

**ZAŁĄCZNIK A DO ZAPROSZENIA, nr 80.272.465.2019****Koncert Noworoczny (05.01.2019 r.)**

**Kompleksowa usługa cateringowa dla gości JM Rektora przybyłych na Koncert Noworoczny w dniu 5.01.2019 r. w Krakowie, w salach Auditorium Maximum Uniwersytetu Jagiellońskiego o wymaganiach jakościowych nie gorszych niż podane poniżej**

<b>Koncert Noworoczny</b>				
<b>WYDARZENIE</b>	<b>ROZBUDOWANA</b>	<b>TOAST</b>	<b>OBIAD</b>	
			<b>BUFETOWY</b>	<b>UROCZYSTY OBIAD/KOLACJA</b>
<b>Próba przed Koncertem (3.01.2019)</b>	X	X	15 osób, sala seminaryjna godz. 13.30-14.30	X
<b>Koncert Noworoczny (5.01.2019)</b>	15 osób, Salonik VIP(pomieszczenie komercyjne) godz. 16.00	1000 osób: 700 lampek wina UJ do rozlania po 100ml, 150 szklanek wody mineralnej po 200ml, 150 szklanek soku po 200ml, godz. 19.00	60 osób, godz.16.00 sala seminaryjna  30 osób godz.18.00 sala seminaryjna	200 osób, sala wystawowa godz. 19.30

**3.01.2019**

**Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33;**

**Liczba osób: 15 (Artyści- próba koncertu)**

**Rodzaj cateringu: obiad bufetowy**

**Godziny: 13.30-14.30**

**- Auditorium Maximum: Sala Seminaryjna**

**Bufet sałatkowy, 3 rodzaje do wyboru - 200g/os.**

(sałata ze świeżych ogórków papryk sera fety i oliwek, sałatka cocktailowa z tuńczykiem, kruche sałaty z grillowaną cukinią, mini mozzarellą i bazyliowym dresingiem, kompozycja sałat zielonych z boczkiem, kurczakiem, grzankami i winegretem szczypiorkowym, sałatka cocktailowa z wędzonym serem i orzechami, sałatka ze świeżego szpinaku z orzechami nerkowca, sałatka z marynowanych buraków, mix sałat z kurczakiem i gruszką, sałaty zielone z pomidorami i mozzarellą skropione winegretem malinowym, sałatka brokułowa, sałatka Cezara)

**Kanapki dekoracyjne min. 6 rodzajów do wyboru – 150g/os.**

z łososiem wędzonym, z limonką i oliwką, szynką i marynowanym korniszonem, z tuńczykiem i jajkiem na ciemnym pieczywie, z pieczoną połówką 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 koktajlowym, 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 koktajlowym, 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)

**Danie główne: 70% mięsne lub rybne (150g/os.)** – dwa do wyboru, 30% wegetariańskie (200g/os)

**Dodatki skrobiowe:** ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)

**Dodatki warzywne:** sałatka/surówka/warzywa – dwa do wyboru (150g/os.)

**Owoce filetowane:/klasyczne 100g/os.**

Soki 100% - dwa rodzaje 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os.

**Deser:** 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os.

Kawa świeżo parzona 100% arabica z ekspresów ciśnieniowych

Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowa)

Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna

### **05.01.2019 r.**

**Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33;**

**Liczba osób: 1000**

**Rodzaj cateringu: Toast**

**Godziny: 19.00**

**- Auditorium Maximum: Hol, Parter**

**Toast:** Rozlanie 700 lampek wina UJ-100 ml/os., 150 szklanek wody mineralnej 200ml/os., 150 szklanek soku 200ml/os.

### **05.01.2019 r.**

**Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33;**

**Liczba osób: 200**

**Rodzaj cateringu: uroczysta kolacja**

**Godziny: 19.30**

**- Auditorium Maximum: Sala Wystawowa**

#### **Menu:**

**Przystawka 150g/os. wariant ekskluzywny** – np. łosoś/sandacz/jesiotr/owoce morza/połędwica wołowa/kaczka/gęś/jagnięcina/cielęcina/dziczyzna (z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej)

**Zupa 200ml/os. wariant ekskluzywny**

**Danie główne (mięso lub ryba 150g/os., dodatek skrobiowy 150g/os., dodatki warzywne 150g/os.) wariant ekskluzywny** – łosoś/sandacz/jesiotr/owoce morza/połędwica wołowa/kaczka/gęś/jagnięcina/cielęcina/dziczyzna (z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej)

**Deser 150g/os. wariant ekskluzywny**

Napoje gorące (kawa parzona 100% arabica z ekspresów ciśnieniowych i herbata) z dodatkami  
Soki owocowe 100%, min. 2 rodzaje, 200ml/os.  
Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń  
Wino Telaviuri ½ but./os.

