**Załącznik C do Zaproszenia**

Zamawiający dopuszcza zmianę menu: welcome reception, koktajli, przerw kawowych, obiadów i bankietów w stosunku do menu opisanego w Załączniku A1 i B1 na menu opisane w Załączniku C. W związku z powyższym, Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty Załącznika C zawierającego wycenę jednostkową menu.

Decyzja o zmianie menu zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 7 dni przed pierwszym dniem cateringu.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRZERWA KAWOWA** | **do 60 minut** | **do 4 godzin** | **4 - 8 godzin** |
|  | gramatura dla 1 osoby ml/g | gramatura dla 1 osoby ml/g | gramatura dla 1 osoby ml/g |
| **WARIANT 1** |  |  |  |
| 1.      kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica | 150 | 300 | 450 |
| 2.      herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | 150 | 300 | 450 |
| 3.      dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) | 50 ml / 20 g /15 g | 100 ml / 40 g / 30 g | 350 ml / 60 g /  45 g |
| 4.      Woda mineralna gazowana i niegazowana | 330 | 500 | 1000 |
| **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |  |  |  |
| **WARIANT 2** |  |  |  |
| 1.      kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica | 150 | 300 | 450 |
| 2.      herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | 150 | 300 | 450 |
| 3.      dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) | 50 ml / 20 g /15 g | 100 ml / 40 g / 30 g | 350 ml / 60 g /  45 g |
| 4.      soki owocowe 100 % (2 rodzaje) | 330 | 500 | 1000 |
| 5.      woda mineralna niegazowana i gazowana | 200 | 400 | 600 |
| **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |  |  |  |
| **WARIANT 3** |  |  |  |
| 1.      kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica | 150 | 300 | 450 |
| 2.      herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | 150 | 300 | 450 |
| 3.      dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) | 50 ml / 20 g /15 g | 100 ml / 40 g / 30 g | 350 ml / 60 g /  45 g |
| 4.      woda mineralna niegazowana i gazowana 300 ml | 330 | 500 | 1000 |
| 5.      Słodkości do wyboru | 120 | 150 | 200 |
| (wymiennie na poszczególne przerwy); mieszanka kruchych ciastek cukierniczych / mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / ciasta domowe, jogurtowe w papilotach / muffinki |  |  |  |
| **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |  |  |  |
| **WARIANT 4** |  |  |  |
| 1.      kawa świeżo parzona (z ekspresu) 100 % Arabica | 150 | 300 | 450 |
| 2.      herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | 150 | 300 | 450 |
| 3.      dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) | 50 ml / 20 g /15 g | 100 ml / 40 g / 30 g | 350 ml / 60 g /  45 g |
| 4.      soki owocowe 100 % (2 rodzaje) 300 ml | 330 | 500 | 1000 |
| 5.      woda mineralna niegazowana/gazowana i gazowana 300 ml. | 200 | 400 | 600 |
| 6.      Słodkości do wyboru | 120 | 150 | 200 |
| (wymiennie na poszczególne przerwy); mieszanka kruchych ciasteczek / mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / ciasta w papilotach / muffinki |  |  |  |
| **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |  |  |  |
| **WARIANT 5** |  |  |  |
| 1.      kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica | 150 | 300 | 450 |
| 2.      herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | 150 | 300 | 450 |
| 3.      dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) | 50 ml / 20 g /15 g | 100 ml / 40 g / 30 g | 350 ml / 60 g /  45 g |
| 4.      soki owocowe 100 % (2 rodzaje) | 330 | 500 | 1000 |
| 5.      woda mineralna niegazowana i gazowana | 200 | 400 | 600 |
| 6.      Słodkości do wyboru | 120 | 150 | 200 |
| (wymiennie na poszczególne przerwy); mieszanka kruchych ciasteczek / mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / ciasta w papilotach / muffinki |  |  |  |
| 7.      świeże owoce sezonowe | 150 | 200 | 250 |
| **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |  |  |  |
| **WARIANT 6** |  |  |  |
| 1.      kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica | 150 | 300 | 450 |
| 2.      herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | 150 | 300 | 450 |
| 3.      dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) | 50 ml / 20 g /15 g | 100 ml / 40 g / 30 g | 350 ml / 60 g /  45 g |
| 4.      soki owocowe 100 % (2 rodzaje) | 330 | 500 | 1000 |
| 5.      woda mineralna niegazowana i gazowana | 200 | 400 | 600 |
| 6.      słodkości do wyboru | 120 | 150 | 200 |
| (wymiennie na poszczególne przerwy); mieszanka kruchych ciasteczek / mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / ciasta w papilotach / muffinki / croissanty z różnym nadzieniem |  |  |  |
| 7.      świeże owoce sezonowe | 150 | 200 | 250 |
| 8.      mini-kanapeczki ( z listy poniżej ) | 2 szt. | 3 szt. | 4 szt. |
| **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |  |  |  |
| **WARIANT 7** |  |  |  |
| 1.      kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica | 150 | 300 | 450 |
| 2.      herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | 150 | 300 | 450 |
| 3.      dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) | 50 ml / 20 g /15 g | 100 ml / 40 g / 30 g | 350 ml / 60 g /  45 g |
| 4.      soki owocowe 100 % (2 rodzaje) | 330 | 500 | 1000 |
| 5.      woda mineralna niegazowana | 200 | 400 | 600 |
| 6.      słodkości do wyboru | 120 | 150 | 200 |
| 7.     (wymiennie na poszczególne przerwy); mieszanka kruchych ciasteczek / mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / ciasta w papilotach / muffinki / croissanty z różnym nadzieniem |  |  |  |
| 8.      świeże owoce sezonowe | 150 | 200 | 250 |
| 9.      mini-kanapeczki z listy poniżej | 2 szt. | 3 szt. | 4 szt. |
| 10.  obwarzanki krakowskie różne smaki 1 szt./os | 1 | 1 | 1 |
| **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **LUNCH** | **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |
| WARIANT 1   1. Kanapki dekoracyjne 4szt./os 200 g z listy poniżej 2. Deser – 3 rodzaje ciast w papilotach 100 g/ os z listy poniżej   Napoje   1. kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica 2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) 3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) 4. soki owocowe 100 % (2 rodzaje) 200 ml. 5. woda mineralna niegazowana 300 ml. |  |
| WARIANT 2   1. Kanapki dekoracyjne 2 szt./os 100 g z listy poniżej 2. Danie gorące gulaszowe pieczywem 300 g. z listy poniżej   Napoje   1. kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica 2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) 3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) 4. soki owocowe 100 % (2 rodzaje) 200 ml. 5. woda mineralna niegazowana 300 ml. |  |
| WARIANT 3   1. Kanapki dekoracyjne 2szt./os 100 g z listy poniżej 2. Danie gorące gulaszowe pieczywem 300 g. z listy poniżej 3. Deser – 3 rodzaje ciast w papilotach 100 g/ os z listy poniżej   Napoje   1. kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica 2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) 3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) 4. soki owocowe 100 % (2 rodzaje) 200 ml. 5. woda mineralna niegazowana 300 ml. |  |
| WARIANT 4 - lunch pakiet   1. Kanapka (bułka) z masłem, dobrej jakości wędliną, żółtym serem i dodatkami (ogórkiem, pomidorem, sałatą, papryką) 2. Owoc w całości (2 sztuki): banan / jabłko / gruszka/ 3. Baton typu princessa,, prince polo   Napoje   1. Sok 100% w butelce 0,33l lub kartonie 2. Woda mineralna niegazowana mineralna 0,5l |  |
| WARIANT 5   1. Danie główne, w tym z listy poniżej   - 70% - mięsne lub rybne (150g/os.)  - 30% - wegetariańskie (200g/os.)   1. Dodatek skrobiowy ((200g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski itp 2. Dodatki warzywne ((200g/os.) surówka/ warzywa gotowane – 2 do wyboru 3. Woda mineralna niegazowana- bez ograniczeń |  |
| WARIANT 6   1. Danie główne, w tym listy poniżej   - 70% - mięsne lub rybne (150g/os.)  - 30% - wegetariańskie (200g/os.)   1. Dodatek skrobiowy ((200g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski itp 2. Dodatki warzywne (200g/os.) – surówka/ warzywa gotowane – 2 do wyboru   Napoje   1. Soki 100% – 2 rodzaje 200 ml. 2. Woda mineralna niegazowana- bez ograniczeń |  |

|  |  |
| --- | --- |
| WARIANT 7   1. Danie główne, w tym: listy poniżej   70% - mięsne lub rybne (150g/os.) – 2 do wyboru  30% - wegetariańskie (200g/os.)   1. Dodatki skrobiowe (200g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 2 do wyboru 2. Dodatki warzywne (200g/os.) – surówka/ warzywa gotowane – 2 do wyboru   Napoje   1. kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica 2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) 3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) 4. Soki 100% – 2 rodzaje 200 ml 5. Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń |  |
| WARIANT 8   1. Zupa (300ml/os.) – 2 do wyboru listy poniżej 2. Danie główne, w tym: listy poniżej   - 70% - mięsne lub rybne (150g/os.) – 2 do wyboru  - 30% - wegetariańskie (200g/os.)   1. Dodatki skrobiowe (200g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 2 do wyboru 2. Dodatki warzywne (200g/os.) – sałatka /surówka/ warzywa – 2 do wyboru   Napoje   1. kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica 2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) 3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) 4. Soki 100% – 2 rodzaje 200 ml. 5. Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń |  |
| WARIANT 9   1. Bufet sałatkowy (200g/os.) – 3 rodzaje do wyboru listy poniżej 2. Danie główne, listy poniżej w tym:   - 70% - mięsne lub rybne (150g/os.) – 2 do wyboru  - 30% - wegetariańskie (200g/os.)   1. Dodatki skrobiowe (200g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 2 do wyboru 2. Dodatki warzywne (200g/os.) – zestaw surówek – 2 do wyboru   Napoje   1. kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica 2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) 3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) 4. Soki 100% – 2 rodzaje 200 ml 5. Woda mineralna niegazowana |  |
| WARIANT 10   1. Zupa (300ml/os.) – 2 do wyboru listy poniżej 2. Danie główne listy poniżej w tym   - 70% - mięsne lub rybne (150g/os.) – 2 do wyboru  - 30% - wegetariańskie (200g/os.)   1. Dodatki skrobiowe (200g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 2 do wyboru 2. Dodatki warzywne (200g/os.) – zestaw surówek – 2 do wyboru 3. Deser – 3 rodzaje ciast w papilotach 100 g/os. listy poniżej   Napoje   1. Kawa świeżo parzona, 100% Arabica – z ekspresu /z termosu przelewowego 2. Herbata (różne rodzaje: czarne, zielona, miętowa, owocowa - każda w osobnej saszetce) 3. Dodatki – mleko / mleko roślinne / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna 4. Soki 100% – 2 smaki do wyboru 200 ml 5. Woda mineralna niegazowana |  |
| WARIANT 11   1. Bufet sałatkowy (200g/os.) – 3 rodzaje do wyboru listy poniżej 2. Danie główne listy poniżej w tym:   - 70% - mięsne lub rybne (150g/os.) – 2 do wyboru  - 30% - wegetariańskie (200g/os.) -   1. Dodatki skrobiowe (200g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 2 do wyboru 2. Dodatki warzywne (200g/os.) – sałatka /surówka/ warzywa – 2 do wyboru 3. Deser – 3 rodzaje ciast w papilotach 100 g/ os. listy poniżej   Napoje   1. Kawa świeżo parzona, 100% Arabica – z ekspresu /z termosu przelewowego 2. Herbata (różne rodzaje: czarne, zielona, miętowa, owocowa - każda w osobnej saszetce) 3. Dodatki – mleko / mleko roślinne / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna 4. Soki 100% – 2 rodzaje 200 ml. 5. Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń |  |
| WARIANT 12   1. Bufet sałatkowy (200g/os.) – 3 rodzaje do wyboru listy poniżej 2. Zupa (300ml/os.) – 2 do wyboru listy poniżej 3. Danie główne listy poniżej w tym:   - 70% - mięsne lub rybne (150g/os.) – 2 do wyboru  - 30% - wegetariańskie (200g/os.) -   1. Dodatki skrobiowe (100g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 2 do wyboru 2. Dodatki warzywne (200g/os.) – sałatka /surówka/ warzywa – 2 do wyboru 3. Deser – 3 rodzaje ciast w papilotach 100 g/os. listy poniżej 4. Owoce filetowane 200 g/os.   Napoje   1. Kawa świeżo parzona, 100% Arabica – z ekspresu 2. Herbata (różne rodzaje: czarne, zielona, miętowa, owocowa - każda w osobnej saszetce) 3. Dodatki – mleko / mleko roślinne / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna 4. Soki 100% – 2 rodzaje 200 ml 5. Woda mineralna niegazowana/niegazowana |  |
| **Uroczysta kolacja** | **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |
| WARIANT 1   1. Danie główne (mięso lub ryba 150g / dodatek skrobiowy 150g / dodatki warzywne 150g /os.) 2. wariant podstawowy (np. drób / wieprzowina / wołowina) 3. wariant ekskluzywny (np. łosoś / sandacz / jesiotr / owoce morza / polędwica wołowa / kaczka / gęś / jagnięcina / cielęcina / dziczyzna) 4. opcja wegetariańska 5. Deser 6. Napoje gorące (kawa lub herbata z dodatkami) 7. Woda mineralna niegazowana i gazowana |  |
| WARIANT 2   1. Zupa (300ml/os.) 2. wariant podstawowy (np. barszcz, zupa pomidorowa, krem z dyni) 3. wariant ekskluzywny (np. krem z borowików lub kurek, bulion rybny) 4. Danie główne (mięso lub ryba 150g / dodatek skrobiowy 100g / dodatki warzywne 100g /os.) 5. wariant podstawowy (np. drób / wieprzowina / wołowina) 6. wariant ekskluzywny (np. łosoś / sandacz / jesiotr / owoce morza / polędwica wołowa / kaczka / gęś / jagnięcina / cielęcina / dziczyzna) 7. opcja wegetariańska 8. Deser 9. Napoje gorące (kawa lub herbata z dodatkami) 10. Woda mineralna niegazowana i gazowana |  |
| WARIANT 3   1. Przystawka (150g/os.) 2. wariant podstawowy (np. drób / wieprzowina / wołowina) 3. wariant ekskluzywny (np. łosoś / sandacz / jesiotr / owoce morza / polędwica wołowa / kaczka / gęś / jagnięcina / cielęcina / dziczyzna) 4. opcja wegetariańska 5. Danie główne (mięso lub ryba 150g / dodatek skrobiowy 150g / dodatki warzywne 150g /os.) 6. wariant podstawowy 7. wariant ekskluzywny 8. opcja wegetariańska 9. Deser 10. Napoje gorące (kawa lub herbata z dodatkami) 11. Soki owocowe 100% - 2 rodzajów 12. Woda mineralna niegazowana i gazowana |  |
