

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)	PANNA COTTA - DESER W FORMIE MONOPORCJI	BEZ GLUTENU
2		MUS CZEKOLADOWY Z LIFILOZWANYMI MALINAMI I JADALNYM ŻŁOTEM - DESER W FORMIE MONOPORCJI	BEZ GLUTENU
3		KREM PISTACJOWY Z TARTĄ LASKĄ WANILI I CZEKOLADOWYMI CHRUPKAMI PRZYGOTOWANY NA BAZIE WEGAŃSKIEGO MASCARPONE PODANY W ELEGANCKIM SZKLANYM NACZYNIU	WEGAN
4		PUDDING WANILIOWY ZE ŚWIEŻYM MANGO I WEGAŃSKIM CRUNCHY PODANY W ELEGANCKIM SZKLANYM NACZYNIU	WEGAN
5		SERNIK NOWOJORSKI Z BIAŁĄ CZEKLADĄ I CZEKLADOWYM SPODEM NA BAZIE CZEKOLADY CALLEBAUT	
6		TARTELETKA CYTRYNOWA Z OPALANĄ BEZĄ - Tartaletki Filigrano Premium z wyłącznie szwajcarskim masłem, pokryte glazurą masła kakaowego, gwarantującą długą chrupkość, a w połączeniu z aksamitnym kremem ctrynowym ich smak pozostaje długo na kubkach smakowych.	
7		ROGALIK Z BIAŁYM MAKIEM, MARCEPANEM I ORZECHAMI WŁOSKIMI - BAZĄ ROGALIKÓW JEST DELIKATNE, MAŚLANE CIASTO DROŻDZOWE	
8		SNIKERS - DELIKATNE CIASTO, KREM KARAMEL, SÓL MORSKA	
1	10 propozycji zimnych przekąsek (min. 2 bezglutenowe, 2 wegetariańskie i 2 wegańskie; muszą to być przekąski tożsame z przekąskami zaproponowanymi w zestawie degustacyjnym)	MUS Z KOZIEGO SERA Z PRAŻONYMI JABLKAMI I CHIPSEM Z GRUSZKI W FORMIE MONOPORCJI	BEZ GLUTENU
2		ROLADKA Z GRILLOWANEJ CUKINI Z TWAROŻKIEM BAKŁAŻANOWYM I KIEŁKAMI JARMUŻU	BEZ GLUTENU
3		HUMUSS Z JULLIENNE ZE ŚWIEŻYCH WARZYW (FRYTKI WARZYWNE)	WEGAN
4		TORTILLA WEGAŃSKA Z MARYNOWANYM TOFU, CHATNEY Z CZERWONEJ CEBULI, MANGO, PAPRYKA, SOS SŁODKO PIKANTNY	WEGAN
5		TARTELETKA ZIOŁOWA Z KREMEM GORGONZOLA, OWOCEM GRANATU I CHIPSEM Z JARMUŻU	WEGETARIAN
6		SERNIK WASABI Z PARMEZANOWYM SPODEM, PUDREM Z ZIEŁONEGO GROSZKU I KAWIOREM	WEGETARIAN
7		MINI BURGER Z KURCZAKIEM BBQ I PIKLAMI	
8		KANAPKA DEKORACYJNA NA BAGIETCE RZEMIEŚLNICZEJ Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ	
9		CROISSANT Z KOZIM SEREM, MARYNOWANĄ FIGĄ I ŻURAWINĄ	
10		ROLADKA Z INDYKA SOUS VIDE, BLUE DORE, SERKIEM ZIOŁOWYM I CHRUSTEM Z MARCHEWKI	
1	KREWETKI ZAWINIĘTE W SPAGHETTIIAPO ZIEMNIACZANE PODANE Z ORIENTALNYM SOSEM SKŁAD - KREWETKA, ZIEMNIAKI, ORIENTALNY SOS OPIS SERWISU - KREWETKA PODANA W PODGRZEWACZACH GASTRONOMICZNYCH Z LINI PREMIUM W POJEMNIKU GN PRZEZNACZONYM DO SERWISU DAŃ GORĄCYCH		