**05.01.2019 r.**

**Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33;**

**Liczba osób: 60 (Artyści)**

**Rodzaj cateringu: obiad bufetowy**

**Godziny: 16.00**

**- Auditorium Maximum: Sala Seminaryjna**

**Bufet sałatkowy, 3 rodzaje do wyboru - 200g/os.**

( sałata ze świeżych ogórków papryk sera fety i oliwek, sałatka cocktailowa z tuńczykiem, kruche sałaty z grillowaną cukinią, mini mozzarellą i bazyliowym dresingiem, kompozycja sałat zielonych z boczkiem, kurczakiem, grzankami i winegretem szczypiorkowym, sałatka cocktailowa z wędzonym serem i orzechami, sałatka ze świeżego szpinaku z orzechami nerkowca, sałatka z marynowanych buraków, mix sałat z kurczakiem i gruszką, sałaty zielone z pomidorami i mozzarellą skropione winegretem malinowym, sałatka brokułowa, sałatka Cezara)

**Kanapki dekoracyjne min. 6 rodzajów do wyboru – 150g/os.**

z łososiem wędzonym , z limonką i oliwką, 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 kielkami, z żółtymi serami, morelą i zieloną oliwką, z pieczonym indykiem rucolą i pomidorkiem cocktailowym, z pieczonym pasztetem i marynowaną kurką, z grillowaną cukinią ,kremem bazyliowym i kielkami, z pastą z soczewicy i kolendry z orzechami pini, z humusem na ciemnym pieczywie i pomidorkiem cocktailowym, 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)

**Danie główne: 70% mięsne lub rybne (150g/os.)** – dwa do wyboru, 30% wegetariańskie (200g/os)

**Dodatki skrobiowe:** ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)

**Dodatki warzywne:** sałatka/surówka/warzywa – dwa do wyboru (150g/os.)

Owoce filetowane/klasyczne 100g/os.

Soki 100% - dwa rodzaje 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os.

**Deser:** 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os.

Kawa świeżo parzona 100% arabica z ekspresów ciśnieniowych

Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowa)

Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna

**05.01.2019 r.**

**Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33;**

**Liczba osób: 15 (VIP)**

**Rodzaj cateringu: przerwa kawowa rozbudowana**

**Godziny: 16.00**

**- Auditorium Maximum: Salonik VIP (pomieszczenie komercyjne)**

**Kanapki dekoracyjne min. 6 rodzajów do wyboru – 150g/os.**

z łososiem wędzonym , z limonką i oliwką, 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 kielkami, z żółtymi serami, morelą i zieloną oliwką, z pieczonym indykiem rucolą i pomidorkiem cocktailowym, z pieczonym pasztetem i marynowaną kurką, z grillowaną cukinią ,kremem bazyliowym i kielkami, z pastą z soczewicy i kolendry z orzechami pini, z humusem na ciemnym pieczywie i pomidorkiem cocktailowym, 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)

**Owoce filetowe:/klasyczne 100g/os.**

Soki 100% - dwa rodzaje 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os.

**Deser:** 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os.

Kawa świeżo parzona 100% arabica z ekspresów ciśnieniowych

Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowa)

Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna

**05.01.2019 r.**

**Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33;**

**Liczba osób: 30 (kierowcy)**

**Rodzaj cateringu: obiad bufetowy**

**Godziny: 18.00**

**- Auditorium Maximum: Sala Seminaryjna**

**Bufet sałatkowy, 3 rodzaje do wyboru - 200g/os.**

( sałata ze świeżych ogórków papryk sera fety i oliwek, sałatka cocktailowa z tuńczykiem, kruche sałaty z grillowaną cukinią, mini mozzarellą i bazyliowym dresingiem, kompozycja sałat zielonych z boczkiem, kurczakiem, grzankami i winegretem szczypiorkowym, sałatka cocktailowa z wędzonym serem i orzechami, sałatka ze świeżego szpinaku z orzechami nerkowca, sałatka z marynowanych buraków, mix sałat z kurczakiem i gruszką, sałaty zielone z pomidorami i mozzarellą skropione winegretem malinowym, sałatka brokułowa, sałatka Cezara)

**Kanapki dekoracyjne min. 6 rodzajów do wyboru – 150g/os.**

z łososiem wędzonym , z limonką i oliwką, 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 kielkami, z żółtymi serami, morelą i zieloną oliwką, z pieczonym indykiem rucolą i pomidorkiem cocktailowym, z pieczonym pasztetem i marynowaną kurką, z grillowaną cukinią ,kremem bazyliowym i kielkami, z pastą z soczewicy i kolendry z orzechami pini, z humusem na ciemnym pieczywie i pomidorkiem cocktailowym, 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 twarogiem z rzodkiewką)

**Danie główne: 70% mięsne lub rybne (150g/os.)** – dwa do wyboru, 30% wegetariańskie (200g/os)

**Dodatki skrobiowe:** ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)

**Dodatki warzywne:** sałatka/surówka/warzywa – dwa do wyboru (150g/os.)

**Owoce filetowane/klasyczne 100g/os.**

Soki 100% - dwa rodzaje 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os.

**Deser:** 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os.

Kawa świeżo parzona 100% arabica z ekspresów ciśnieniowych

Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowa)

Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna