



### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

#### I. Przedmiot zamówienia

1. Sukcesywne świadczenie usług cateringowych podczas spotkań organizowanych przez Zamawiającego w okresie 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

#### II. Miejsce i termin świadczenia usług

1. Usługi będą świadczone podczas spotkań organizowanych w siedzibie Zamawiającego przy ul. Twardowskiego 16 w Krakowie oraz podczas spotkań organizowanych poza siedzibą NCN na terenie Krakowa.
2. Spotkania organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
3. Spotkania organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 8:00-17:00, z wyjątkiem zestawu bankietowego, który będzie się odbywał w godzinach 17:00-21:00 z zastrzeżeniem, że zestaw bankietowy Zamawiający przewiduje zamówić dwa razy w okresie trwania umowy.
4. Zamawiający zastrzega, że zarówno liczba zestawów cateringowych jak i liczba uczestników może ulec zmianie – zależnie od potrzeb Zamawiającego – a Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

#### III. Zakres świadczonych usług

1. Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia, wydawania posiłków przez obsługę kelnerską oraz usługi porządkowe w trakcie i po zakończeniu spotkania.
2. Zamawiający będzie każdorazowo zgłaszał Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) zlecenia szczegółowe na poszczególny Zestaw wraz ze wskazaniem terminu, harmonogramu spotkania i przewidywaną liczbą uczestników spotkania, na zasadach określonych w pkt III ust. 3 - 6.
3. Zamawiający najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed planowanym spotkaniem, podczas którego usługa cateringowa ma być świadczona, przekaże Wykonawcy w formie zlecenia (e-mail) rodzaj Zestawu, termin spotkania, miejsce spotkania oraz przewidywaną liczbę uczestników.
4. Szczegółowy harmonogram (jak: godzina rozpoczęcia, godziny planowanych przerw) każdego ze spotkań zostanie podany Wykonawcy przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) na 3 dni kalendarzowe przed planowanym spotkaniem.
5. Zamawiający najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań, przekaże Wykonawcy, w formie elektronicznej (e-mail) ostateczną liczbę uczestników tego spotkania.
6. Wykonawca najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
7. Wykonawca będzie zobowiązany do wyznaczenia pracownika i linii telefonicznej do kontaktów z pracownikami Zamawiającego w trakcie realizacji umowy.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, w szczególnych wypadkach, zmniejszenia liczby



uczestników spotkania o 40% (warunek minimalny)<sup>1</sup> w stosunku do zgłoszonej ostatecznej liczby uczestników spotkania, jeśli o powyższej zmianie zawiadomi Wykonawcę (e-mailem) najpóźniej do godz. 13.00 w dobie poprzedzającej termin spotkania.

9. Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:
  - 1) przygotowania, dostarczenia i wydawania posiłków przez obsługę kelnerską w dni i godziny wskazane przez Zamawiającego w zleceniu – do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie;
  - 2) dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
    - kanapki pakowane oraz tartinki muszą być podawane na świeżym pieczywie jasnym i oraz ciemnym (Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania kanapek oraz tartinek z pieczywa tostowego);
    - produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;
  - 3) dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania, a w przypadku przerwy obiadowej najpóźniej na 30 min. przed jej rozpoczęciem i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 30 min. po zakończonej przerwie obiadowej. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań obiadowych;
  - 4) zapewnienia czystej, nieuszkodzonej (niewyszczerbionej itp.), jednolitej zastawy ceramicznej lub porcelanowej z użyciem sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek papierowych i obrusów materiałowych. Wszystkie naczynia i sztućce muszą być wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków na zastawie plastikowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki;
  - 5) zapewnienia czystego wyposażenia gastronomicznego oraz urządzeń grzewczych, zwłaszcza termosów gastronomicznych typu konferencyjnego, bemałów, zapewnienia czystej bielizny gastronomicznej (obrusy, skertingi satynowe), w stosownych barwach, nieuszkodzonej i wyprasowanej, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie oraz dekoracji kwiatowych stołu (bukiety żywych kwiatów);
  - 6) zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
  - 7) estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
  - 8) zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
  - 9) zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, nieodstłonięte ramiona, bez głębokich dekolty). Ostateczny wzór stroju musi uzyskać akceptację Zamawiającego,
  - 10) zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja oraz dekoracje stołów itp.);
  - 11) podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich w zależności od potrzeb Zamawiającego w języku polskim i języku angielskim;
  - 12) utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.

---

<sup>1</sup> Zgodnie ze wskazaniami Wykonawcy podanymi w ofercie



10. Podczas usług świadczonych w siedzibie Zamawiającego, Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp prądu, bieżącej wody.
11. Zamawiający przewiduje spotkania z obsługą cateringową przy jednoczesnym wykorzystaniu nie więcej niż trzech stref cateringowych znajdujących się na terenie jednego obiektu (biuro NCN).

#### IV. Szacunkowa ilość zamawianych zestawów:

Rodzaj zestawu	Liczba zestawów w przeliczeniu na liczbę osób
zestaw kawowy	8700
zestaw lunchowy 1-daniowy	5932
zestaw lunchowy 2-daniowy	2508
zestaw bankietowy	490

Zamawiający zastrzega, że podana w wykazie ilość zestawów cateringowych jest szacunkowa i może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia liczby zamówień w poszczególnych zestawach w stosunku do liczby określonej w powyższym wykazie, jednak nie przekraczając maksymalnej szacunkowej liczby w danym zestawie.

#### V. Opis zamawianych zestawów cateringowych

##### 1. Zestaw lunchowy 1-daniowy.

- w formie bufetu szwedzkiego (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe),
- 1 danie na gorąco: danie główne – dwa rodzaje, w tym jedno danie mięsne\* i jedno danie\* wegetariańskie (w proporcji 30% dań wegetariańskich i 70% dań mięsnych);
- minimalna gramatura mięsa 250 g\*<sup>2</sup> po obróbce termicznej na osobę ,
- minimalna gramatura dania wegetariańskiego 250 g na osobę;
- do dania na gorąco podane zostaną, np.: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż w ilości minimalnej 150 g na osobę łącznie
- 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej).
- Owoce sezonowe serwowane w całości, około 200 g na osobę.

##### 2. Zestaw lunchowy 2-daniowy:

- w formie bufetu szwedzkiego (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe),
- 2 dania na gorąco:
- zupa wegetariańska – 1 porcja, co najmniej 300 ml na osobę,
- danie główne – dwa rodzaje, w tym jedno danie mięsne\* i jedno danie\* wegetariańskie (w proporcji 30% dań wegetariańskich i 70% dań mięsnych);
- minimalna gramatura mięsa 250 g\*<sup>3</sup> po obróbce termicznej na osobę ,

<sup>2</sup> Podana gramatura mięsa po obróbce cieplnej

<sup>3</sup> Podana gramatura mięsa po obróbce cieplnej



- minimalna gramatura dania wegetariańskiego 250 g na osobę;
- do dania na gorąco podane zostaną, np.: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż w ilości minimalnej 150 g łącznie na osobę;
- 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej).
- Owoce sezonowe serwowane w całości, około 200 g na osobę.

### **3. Zestaw kawowy:**

- zestaw kawowy ciągły do 8 godzin,
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana parzona w ekspresach ciśnieniowych, w ilości minimalnej 600 ml na osobę;
- herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego w minimalnej ilości 600 ml na osobę ,
- mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier biały i brązowy pakowany w pojedyncze porcje, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
- ciastka (kruche, koktajlowe, krakersy) – łącznie 10 sztuk na osobę o minimalnej łącznej gramaturze 200 g na osobę,
- dostarczenie oraz rozłożenie dzbanków na wodę o pojemności 1 l. oraz szklanek w salach w których odbywać się będą spotkania, (z uwzględnieniem, że 1 dzbanek przypada na około 3 osoby) wraz z cytryną i miętą oraz szklanek w ilości odpowiadającej zgłoszonej liczbie uczestników, a następnie posprzątanie i umycie w siedzibie Wykonawcy naczyń po zakończonym spotkaniu,
- wodę bieżącą zapewni Zamawiający,
- woda w naczyniach oraz czyste szklanki powinny być przygotowane na początku spotkania w salach przez obsługę w czasie przerw kawowych oraz obiadowych.

### **4. Zestaw bankietowy:**

- 3 dekoracyjne tartinki na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki,
- koreczki bankietowe (z warzywami, owocami, serem, wędlinami) w ilości co najmniej 4 sztuk na osobę,
- deska serów – co najmniej 4 rodzaje (np. brie, camembert, rokopól, mazdamer, ementaler) w ilości co najmniej 75 g na osobę,
- przekąski typu finger food – mix 4 rodzaje, w ilości co najmniej 4 sztuki na osobę,
- ciastka kruche, koktajlowe i krakersy (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 3 sztuki na osobę,
- 3 rodzaje deserów do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- 3 rodzaje ciast domowych w ilości 150gram na osobę każdego rodzaju,
- patera owoców i warzyw, preferowane: winogrona, banany, mandarynki, jabłka, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki), pokrojona marchewka, por, seler naciowy, kalarepa, po 100 g na osobę,
- dla spotkania organizowanego poza siedzibą NCN na terenie Krakowa dwie lampki wina na osobę (wino półwytrawne lub wytrawne, białe/różowe lub szampan), lampka wina - 150 ml na osobę,



- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 0,5 l. wody gazowanej i po 0,5 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania,
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica tj minimum 600 ml na osobę, a z ekspresów ciśnieniowych;
- herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego w ilości minimalnej 400 ml na osobę,
- mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier biały i brązowy pakowany w pojedyncze porcje, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
- dekoracja kwiatowa.

## 5. Wykaz wymaganych menu w poszczególnych zestawach :

### 1) Zestaw lunchowy 1-dno daniowy

<b>Menu 1</b>
<b><i>Danie główne:</i></b>
Pieczeń z indyka w brzoskwiniach 250g*
Lazania warzywna ( <i>wegetariańskie</i> ) 250 g
<b><i>Dodatek skrobiowy :</i></b>
ryż basmati 100 g
<b><i>Surówki 150g/os.:</i></b>
sałatka grecka z oliwkami 50 g
sałatka z cukinii i roszonek 50 g
rukola z gruszką i serem 50 g
<b><i>Owoce w całości</i></b>
Sezonowe 200g/os.

<b>Menu 2</b>
<b><i>Danie główne:</i></b>
Kurczak duszony w sosie paprykowym 250g/os*
Zapiekanka z jarmużu i ziaren soi ( <i>wegetariańskie</i> )250g/os
<b><i>Dodatek skrobiowy:</i></b>
Gotowane petitki z dodatkiem pomidorów 100g/os
<b><i>Surówki :</i></b>
sałatka z pora i ananasa 50 g/os
mix sałat z dodatkiem truskawki 50 g/os
roszonka z warzywami i rzepą 50 g/os
<b><i>Owoce w całości</i></b>



Sezonowe 200g/os.
-------------------

<b>Menu 3</b>
<b><i>Danie główne:</i></b>
Zrazik wp. w sosie z grzybów leśnych 250g/os*
Steki z buraka w sosie serowo - brokułowym (wegetariańskie) 250 g/os
<b><i>Dodatki:</i></b>
ziemniaczki w całości okraszone cebulką 100 g/os
<b><i>Surówki</i></b>
sałatka z czerwonej kapusty z sokiem z granata 50g/os
włoskie sałaty z sosem winegret 50g/os
surówka z marchewki 50g/os
<b><i>Owoce w całości</i></b>
Sezonowe 200g/os.

<b>Menu 4</b>
<b><i>Danie główne:</i></b>
Szynka pieczona w kapuście i kminku 250g
Makaron penne w stylu śródziemnomorskim ( <i>wegetariańskie</i> )250 g/os*
<b><i>Dodatek :</i></b>
puree z kalafiora i marchewki 100 g/os
<b><i>Surówki</i></b>
sałatka z pomidorów cukinii i mozzarelli 50g/os
włoskie sałaty z pomarańczą 50g/os
sałatka z kalarepy i kopru włoskiego 50g/os
<b><i>Owoce w całości</i></b>
Sezonowe 200g/os.

<b>Menu 5</b>
<b><i>Danie główne:</i></b>
Kurczak zakrawany suszonymi pomidorami 250g/os*
Kotleciki z boczniaków( <i>wegetariańskie</i> )
<b><i>Dodatek skrobiowy:</i></b>
kasza kus kus z mieszanką warzywną 100g/os
<b><i>Surówki 150g/os.:</i></b>
sałatka z pora i ananasa 50g/os



mix sałat z dodatkiem truskawki 50g/os
roszponka z warzywami i rzepą 50g/os
<b>Owoce w całości</b>
Sezonowe 200g/os.

