

FORMULARZ KONCEPCJI MENU
- załącznik nr 3 a do SWZ.

Lp dla danego rodzaju dań	Rodzaj dania	Nazwa dania, opis głównych składników - jeśli nazwa dania nie wskazuje ich jednoznacznie	Oznaczenie szczególne dla dań wegetariańskich / wegańskich / bezglutenowych
1	8 propozycji słodkich przekąsek (min. 2 bezglutenowe i 2 wegańskie, muszą to być przekąski tożsame z przekąskami zaproponowanymi w zestawie degustacyjnym)	Pudding chia z owocami leśnymi	bezglutenowe
2		Mus kokosowy	bezglutenowe
3		Trufle z ciecierzycy	wegańskie
4		Wegański budyń z marakują	wegańskie
5		Tartaletka z musem z mlecznej czekolady i orzechami	
6		Sernik z kremem brulee	
7		Królewska szarlotka z kremem patissiere i kruszonką	
8		Ciasto z karmelizowaną pomarańczą i chmurką z białej czekolady	
1	10 propozycji zimnych przekąsek (min. 2 bezglutenowe, 2 wegetariańskie i 2 wegańskie; muszą to być przekąski tożsame z przekąskami zaproponowanymi w zestawie degustacyjnym)	Kulki serowe w otulinie z pudru pistacjowego	bezglutenowe
2		Rolada z cukini z puszystym serkiem	bezglutenowe
3		Spring rolls z mango, pieczonym marynowanym burakiem i kolendrą	wegetariańskie
4		Kolorowe roladki naleśnikowe z grillowanymi warzywami	wegetariańskie
5		Kubeczki ogórkowe z warzywami	wegańskie
6		Krakersy z pastą z awokado	wegańskie
7		Pate na grzance z chutneyem z cebuli i jeżyn	
8		Mini tortilla z szarpaną wieprzowiną	
9		Łódeczki z cykorii z kozim serem, karmelizowanym orzechem i figą	
10		Rolada z fosośia z kozim serem	
1	10 propozycji ciepłych przekąsek (min. 2 wegetariańskie, 2 wegańskie oraz 2 bezglutenowe)	Sanakopita ze szpiankiem i selerem naciowym	wegetariańskie
2		Mini tortille z grillowanymi warzywami	wegetariańskie
3		Grzanki z guacamole	wegańskie
4		Spring rolls z marynowanym tofu i kimchi	wegańskie
5		Sataye z indykiem w płatkach kokosowych z dipem	bezglutenowe
6		Szaszłyk z grillowanym ananasem i krewetkami	bezglutenowe
7		Empanadas z kurczakiem i warzywami	
8		Mini burger z brukselki z camembertem i boczkiem	
9		Figa zapiekana z szynką parmeńską	
10		Grillowana brukselka w boczki	
1	10 propozycji zup (min. 2 wegetariańskie, 2 wegańskie oraz 2 bezglutenowe)	Zupa kokosowa-imirowa z esencją kolendrową	wegetariańskie
2		Zupa z pieczonych marchewek, masła orzechowego i ciecierzycy	wegetariańskie
3		Wegańska zupa z ciecierzycy	wegańskie
4		Zurek wegański z chrzanem i wędzonym tofu	wegańskie
5		Krem z kalarepy i groszki	bezglutenowe
6		Krem z papryki z prażonymi pestkami słonecznika	bezglutenowe
7		Krem z kukurydzy z chrupiącym boczkiem	
8		Zupa tajska z kurczakiem	
9		Krem z buraków z kozim serem	
10		Orkiszowy krupnik z kurczakiem	
1	12 propozycji dań głównych (min. 2 dania wegetariańskie, 2 wegańskie, 2 bezglutenowe; minimum 8 ze wszystkich zaproponowanych dań musi być zestawami obiadowymi, które zawierają w sobie dodatek skrobiowy (np. ziemniaki, ryż, kasza) oraz dodatek warzywny (sałatka, surówka)	Wegetariańska lasagne ze szpinakiem, czerwoną cebulą i oliwkami, bukieć surówek	wegetariańskie
2		Wegetariańskie kaszotto z pieczonym burakiem i serem feta, surówka z marchwii	wegetariańskie
3		Kotlety z kalafiora w chrupiącej panierce z ziemniakami gotowanymi posypanymi koperkiem oraz mixem sałat z ziołowym dipem	wegańskie
4		Medaliony z ciecierzycy z ziemniakami puree i surówką z kapusty pekińskiej	wegańskie
5		Pieczony tosoś w sosie cytrynowym z opiekanymi ziemniakami i kompozycją surówek sezonowych	bezglutenowe
6		Roladki z kurczaka faszerowane serem pleśniowym, ziemniaki puree, surówka z czerwonej kapusty i natki pietruszki	bezglutenowe
7		Polędwiczki wieprzowe w sosie chrzanowym, ryż brązowy z warzywami, surówka z pora	
8		Schab zapiekany pod beszamelem z pieczarkami, kasza z warzywami, sałata masłowa ze śmietaną i koperkiem	
9		Dorsz w sosie śmietanowo - porowym, ryż, bukieć surówek sezonowych	
10		Łopatka duszona w cydrze, ziemniaki opiekane, karmelizowane talarki marchewki z szalotką i czarnuszką	
11		Kurczak w aromatycznym curry, ryż biały, surówka z białej kapusty i kukurydzy	
12		Karkówka w sosie myśliwskim, kasza gryczana, surówka coleslaw	