| WARTIANT 4   1. Przystawka (150g/os.) 2. wariant podstawowy (np. drób / wieprzowina / wołowina) 3. wariant ekskluzywny (np. łosoś / sandacz / jesiotr / owoce morza / polędwica wołowa / kaczka / gęś / jagnięcina / cielęcina / dziczyzna) 4. opcja wegetariańska 5. Zupa (300ml/os.) 6. wariant podstawowy (np. barszcz, zupa pomidorowa, krem z dyni) 7. wariant ekskluzywny (np. krem z borowików lub kurek, bulion rybny) 8. Danie główne (mięso lub ryba 150g / dodatek skrobiowy 150g / dodatki warzywne 150g /os.) 9. wariant podstawowy (np. drób / wieprzowina / wołowina) 10. wariant ekskluzywny (np. łosoś / sandacz / jesiotr / owoce morza / polędwica wołowa / kaczka / gęś / jagnięcina / cielęcina / dziczyzna) 11. opcja wegetariańska 12. Deser z listy 13. Napoje gorące (kawa lub herbata z dodatkami) 14. Soki owocowe 100% - 2 rodzajów 15. Woda mineralna niegazowana i gazowana |  |
| WARIANT 5 czas trwania: do 6   1. Zimny bufet (300g/os.)   - deska mięs (min. 5 rodzajów)  - deska serów (min. 5 rodzajów)  - ryby (min. 3 rodzaje)  - sałatki (min. 3 rodzaje)  - marynaty (min. 3 rodzaje)  - dodatki (sosy, pieczywo i masło) – bez ograniczeń  - ciasta (min. 3 rodzaje)   1. Zupa (300ml/os.) 2. Danie główne (mięso lub ryba 150g / dodatek skrobiowy 100g / dodatki warzywne 100g /os.) 3. wariant podstawowy (np. drób / wieprzowina / wołowina) 4. wariant ekskluzywny (np. łosoś / sandacz / jesiotr / owoce morza / polędwica wołowa / kaczka / gęś / jagnięcina / cielęcina / dziczyzna) 5. opcja wegetariańska 6. Deser 7. Napoje gorące (kawa lub herbata z dodatkami) 8. Soki owocowe 100% - do 3 rodzajów 9. Woda mineralna niegazowana i gazowana |  |
| **Przyjęcia stojące (welcome reception/koktajl/bankiet)** | **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |
| WARIANT 1 czas trwania: do 3 godzin   1. Przekąski (tzw. finger foods) – min. 5 rodzajów (z formularza propozycji menu, 300 g/os.) 2. Owoce – filetowane / klasyczne (100g/os.) 3. Desery – 3 rodzaje (z formularza propozycji menu, łącznie co najmniej  100 g/os.) 4. Napoje – serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata z dodatkami, soki 100% min. 2 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana) |  |
| WARIANT 2   1. Zimna płyta – min. 6 rodzajów (z formularza propozycji menu, 300g/os.) 2. Sałaty – min. 2 rodzaje (z formularza propozycji menu, 150g/os.), 3. Owoce – filetowane / klasyczne (100g/os.) 4. Desery – 3 rodzaje (z formularza propozycji menu , łącznie co najmniej 100g/os.) 5. Napoje – serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata z dodatkami, soki 100% min. 2 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana) |  |
| WARIANT 3   1. Zimna płyta – min. 6 rodzajów (z formularza propozycji menu, 300g/os.) 2. Sałaty – min. 3 rodzaje (z formularza propozycji menu, 150g/os.) 3. Dania gorące – min. 3 rodzajów (z formularza propozycji menu, 200g/os.) 4. Owoce – filetowane / klasyczne (100g/os.) 5. Desery – 3 rodzaje (z formularza propozycji menu, łącznie co najmniej 100g/os.) 6. Napoje – serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata z dodatkami, soki 100% min. 2 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana) |  |
| WARIANT 4   1. Przekąski (tzw. finger foods) – min. 5 rodzajów (z formularza propozycji menu, 300 g/ os) 2. Zimna płyta – min. 8 rodzaów (z formularza propozycji menu, 150g/os.) 3. Sałaty – min. 3 rodzaje (z formularza propozycji menu, 150g/os.) 4. Dania gorące – min. 3 rodzaje (z formularza propozycji menu, 200g/os.) 5. Owoce – filetowane / klasyczne (100g/os.) 6. Desery – 3 rodzaje (z formularza propozycji menu, łącznie co najmniej 100g/os.) 7. Napoje – serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata z dodatkami, soki 100% min. 2 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana) |  |
| **Napoje alkoholowe** | **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |
| 1. wino białe lub czerwone dobrej klasy, rozlewane w kraju producenta – 1 lampka (100ml) 2. butelka (0,75l) wina białego lub czerwonego dobrej klasy, rozlewane w kraju producenta 3. aperitif   - nalewka – 1 kieliszek (50ml)  - wino musujące rozlewane w kraju producenta – 1 lampka (100ml)   1. mocne alkohole – 1 kieliszek (50ml)   - wódka czysta - brandy - koniak - whisky   1. piwo lane   a. 1 kufel 0,5l  b. 1 kufel 0,33l   1. piwo butelkowe (0,5l) 2. beczka piwa 30l/50l 3. open bar /nielimitowany dostęp do alkoholi (piwo, wino białe i czerwone, wódka czysta, wódki smakowe, nalewki), soków, zimnych i ciepłych napojów/   a. 3 pierwsze godziny   1. b. każda kolejna rozpoczęta godzina |  |

**LISTA KANAPEK**

|  |
| --- |
| **Kanapki dekoracyjne** |
| Z łososiem wędzonym , limonką i oliwką |
| Z szynką i marynowanym korniszonem |
| Z tuńczykiem i jajkiem na ciemnym pieczywie |
| Z pieczoną polędwiczką wp. i marynowaną cebulką |
| Z paluszkami krabowymi cytryną i czarną oliwką |
| Z serami pleśniowymi i suszona śliwką |
| Z balsamicznym kurczakiem melonem i kiełkami |
| Z żółtymi serami, morelą i zieloną oliwką |
| Z pieczonym indykiem rucolą i pomidorkiem coktailowym |
| Z pieczonym pasztetem i marynowaną kurką |
| Z grillowaną cukinią ,kremem bazyliowym i kiełkami |
| Z pastą z soczewicy i kolendry z orzechami pini |
| Z humusem na ciemnym pieczywie i pomidorkiem coktailowym |
| Mini bułki z pastą łososiowa z koperkiem |
| Mini bułki z pastą z tuńczyka i czerwoną cebulką |
| Mini bułki z pastą jajeczną i szczypiorkiem |
| Mini bułki z kremem z czerwonego pesto i słonecznikiem |
| Mini bułki z twarożkiem z rzodkiewką |

**LISTA POTRAW SERWOWANYCH PODCZAS LUNCHU**

|  |
| --- |
| **Bufet sałatowy** |
| Kompozycja sałat zielonych z boczkiem, kurczakiem, grzankami i winegretem szczypiorkowym |
| Sałatka szpinakowa z owocami i tofu |
| Mix sałat z kurczakiem, gruszką i sosem czosnkowym |
| Sałata ze złocistych kalafiorów |
| Sałatka brokułowa z porem, papryką i kwaszonymi ogórkami |
| Mix sałat z pomidorami, ogórkiem, smażonym boczkiem i grillowanym indykiem |
| Kruche sałaty z grillowaną cukinią, mini mozzarellą i bazyliowym dresingiem |
| Sałatka cocktailowa z wędzonym serem i orzechami |
| Sałatka grecka |
| Sałatka warzywna z sosem jogurtowym |
| Sałatka z sera, szynki, winnego ananasa z selerem marynowanym i sosem majonezowo – jogurtowym |
| Sałatka z marynowanych buraczków, jabłek, cebulek złotych i jogurtu |
| Sałatka pieczarkowa z jajkiem, groszkiem zielonym i porem |
| Sałatka z rukolą ,koprem włoskim, gruszką i granatem |
| Sałatka z selera naciowego z rodzynkami w sosie jogurtowym |
| Sałatka ze świeżego szpinaku z orzechami nerkowca |
| Sałatka cocktailowa z jajkami i szyjkami rakowymi |
| Sałaty zielone z pomidorami i mozzarellą skropione winegretem malinowym |
| Zielone sałaty z winegretem |
| Sałata pekińska z jabłkami i marchewką |

|  |
| --- |
| **Zupa** |
| Barszcz czerwony zabielany z ziemniakami |
| Borowikowa z makaronem |
| Cebulowa z grzankami |
| Chrzanowa z grzankami |
| Jarzynowa z zacierką |
| Kartoflanka z borowikami |
| Koperkowa z ryżem |
| Krem brokułowy z grzankami |
| Krem ogórkowy z groszkiem ptysiowym |
| Krem pomidorowo-paprykowy z grzankami |
| Krem porowo-szparagowy z grzankami |
| Krem selerowy z groszkiem ptysiowym |
| Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym |
| Marchewkowa z tabasco i dzikim ryżem |
| Ogórkowa z ryżem |
| Pieczarkowa z makaronem |
| Pikantna zupa z dyni z grzankami |
| Pomidorowa z makaronem |
| Selerowa z tartymi kluseczkami |
| Zielonego groszku i rzeżuchy z jajkiem |
| Żurek staropolski z białą kiełbasą |

|  |
| --- |
| **Dania gorące** |
| Zawijańce z piersi kurczęcej z pieczoną dynią i fetą |
| Filet z kurczaka w marynacie jogurtowej z curry |
| Pierś z kurczaka marynowana w mleku kokosowym i chili |
| Filety z indyka z mozzarellą i sosem z suszonych pomidorów |
| Bitki z indyka z sosem pomidorowym z zielonym pieprzem |
| Pierś z kurczaka faszerowana lazurowym serem pieczona w wędzonym boczku |
| Bitki z indyka w słodko pikantnym sosie z ananasem i kolorową papryką |
| Udko z kurczaka faszerowane warzywami |
| Rolada z kurczaka z pesto, szynką i serem pleśniowym |
| Filety schabowe z chutneyem jabłkowym |
| Stek ze schabu z sosem kurkowym |
| Karczek duszony w winnym sosie grzybowo – śliwkowym |
| Pieczeń z szynki wp z naturalnym sosem cebulowo kminkowym |
| Fileciki wieprzowe duszone w czerwonym winie |
| Zrazy ze schabu z farszem warzywnym z oscypkiem i winnym sosem |
| Filety ze schabu w porowym sosie z marchewką |
| Bitki z polędwiczek wp w musztardowym sosie ze smażonymi podgrzybkami |
| Polędwiczki wp z cydrem i karmelizowanymi jabłkami |
| Zraziki z polędwiczek wp z suszonymi grzybami z sosem ziołowym |
| Filety z polędwiczek wp w sosie prowansalskim |
| Zrazy wołowe przeplatane boczkiem i kiszonym ogórkiem |
| Filety wołowe w sosie cydrowym z boczkiem i warzywami |
| Bitki wołowe duszone w winie |
| Sztufada wołowa szpikowana jarzynami |
| Lasagne z dorszem warzywami i szpinakiem |
| Dorsz gotowany na parze z warzywami z sosem koperkowo – serowym |
| Filet z dorsza z pomidorami, pesto i sosem limonkowym |
| Zawijańce z dorsza ze szpinakiem, serem pleśniowym i paprykowo pomidorowym sosem |
| Filet z okonia na parze z ziołowymi warzywami i sosem pomidorowym |
| Tilapia zapieczona sosem serowym na warzywach gotowanych |
| Miruna z cukinią, pomidorkami coctailowymi i ziołowym sosem |
| Rulony z mintaja na zielonych szparagach z koperkowym sosem z suszonymi pomidorami |
| Rolada z miętusa z warzywami z sosem białym |
| **Dodatki** |
| Ryż ze smażoną dynią |
| Kolorowy ryż z warzywami |
| Pęczak ze szpinakiem i pomidorami |
| Kuskus z żurawiną |
| Kasza /gryczana, jęczmienna/ |
| Ziemniaki pieczone |
| Ziemniaki gratin |
| Ziemniaki z cebulą i rozmarynem |
| Kluski kładzione |
| Kluśki śląskie |
| Kopytka z masłem i koprem |
| Komosa ryżowa |
| Makaron pene z parmezanowymi warzywami |
| **Dania wegetariańskie** |
| Burrito warzywne |
| Cannelloni wegetariańskie pod beszamelem |
| Cukinie z kuskusem i żurawiną |
| Kokardki makaronowe w sosie brokułowo-serowym |
| Lasagne z warzywami i szpinakiem |
| Łazanki z kapustą i grzybami |
| Makaron pene z cukinią, szpinakiem i suszonymi pomidorami |
| Makaron pene po meksykańsku |
| Naleśniki ze szpinakiem |
| Papryki wegetariańskie |
| Pierogi ruskie z cebulą |
| Pierogi z kapustą i grzybami |
| Pierogi ze szpinakiem |
| Spaghetti z sosem pomidorowo - bazyliowym |
| Tagiatelle z sosem pomidorowym, ziołami i parmezanem |
| Tortilla wegetariańska w pomidorach |
| Risotto wegetariańskie z warzywami i pieczarkami |
| Zapiekanka makaronowa z warzywami |

|  |
| --- |
| **Ciasta** |
| Ambasador |
| Bounty |
| Ciasto bananowe |
| Ciasto czekoladowo-orzechowe |
| Ciasto malinowo jeżynowe |
| Czeskie |
| Fale Dunaju |
| Jogurtowe z owocami |
| Kruche babeczki z owocami |
| Kruche z borówkami |
| Miodownik |
| Orzechowiec |
| Ptasie mleczko kawowe |
| Ptasie mleczko owocowe |
| Rafaello |
| Sernik krakowski |
| Sernik przekładany |
| Sernik w czekoladzie |
| Sernik z brzoskwiniami |
| Snikers |
| Szarlotka domowa (ciasto kruche) |
| Szarlotka z budyniem |
| Szarlotka ze śmietaną posypana czekoladą |
| Tartoletka z owocami |
| Tiramisu domowe |