2) **Zestaw lunchowy 2-dwu daniowy**

<b>Menu 1</b>
<b>Zupa wegetariańska:</b>
Zupa porowo warzywna z lubczykiem 300g/os
<b>Danie główne:</b>
Bitki schabowe w boczniakach 250g/os*
Brokuły zapiekane z kalafiolem i serem halloumi 250g/os
<b>Dodatki:</b>
Ziemniaczki w koszulkach z koprem 100 g/os
<b>Surówki</b>
Sałaty wiosenne z pieczonym burakiem 50g/os
Surówka z warzyw korzennych na jogurcie 50g/os
Sałatka z kalarepy 50g/os
<b>Owoce w całości</b>
Sezonowe 200g/os.

<b>Menu 2</b>
<b>Zupa wegetariańska:</b>
Krem z kukurydzy i pieczonej papryki 300 g/os
<b>Danie główne:</b>
Kurczak zakrawany suszonymi pomidorami 250g/os*
Penne w pesto pietruszkowym 250g/os
<b>Dodatek skrobiowy:</b>
Gotowane petitki z dodatkiem pomidorów 100g/os
<b>Surówki 150g/os.:</b>
sałatka z pora i ananasa 50g/os
mix sałat z dodatkiem truskawki 50g/os
roszponka z warzywami i rzepą 50g/os
<b>Owoce w całości</b>
Sezonowe 200g/os.

<b>Menu 3</b>
<b>Zupa wegetariańska:</b>



Zupa cebulowa 300g/os
<b>Danie główne:</b>
Greckie kotleciki nadziewane fetą w bekonie 250g/os
Makaron tagliatelle z porem i serem tofu ( <i>wegetariańskie</i> ) 250g/os
<u>Dodatek skrobiowy:</u>
puree z batatów 100g/os
<u>Surówki 150g/os.:</u>
sałatka z ogórka, czerwonej cebuli i orzechów 50g/os
sałatka grecka z oliwkami 50g/os
wiosenne sałaty z winegretem 50g/os
<b>Owoce w całości</b>
Sezonowe 200g/os.*

<b>Menu 4</b>
<b>Zupa wegetariańska:</b>
Krem z soczewicy na mleku kokosowym 300g/os
<b>Danie główne:</b>
Frykadki drobiowe w sosie curry 250g/os*
Kluski z kurkami, zieloną fasolką i brokułami 250g/os
<u>Dodatki:</u>
kasza kus kus z mieszanką warzywną 100g/os
<u>Surówki</u>
sałatka z czerwonej kapusty z sokiem z granata 50g/os
włoskie sałaty z sosem winegret 50g/os
surówka z marchewki 50g/os
<b>Owoce w całości</b>
Sezonowe 200g/os.

<b>Menu 5</b>
<b>Zupa wegetariańska:</b>
Krem z białych szparag 300g/os
<b>Danie główne:</b>
Roladka drobiowa ze szpinakiem 250g/os
Tortellini w sosie paprykowym 250g/os
<u>Dodatki:</u>
Ryż szafranowy 100g/os
<u>Surówki 150g/os.:</u>
Sałatka z warzyw korzennych 50g/os
mix sałat wiosennych 50g/os
surówka z marchewki 50g/os

**Owoce w całości**

Sezonowe 200g/os.

3) **Zestaw bankietowy**

<b>Menu 1</b>
<b><i>Napoje bez limitu:</i></b>
Kawa świeżo parzona 100% Arabica, parzona w ekspresach ciśnieniowych; 600ml/os
Herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, 400 ml/os
<b><i>Dodatki:</i></b>
mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier biały i brązowy w pakowaniu w pojedyncze porcje, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
<b><i>Napoje limitowane:</i></b>
Soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby
Woda mineralna w ilości po 0,5 l. wody gazowanej i po 0,5 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach szklanych o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania,
<b><i>Przekąski:</i></b>
<b><i>Tartinki na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników, średnica 1 kanapki – minimum 4-5 cm, min.3 szt/os</i></b>
Tartinka z serem fromage i łososiem i kielkami
Tartinka z gorgonzolą i gruszką
Tartinka z szynką, serkiem śmietankowym i świeżym ogórkiem
<b><i>Koreczki bankietowe (z warzywami, owocami, serem, wędlinami) min. 4 szt./os</i></b>
Koreczki z krewetek otulone sezamem
Koreczki z serów podhalańskich z konfiturą jagodową
Koreczki z jałowcówki z korniszonem
Koreczki z pomidorków koktajlowych, mini mozarelli i bazylii
<b><i>Deska serów:</i></b>
4 rodzaje (np. brie, camembert, rokpol, mazdamer, ementaler) w ilości co najmniej 75 g na osobę,
<b><i>Przekąski typu finger food 4 rodzaje – w ilości co najmniej 4 sztuki na osobę,</i></b>
Mus z tuńczyka z chlebowym chipsem
Kozi ser zapiekany z suszonym pomidorem
Pudding dyniowy z palonym masłem
Pierozek z łososiem i ricottą w koperkowym sosie
<b><i>Desery łącznie co najmniej 3 rodzaje 150 g na osobę,</i></b>
Kokosowa tapioka z musem mango
Pana cotta miętowa z granolą czekoladową
Eklery z kremem kawowym
<b><i>Ciasta domowe 150g/os min 3 rodzaje</i></b>
szarlotka



sernik
malinowa chmurka
<b>Warzywa i owoce</b>
Warzywa w naczynkach finger 100g/por.
Tatar z buraka z dodatkiem sera feta i oliwy pietruszkowej
Grillowana cukinia z dodatkiem kolendry
Pieczony bakłażan z kaparami i oliwą rozmarynową
Owoce filetowane 100g/por:
Winogrono, ananas, arbuz, melon, pomarańcz
<b>Dodatkowo:</b>
Wino włoskie, półwytrawne, białe <i>Contadino</i> 110ml

<b>Menu 2</b>
<b>Napoje bez limitu:</b>
Kawa świeżo parzona 100% Arabica, parzona w ekspresach ciśnieniowych; 600ml/os
Herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, 400 ml/os
<b>Dodatki:</b>
mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier biały i brązowy w pakowaniu pojedynczych porcji, słodzik, świeża cytryna w plasterkach (plasterki przekrojone na połowę),
<b>Napoje limitowane:</b>
Soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby
Woda mineralna w ilości po 0,5 l. wody gazowanej i po 0,5 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach szklanych o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania,
<b>Przekąski:</b>
<b>Tartinki na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników, średnica 1 kanapki – minimum 4-5 cm, min.3 szt/os</b>
Tartinka z marynowaną kaczką, musem żurawinowym, częścią pomarańczy oraz groszkiem cukrowym
Tartinki z pastą z czarnej fasoli dekorowana nowalijkami (wegańska)
Tartinki z krewetką koktajlową i musem mascarpone chilli
<b>Koreczki bankietowe (z warzywami, owocami, serem, wędlinami) min. 4 szt./os</b>
Koreczki z krewetek otulone sezamem
Koreczki z serem feta, ogórkiem zielonym i oliwką
Koreczki z jałowcówki z korniszonem
Koreczki z serem pleśniowym, łososiem i salami
<b>Deska serów:</b>
4 rodzaje (np. brie, camembert, rokpol, mazdamer, ementaler) w ilości co najmniej 75 g na osobę,
<b>Przekąski typu finger food – w ilości co najmniej 4 sztuki na osobę,</b>



Kurczak w tempurze w sosie orzechowym
Mini kofty jagnięce z dipem miętowym
Pierożki quesadilas
Pudding dyniowy z palonym masłem
<b>Słodkości finger food 50g:</b>
<b>Desery łącznie co najmniej 150 g na osobę,</b>
Mini babeczki z kremem i kolorowymi owocami
Mini ptysie w białej i ciemnej czekoladzie
Mini grzybki i języki dekoracyjne
<b>Ciasta domowe 150g/os min 3 rodzaje</b>
piernik
szarlotka
malinowa chmurka
<b>Warzywa i owoce</b>
<u>Warzywa 100g/por.</u>
Tatar z buraka z dodatkiem sera feta i oliwy pietruszkowej
Grillowana cukinia z dodatkiem kolendry
Pieczony bakłażan z kaparami i oliwą rozmarynową
<u>Owoce filetowane 100g/por:</u>
Winogrono, ananas, arbuz, melon, pomarańcz
<b><u>Dodatkowo:</u></b>
Wino włoskie, półwytrawne, białe <i>Contadino</i> 110ml

**6. Zamawiający zastrzega, że:**

- 1) na jedno spotkanie może być zamówiony jeden lub kilka zestawów;
- 2) nie dopuszcza dań panierowanych,
- 3) nie dopuszcza się dań w sosach mącznych
- 4) Zestawy będą zamawiane według poniżej określanego menu. Każda zmiana poniższego menu będzie wymagała zgody Zamawiającego w formie mailowej.