2		JAPOŃSKIE PIEROGI Z WARZYWAMI - WEGE SKŁAD - KAPUSTA, MARCHEW, SZCZYPIOREK, MAKA, JAJKA, OLEJ, SOS SOJOWY OPIS SERWISU - PIEROGI PODANE W PODGRZEWACZACH GASTRONOMICZNYCH Z LINI PREMIUM W POJEMNIKU GN PRZEZNACZONYM DO SERWISU DAŃ GORĄCYCH	WEGETARIAN
3		JAPOŃSKIE PIEROGI Z WIEPRZOWINĄ SKŁAD - KAPUSTA, CEBULA, MAKA, JAJKA, OLEJ, SOS SOJOWY, MIĘSO WIEPRZOWE OPIS SERWISU - PIEROGI PODANE W PODGRZEWACZACH GASTRONOMICZNYCH Z LINI PREMIUM W POJEMNIKU GN PRZEZNACZONYM DO SERWISU DAŃ GORĄCYCH	
4		MINI KOTLETY Z BURAKA CZERWONEGO-WEGAN SKŁAD - BURAK CZERWONY OPIS SERWISU - KOTLETY PODANE W PODGRZEWACZACH GASTRONOMICZNYCH Z LINI PREMIUM W POJEMNIKU GN PRZEZNACZONYM DO SERWISU DAŃ GORĄCYCH	WEGAN

5	10 propozycji ciepłych przekąsek (min. 2 wegetariańskie, 2 wegańskie oraz 2 bezglutenowe)	POŁĘDWICZKA SOUS VIDE W SOSIE SOJOWYM SKŁAD - POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA, SOS SOJOWY OPIS SERWISU - POŁĘDWICZKA PODANA W PODGRZEWACZACH GASTRONOMICZNYCH Z LINI PREMIUM W POJEMNIKU GN PRZEZNACZONYM DO SERWISU DAŃ GORĄCYCH		
6		JULLIENNE KORZENNE Z SYROPEM KLONOWYM/WEGE/WEGAN/GLUTEN FREE SKŁAD - PIETRUSZKA, SELER, MARCHEW, SZCZYPIOREK, SYROP KLONOWY OPIS SERWISU - WARZYWA PODANE W FORMIE JULIENNE W PODGRZEWACZACH GASTRONOMICZNYCH Z LINI PREMIUM W POJEMNIKU GN PRZEZNACZONYM DO SERWISU DAŃ GORĄCYCH	WEGETARIAN / WEGAN / GLUTEN FREE	
7		PLASTRY KURCZAKA Z CHUTNEY ANANASOWYM/GLUTEN FREE SKŁAD - FILET Z KURCZAKA, ANANAS OPIS SERWISU - PLASTRY KURCZAKA SOUS VIDE PODANE W PODGRZEWACZACH GASTRONOMICZNYCH Z LINI PREMIUM W POJEMNIKU GN PRZEZNACZONYM DO SERWISU DAŃ GORĄCYCH	GLUTEN FREE	
8		ROLADKA Z PERLICZKI Z CHUTNEY POMIDOROWYM/GLUTEN FREE SKŁAD - PERLICZKA, POMIDORY SUSZONE, POMIDORY, ZIOŁA OPIS SERWISU - ROLADKI PODANE W PODGRZEWACZACH GASTRONOMICZNYCH Z LINI PREMIUM W POJEMNIKU GN PRZEZNACZONYM DO SERWISU DAŃ GORĄCYCH	GLUTEN FREE	
9		FALAFEL/WEGE/WEGAN SKŁAD - CIECIERZYCA OPIS SERWISU - KULKI CIECIERZYCY PODANE W PODGRZEWACZACH GASTRONOMICZNYCH Z LINI PREMIUM W POJEMNIKU GN PRZEZNACZONYM DO SERWISU DAŃ GORĄCYCH	WEGETARIAN/WEGAN	
10		Zielona papryczka chili jalapeno nadziewana serem Cheddar/WEGE SKŁAD - PAPRYCZKA JALAPENO, CHEDAR OPIS SERWISU - PAPRYCZKI PODANE W PODGRZEWACZACH GASTRONOMICZNYCH Z LINI PREMIUM W POJEMNIKU GN PRZEZNACZONYM DO SERWISU DAŃ GORĄCYCH	WEGETARIAN	
1		10 propozycji zup (min. 2 wegetariańskie, 2 wegańskie oraz 2 bezglutenowe)	ZUPA KREM Z DYNIE, CHILI, POMARAŃCZA, PŁATKI MIGDAŁÓW	WEGETARIAŃSKIE/WEGAN/GLUTEN FREE
2			ZUPA KREM Z BIAŁYCH WARZYW - SELER, KALAFIOR, ZIEMNIANKI, PIETRUSZKA, OLIWA TRUFLIOWA, PRAŻONE PESTKI SŁONECZNIKA	WEGETARIAŃSKIE/WEGAN/GLUTEN FREE
3			ZUPA MINESTRONE - BAKŁAŻAN, CUKINIA, POMIDOR, PAPRYKA	WEGETARIAŃSKIE/WEGAN/GLUTEN FREE
4			ZUPA TAJSKA Z KURCZAKIEM-TRAWA CYTRYNOWA, FASOLKA, KURCZAK,LIŚCIE KAFIRU	GLUTEN FREE
5	ZUPA KREM Z PIECZAREK-PIECZARKI,KOLENDRA,SELER,PIETRUSZKA		WEGETARIAŃSKIE/WEGAN/GLUTEN FREE	
6	BARSZCZ CZERWONY-BURAKI CZERWONE, JABŁKO, POMARAŃCZA		WEGETARIAŃSKIE/WEGAN/GLUTEN FREE	
7	ZUPA GRZYBOWA		WEGETARIAN/WEGAN	
8	Kryształowe Consomme z marchewką i siekaną nacią pietruszki-BULION DROBIOWY,MARCHEWKA, PIETRUSZKA, SELER		GLUTEN FREE	
9	Krem z zielonego groszku z aromatycznym pesto bazyliowym i malinami liofilizowanymi-ZIELONY GROSZEK, MLEKO KOKOSOWE, MALINY		WEGETARIAN/WEGAN	
10	ZUPA MEKSYKAŃSKA		WEGETARIAN/WEGAN	
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)	KOTLET Z BURAKA CZERWONEGO Z PALONYM SEZAMEM, ZIEMNIANKI OPIEKANE Z TYMIANKIEM, ROZMARYNEM I CZOSNKIEM, KRUCHE SAŁATY (RADICCHIO, LODOWA, RZYMSKA) Z POMIDOREM CHERRY, ZIELONYM OGÓRKIEM, SOSEM OGRODOWYM NA BAZIE JOGURTU WEGAŃSKIEGO	WEGETARIAŃSKIE/WEGAN/GLUTEN FREE	
2		PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ORAZ OKRASĄ ZE ŻŁOCITEJ CEBULI	WEGETARIAN/WEGAN	
3		POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE, KOPYTKA DYNIOWE, MARCHEWKA PARYSKA	GLUTEN FREE	
4		FILET Z KURCZAKA Z SUSZONYM POMIDOREM, SZPINAKIEM, SOS CYTRYNOWYM,RYŻ JASMINOWY, WARZYWA KRÓLEWSKIE Z MIGDAŁAMI	GLUTEN FREE	
5		Papryka faszerowana ryżem carry i ciecierzycą	WEGETARIAŃSKIE/WEGAN/GLUTEN FREE	
6		Filet z indyka w sosie morelowym, KOPYTKA BAZYLIOWE, SURÓWKA COLESŁAW Z BIAŁEJ I CZERWONEJ KAPUSTY		
7		STEK KARKOWY, CHUTNEY Z CZERWONEJ CEBULI, MALIN I CZERWONEGO WINA, KLUSKI ŚLĄSKIE, BURACZKI KARMELOZOWANE MIODEM		
8		SCHAB SOUS VIDE, SOS GRZYBOWY, PUREE ZIEMNIACZANE Z MUSZTARDA DIJON, KALAFIOR ZE ŻŁOCISTĄ BUŁKĄ		
9		GNOCCHI ZE SŁODKICH ZIEMNIAKÓW Z PARMEZANEM, RUKOLA Z POMARAŃCZĄ, ŻURAWINĄ I KREMOWYM SOSEM BALSAMICZNYM	WEGE	
10		TOFU Z ORIENTALNYM SOSEM MANGO, RYŻ CYTRYNOWY, ZIELONA FASOLKA	WEGETARIAŃSKIE/WEGAN/GLUTEN FREE	
11		ROLADA DROBIOWA Z SOSEM KURKOWYM, MINI KLUSECZKI, BROKUŁ Z PALONYM SEZAMEM		
12		GULASZ MAROKAŃSKI Z CIECIERZYCĄ, PAPRYKĄ, ZIEMNIANKI OPIEKANE, WARZYWA KORZENNE	WEGE/WEGAN	