**Załącznik A1 do Zaproszenia**

**IMPREZY OGÓLNOUCZELNIANE**

**I. PRZERWA NA KAWĘ**

**1. PODSTAWOWA**

1. kawa świeżo parzona (z ekspresu) 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), 300ml/os.
5. woda mineralna niegazowana/gazowana, 300ml/os.
6. do wyboru (wymiennie na poszczególne przerwy); mieszanka kruchych ciasteczek / mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / ciasta w papilotach / muffinki 150g/os.
7. Minikanapki 2szt./os.

**2. ROZBUDOWANA**

1. kawa świeżo parzona (z ekspresu ) 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), 300ml/os.
5. woda mineralna niegazowana/gazowana, 300ml/os.
6. do wyboru (wymiennie na poszczególne przerwy); mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / 3 rodzaje ciast w papilotach / muffinki / croissanty z różnym nadzieniem 150g/os.
7. świeże owoce 150g/os.
8. mini-kanapeczki 2szt./os.
9. obwarzanki krakowskie, 25% w stosunku do liczby osób

**3. CIĄGŁA PRZERWA KAWOWA (OK. 8 H)**

1. kawa świeżo parzona (z ekspresu ) 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), 1000ml/os.
5. woda mineralna niegazowana/gazowana, 1000ml/os.
6. do wyboru (wymiennie na poszczególne przerwy); mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / 3 rodzaje ciast w papilotach / muffinki / croissanty z różnym nadzieniem 200g/os.
7. świeże owoce 250g/os.
8. mini-kanapeczki 4szt./os.
9. obwarzanki krakowskie, 25% w stosunku do liczby osób

**4. CIĄGŁA PRZERWA KAWOWA Z DANIEM OBIADOWYM OK. POŁDUNIA (OK. 8 H)**

1. kawa świeżo parzona (z ekspresu ) 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), 1000ml/os.
5. woda mineralna niegazowana/gazowana, 1000ml/os.
6. do wyboru (wymiennie na poszczególne przerwy); mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / 3 rodzaje ciast w papilotach / muffinki / croissanty z różnym nadzieniem 200g/os.
7. świeże owoce 250g/os
8. mini-kanapeczki 4szt./os.
9. obwarzanki krakowskie, 25% w stosunku do liczby osób
10. Danie ciepłe (typu beuf-strogonow, indyk w potrawce, różne rodzaje pierogów, borowiki w śmietanie, tarty wegetariańskie) – 300g.os. plus pieczywo

**5. TOAST (PODAWANIE WINA, WODY I SOKÓW)**

1. Nalewanie wina UJ + woda mineralna + soki owocowe

**II. OBIAD/WERSJA BUFETOWA/**

**1. PODSTAWOWA**

1. Bufet sałatkowy (200g/os.) – 3 rodzaje do wyboru
2. Danie główne, 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 (150g/os.) – mieszanka sałat/surówka/ warzywa – 2 do wyboru
3. Soki 100% – 2 rodzaje, 300ml/os.
4. Woda mineralna niegazowana/niegazowana, 300ml/os.
5. Deser – 3 rodzaje ciast w papilotach, 150g/os.
6. Owoce filetowane, 150g/os.
7. Kawa świeżo parzona, 100% Arabica – z ekspresu
8. Herbata (różne rodzaje: czarne, zielona, miętowa, owocowa - każda w osobnej saszetce)
9. Dodatki – mleko / mleko roślinne / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna

**III. BANKIET /KONFERENCJA – FORMA BUFETOWA**

Opis dań:

*Przekąski* (tzw. finger foods), tj.: kanapki dekoracyjne, mini szaszłyki, mini paszteciki, pierożki, tartinki, roladki, crostini, [vol au vent](http://coolinarny.blox.pl/2014/05/Vol-au-vent-2-propozycje-na-swietna-przekaske.html), paszteciki, pizzerinki, mini babeczki na słono, koreczki, itp.

*Zimna płyta* – palety serów, mięsa, pasztety, ryby, warzywa; dodatki – pieczywo, sosy

*Desery* – ciasta w papilotach, muffinki,

*Napoje* – zimne: soki 100% - 3 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana

 - gorące: kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego, 100% Arabica, herbata (różne rodzaje: czarne, zielona, miętowa, owocowa - każda w osobnej saszetce),

 dodatki – mleko, mleko roślinne, cukier biały, cukier trzcinowy, cytryna

sałaty:

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

**1. PODSTAWOWA**

1. Przekąski (tzw. finger foods) – do 5 rodzajów (z opisu dań, 90g/os.)
2. Zimna płyta – do 8 rodzajów (z opisu dań, 300g/os.)
3. Sałaty – do 3 rodzajów (z opisu dań, 200g/os.)
4. Owoce – filetowane / klasyczne (150g/os.)
5. Desery – 3 rodzaje (z opisu dań, łącznie co najmniej 150g/os.)
6. Napoje – serwowane bez ograniczeń

**2. ROZBUDOWANA**

1. Przekąski (tzw. finger foods) – do 5 rodzajów (z opisu dań, 90g/os.)
2. Zimna płyta – do 12 rodzajów (z opisu dań, 300g/os.)
3. Sałaty – do 3 rodzajów (z opisu dań, 200g/os.)
4. Dania gorące – do 5 rodzajów (z opisu dań, 200g/os.)
5. Owoce – filetowane / klasyczne (150g/os.)
6. Desery – 3 rodzaje (z opisu dań, łącznie co najmniej 150g/os.)
7. Napoje – serwowane bez ograniczeń

**IV. NAPOJE ALKOHOLOWE**

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

**W ramach usługi firma dostarcza: stoły, krzesła w pokrowcach, stoły bufetowe, stoliki coctailowe, zastawę, sprzęt, obsługę kelnersko-kucharską oraz dekorację.**