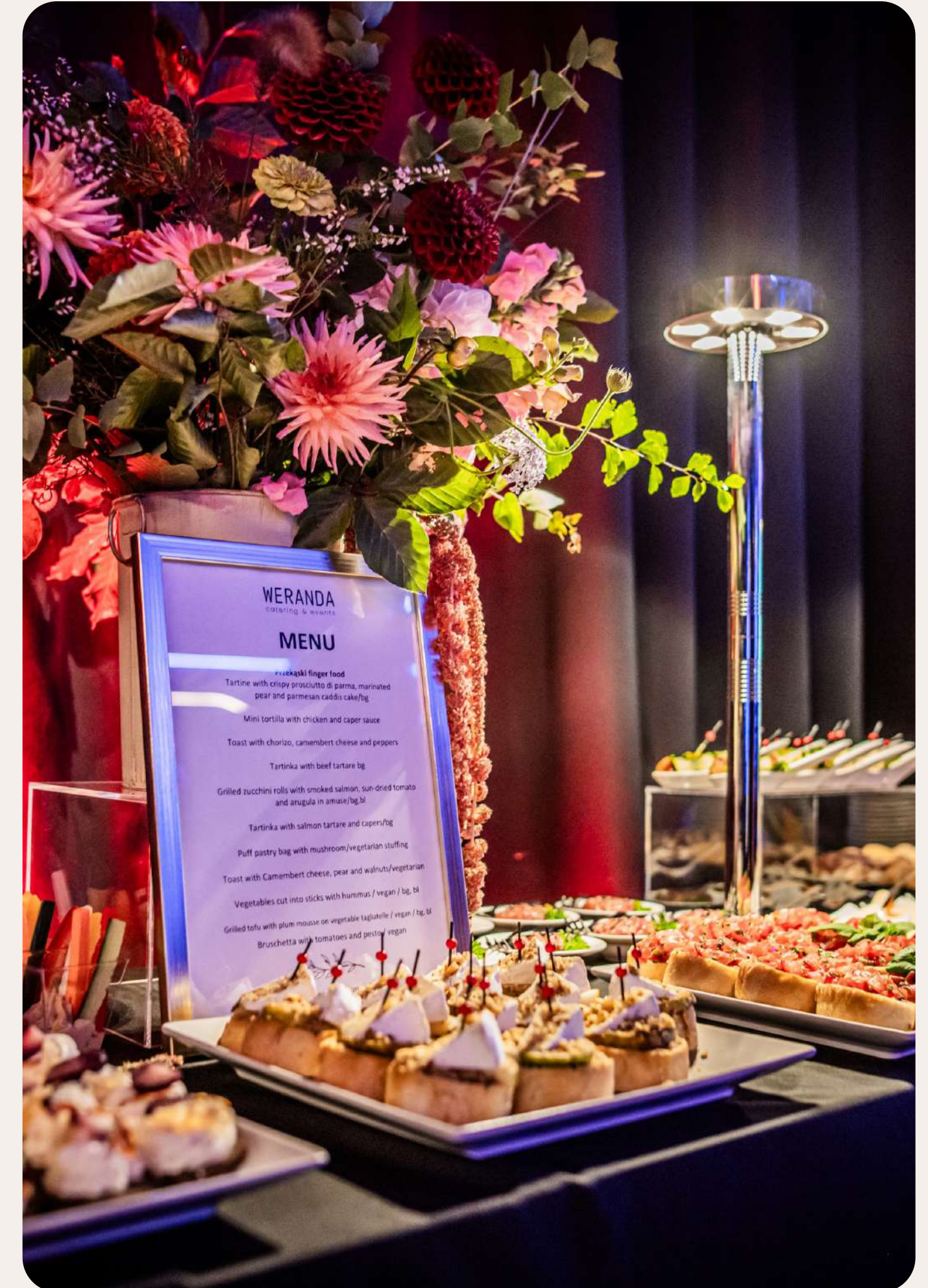
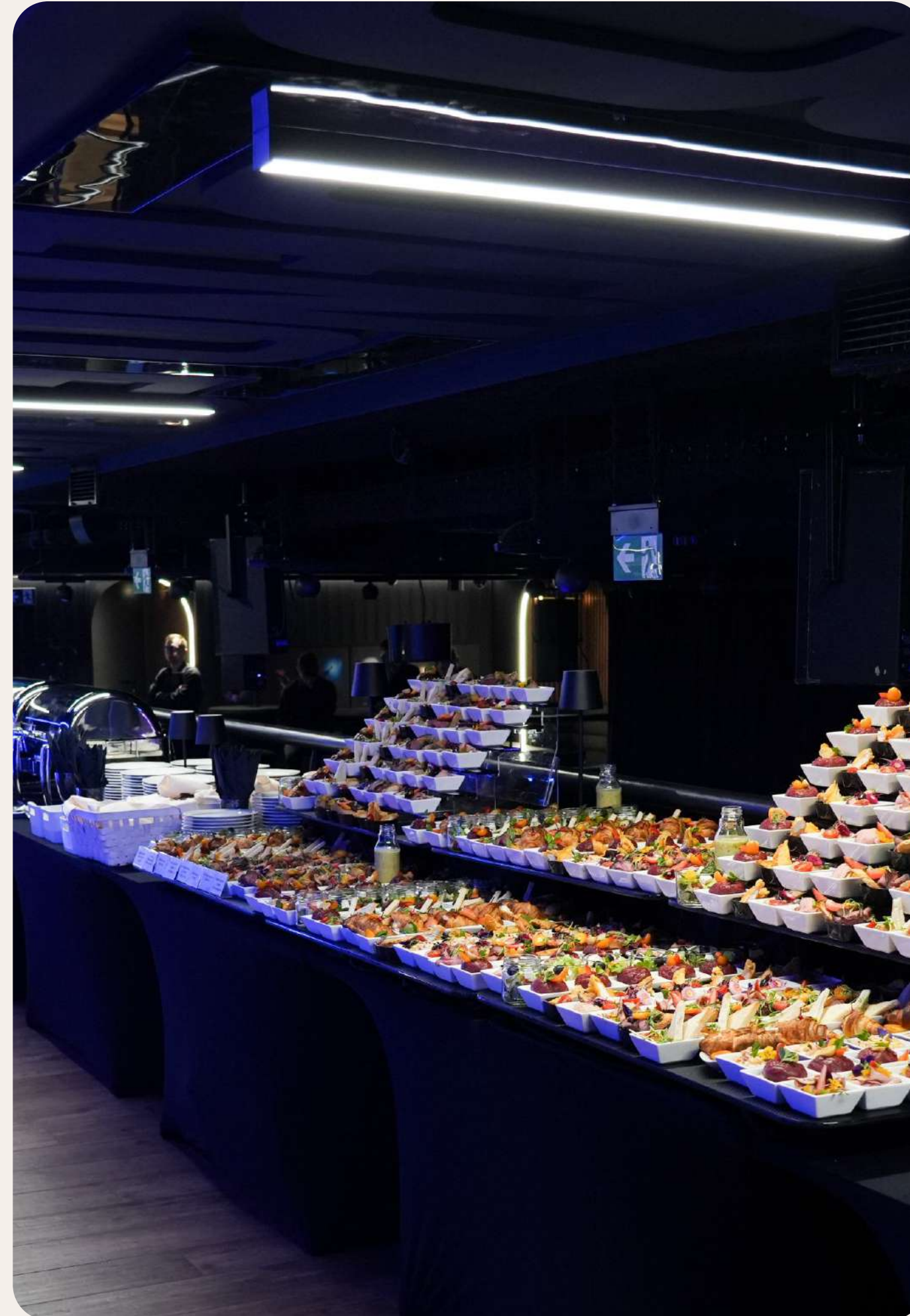
Szczegółowe menu barowe znajdziesz w osobnej ofercie.



Catering

Współpracujemy ze sprawdzoną firmą cateringową, która oferuje różne formy posiłków: kolacja zasiadana dla formalnych wydarzeń, bufet szwedzki dla tych, którzy cenią różnorodność czy finger food dla luźniejszych spotkań i koktajli.

Szczegółowe menu cateringowe znajdziesz w osobnej ofercie.



Oprawa artystyczna

Poza udostępnieniem kultowej przestrzeni, wsparciu przy wybraniu odpowiednich drinków i menu, zadbamy także o wyjątkową oprawę artystyczną Twojego eventu.

Oczywiście oferujemy organizację koncertów jazzowych, ale nie tylko. Współpracujemy z jedną z największych polskich agencji koncertowych Good Taste Production, dzięki czemu jesteśmy w stanie zaprosić do klubu gwiazdy polskiej oraz zagranicznej sceny popularnej, rockowej, alternatywnej. Dodatkowo, możemy zorganizować wieczór z DJ-em, stand-up, lub inne atrakcje.



Impreza tematyczna

Chcesz, aby Twoje wydarzenie miało unikalny temat? Proponujemy organizację eventów tematycznych, takich jak:

- gwiazdkowy koncert jazzowy ze świątecznym udekorowaniem klubu,
- impreza w stylu Wielkiego Gatsby'ego,
- wieczór casino lub salon gier.

Każdy temat możemy dostosować do Twoich potrzeb, aby stworzyć niezapomniane wydarzenie.

Widoczność brandu

Twoja marka może być widoczna wszędzie tam, gdzie tego potrzebujesz. Oferujemy różne możliwości brandingu klubu m.in.:

- personalizowane menu barowe,
- logo wyświetlane na ekranach,
- elementy dekoracji,
- możliwość stworzenia osobnej strefy Twojej marki.

Przykładowe realizacje

Przestrzeń klubu daje możliwość dowolnej aranżacji dopasowanej do charakteru wydarzenia. Opowiedz nam o swoim pomysle, a my zajmiemy się jego realizacją.





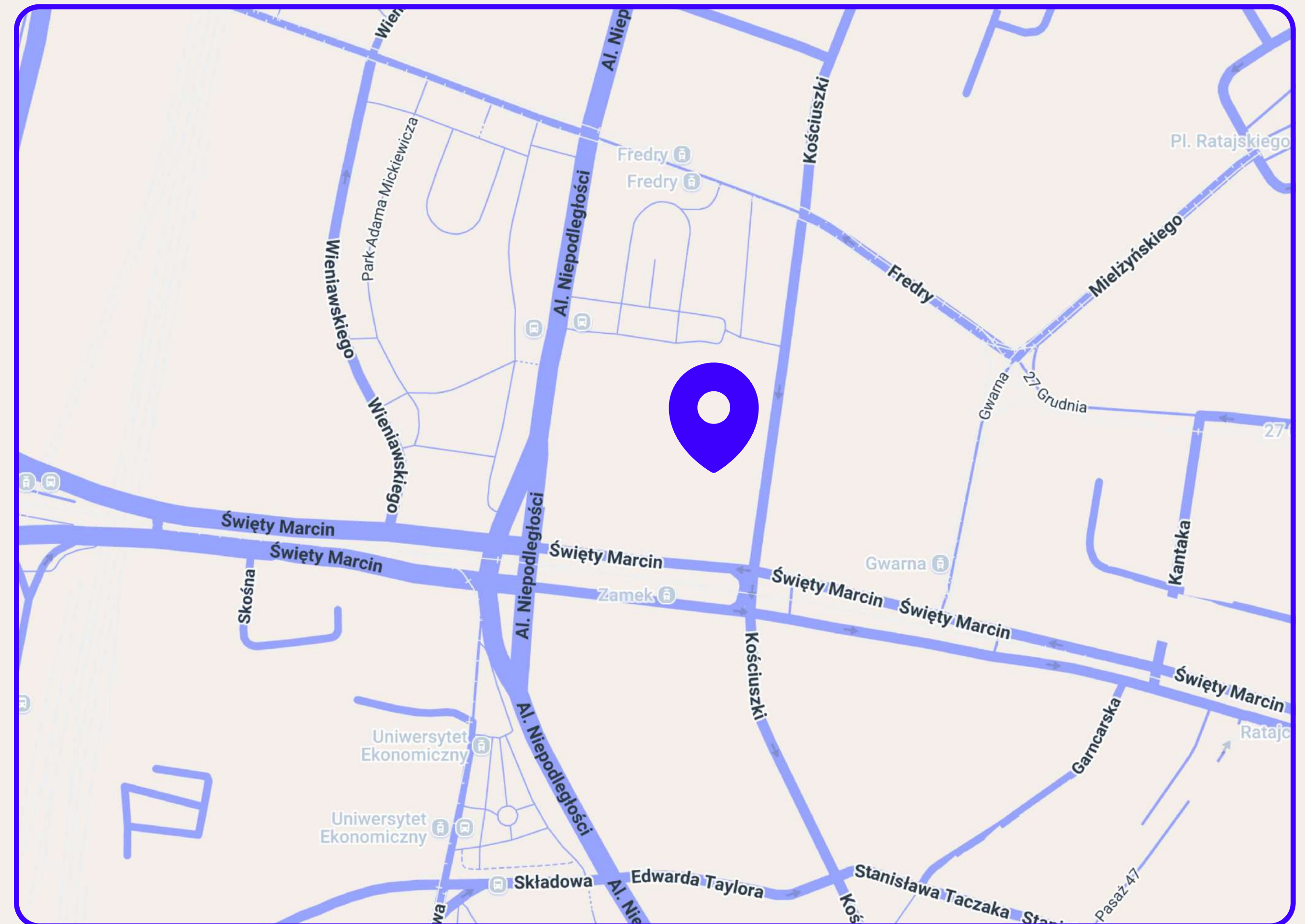
B L U E N O T E

O F E R T A W Y N A J M U



Doskonała lokalizacja

Lokalizacja w samym centrum Poznania (Zamek Cesarski) sprawia, że dojazd do Blue Note jest bezproblemowy. W pobliżu klubu znajdują się przystanki tramwajowe i autobusowe, a w odległości krótkiego spaceru także dworzec PKP Poznań Główny. W okolicy nie brakuje także najlepszych poznańskich hoteli.



Wsparcie logistyczne

Organizacja wydarzenia to nie tylko przestrzeń i catering. Zadbamy także o wszystkie aspekty logistyczne, takie jak transport dla gości czy rezerwacja hoteli. Nasz zespół pomoże w każdej kwestii, aby Twoje wydarzenie przebiegło bez zakłóceń i było najlepszym doświadczeniem dla Twoich gości.



W ramach wynajmu klubu zapewniamy

OBSŁUGĘ

- obsługa baru oraz sali,
- obsługa szatni
- obsługa techniczna.

ZAPLECZE TECHNICZNE

- systemy nagłośnienia i oświetlenia,
- rider dźwiękowy klubu,
- możliwość wykorzystania diody i ekranów.

WSPARCIE PRODUKCYJNE

Zapewniamy pomoc w zakresie zaplanowania i wyprodukowania eventu.

WSPARCIE ORGANIZACYJNE

Oferujemy także wsparcie w zaplanowaniu części artystycznej wydarzenia (wybór i kontakt z artystami).

Wynajem: 15 000 zł netto

Pozostałe koszty uzależnione są od ilości osób, rodzaju wydarzenia czy dodatkowych wymagań. Skontaktuj się z nami, żeby otrzymać indywidualną wycenę.

Kontakt

Z przyjemnością dostosujemy naszą ofertę
do Twojego budżetu i potrzeb.
Porozmawiajmy!

Manager klubu Blue Note
Tomek Rassek
tomek.rassek@bluenote.pl



Oferta cateringowa

D L A 1 0 0 O S Ó B



X

WERANDA
catering & events



Wersja podstawowa

50,40 zł netto (54,43 zł brutto) / na osobę (7 sztuk)

PRZEKĄSKI FINGER FOOD

Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma, marynowaną gruszką oraz chruścikiem parmezanowym		- 30 g/os.
Tartinka z musem z buraczków, zielonym ogórkiem, truskawką, chipsem tortilli i kiełkami groszku		- 50 g/os.
Roladki z pieczonego schabu z warzywami julienne		- 40 g/os.
Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonym pomidorem	 	- 40 g/os.
Roladki z grillowanej cukinii z wędzonym łososiem suszonym pomidorem i rukolą	 	- 50 g/os.
Mini tortilla z kurczakiem i sosem curry		- 50 g/os.
Mini tortilla z kurczakiem i sosem kaparowym		- 50 g/os.
Tartaletki z serem kozim, szynką parmeńską, granatem/truskawką i czarnuszką		- 30 g/os.
Pieczone śliwki w boczku	 	- 30 g/os.
Grzanka z chorizo, serem camembert i papryką		- 50 g/os.
Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzance czosnkowej		- 50 g/os.
Warzywa krojone w słupki z hummusem		- 50 g/os.
Szaszłyki z mozzarellą, pomidorkiem i oliwką	 	- 50 g/os.
Grillowane tofu z musem śliwkowym na tagliatelle warzywnym z sezamem	  	- 50 g/os.
Bruschetta z pomidorkami i pesto		- 50 g/os.
Mini tortilla z mozzarellą, rukolą i suszonym pomidorem		- 50 g/os.

Wersja dodatkowa

Istnieje możliwość rozszerzenia menu lub wymiany przekąsek z wersji podstawowej na poniższe.

PRZEKĄSKI PREMIUM

Mini tortilla z wędzonym łososiem, musem chrzanowym oraz świeżym szpinakiem	- 50 g/os.
Sakiewki z ciasta francuskiego z łososiem i suszonymi pomidorami	- 50 g/os.
Tartinka z musem serowym, wędzonym łososiem i koperkiem 	- 30 g/os.
Vol-au-vent z musem chrzanowym i łososiem	- 40 g/os.
Tartinka z tatarem z łososa oraz kaparami 	- 40 g/os.
Crostini z awokado, pomidorem i wędzonym łososiem	- 50 g/os.
Pasta serowa na pieczonym ziemniaku z boczkiem	- 50 g/os.
Paluszki grissini z szynką parmeńską oraz rukolą	- 50 g/os.
Salatka ze śledzia z pumperniklem i kumkwatem	- 50 g/os.
Club sandwich a la Maine z nadzieniem z krewetki i łupacza	- 50 g/os.

CENA

Jako dodatkowa pozycja w menu: 8,50 zł netto / sztuka (minimum 10 sztuk z danego rodzaju)
Zamiast przekąski podstawowej: dopłata 2,5 zł netto / sztuka (minimum 10 sztuk z danego rodzaju)

Wersja dodatkowa

Istnieje możliwość rozszerzenia menu lub wymiany przekąsek z wersji podstawowej na poniższe.

CROISSANTY WYTRAWNE

Croissanty wytrawne z kurczakiem, ser mimolette, i pomidorem	- 60 g/os.
Croissanty z szynką gotowaną, pomidorem, ogórkiem zielonym, delikatnym serkiem śmietankowym	- 60 g/os.
Croissanty wytrawne z wędzonym łososiem, ogórkiem, rukolą i delikatnym serkiem śmietankowym	- 60 g/os.
Croissanty wytrawne z pesto bazyliowym, marynowanym tofu, pomidorem i roszponką 	- 60 g/os.

CENA

Jako dodatkowa pozycja w menu: 8,50 zł netto / sztuka (minimum 10 sztuk z danego rodzaju)
Zamiast przekąski podstawowej: dopłata 2,5 zł netto / sztuka (minimum 10 sztuk z danego rodzaju)



bez glutenu



bez laktozy



wege

Wersja dodatkowa

Istnieje możliwość rozszerzenia menu lub wymiany przekąsek z wersji podstawowej na poniższe.

PRZEKĄSKI PRESTIGE

Raviolis z kalarepy z konfitowaną kaczką na musie z dyni 	- 50 g/os.
Tatar z tuńczyka podany na sałatce wakame	- 50 g/os.
Chrupiąca krewetka z guacamole	- 50 g/os.
Roladki z grillowanej piersi kacznej z konfiturą z czerwonej cebuli  	- 40 g/os.
Szaszłyk z krewetką tygrysią, mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym i oliwką 	- 50 g/os.
Marynowane krewetki w chili oraz limonce podane na mango chutney 	- 50 g/os.
Krewetka w cieście z sosem marie rose	- 50 g/os.
Chrupiące pieczone skrzydełka z kalafiora z dipami	- 50 g/os.

CENA

Jako dodatkowa pozycja w menu: 11 zł netto / sztuka (minimum 10 sztuk z danego rodzaju)
Zamiast przekąski podstawowej: dopłata 5 zł netto / sztuka (minimum 10 sztuk z danego rodzaju)

Salaty

14,40 zł netto (15,55 zł brutto) / na osobę (2 rodzaje)

SAŁATA ANDALUZYJSKA z grillowanym kurczakiem, serem lazur i warzywami	- 120 g/os.
SAŁATA ESTOŃSKA z wędzonym łososiem, zielonym ogórkiem, oliwkami, kaparami	- 120 g/os.
SAŁATA PARYSKA z trzema rodzajami ser, warzywami, oliwkami 	- 120 g/os.
INSALTA CAPRESE z mini mozzarella, pomidorami koktajlowymi, bazylią 	- 120 g/os.
Liście szpinaku z chrupiącym beconem, suszonymi pomidorami, gruszką marynowaną, lazurem i orzechami włoskimi	- 120 g/os.
SAŁATA CEZAR z kurczakiem, grzankami ziołowymi, pomidorkami koktajlowymi, parmezanem i sosem Cezar	- 120 g/os.
SAŁATKA GRECKA z serem feta, warzywami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką 	- 120 g/os.
Sałatka z pęczaku z awokado, zielonym ogórkiem i granatem 	- 120 g/os.
Mix sałat z suszonymi pomidorami, ciecierzycą, prażonym słonecznikiem, czerwoną cebulką i żurawiną 	- 120 g/os.
SAŁATKA SZEFA mix sałat z kozim serem, buraczkami i prażonym słonecznikiem 	- 120 g/os.
SAŁATKA KALIFORNIJSKA mix sałat z kurczakiem, ogórkiem, camembertem, prażonymi pestkami dyni i miodem	- 120 g/os.

Desery

14,40 zł netto (15,55 zł brutto) / na osobę (2 rodzaje)

Sernik	- 50 g/os.	Mini beza Pavlova	- 50 g/os.
Brownie 	- 50 g/os.	Tartaletka czekoladowa	- 50 g/os.
Szarlotka	- 50 g/os.	Tartaletka biała czekolada	- 50 g/os.
Ciasto marchewkowe 	- 50 g/os.	Tartaletka pistacjowa	- 50 g/os.
		Tartaletka malinowa	- 50 g/os.
		Tartaletka mango marakuja	- 50 g/os.
		Tartaletka sernikowa	- 50 g/os.
		Tartaletka szarlotkowa	- 50 g/os.

Usługi dodatkowe

- transport i przygotowanie bufetu
- zastawa
- obsługa kelnerska
- dekoracja bufetu

720 zł netto	/	(885,60 zł brutto)
600 zł netto	/	(738 zł brutto)
2 304 zł netto	/	(2 833,92 zł brutto)
200 zł netto	/	(246 zł brutto)

Ceny podane w ofercie dotyczą wydarzenia dla 100 osób
– w przypadku innej liczby gości ceny mogą ulec zmianie.

Skontaktuj się z nami, aby poznać ofertę przygotowaną specjalnie na Twoje wydarzenie.

Kontakt

Dominika Pietrzak

Managerka baru Blue Note

781 422 202

dominika.pietrzak@bluenote.pl



Oferta Open Bar



B L U E N O T E

Propozycja 1

5 h - 110 zł | 7 h - 130 zł*

- WINO (BIAŁE, CZERWONE, MUSUJĄCE)
- PIWO (PILSNER, BEZALKOHOLOWE)
- NAPOJE GAZOWANE (COCA-COLA, SPRITE, KINLEY TONIC)
- SOKI (JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY)
- WODA MINERALNA
- KAWA
- HERBATA

* CENA NETTO ZA 1 OSOBĘ

O F E R T A O P E N B A R



B L U E N O T E

Propozycja 2

5 h - 150 zł | 7 h - 170 zł*

PROPOZYCJA 1+

- BOURBON JACK DANIEL'S
- WÓDKA FINLANDIA (CZYSTA, SMAKOWA)
- GIN BEEFEATER
- RUM BACARDI
- SYROPY SMAKOWE WŁASNEJ PRODUKCJI

* CENA NETTO ZA 1 OSOBĘ

O F E R T A O P E N B A R



B L U E N O T E

Propozycja 3

5 h - 190 zł | 7 h - 210 zł*

PROPOZYCJA 1 + PROPOZYCJA 2 +

- 2 SPERSONALIZOWANE KOKTAJLE
- APEROL, CAMPARI
- WERMUTY BENINI
- TEQUILA EL JIMADOR
- WHISKY WOODFORD
- 2 KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

* CENA NETTO ZA 1 OSOBĘ

O F E R T A O P E N B A R



B L U E N O T E

Kontakt

Dominika Pietrzak

Managerka baru Blue Note

781 422 202

dominika.pietrzak@bluenote.pl

O F E R T A O P E N B A R

