

**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	<b>8 propozycji słodkich przekąsek</b> (min. 2 bezglutenowe i 2 wegańskie, muszą to być przekąski tożsame z przekąskami proponowanymi w zestawie degustacyjnym )	Mini muffin czekoladowy - Mus z czekolady, jajka, mąka pszenna, kakao, proszek do pieczenia, woda, sól, cukier	
2		Krem mascarpone z owocami z kruszonką z bezy - Mascarpone, śmietana, arbuz, ananas, granat, truskawka, jajka, cukier	
3		Torek bujaderka - Czekolada, kakao, marmolada owocowa, żelatyna, mąka pszenna, jajka, proszek do pieczenia	
4		Mus z białej czekolady - Mąka jajka, proszek do pieczenia, woda, sól, cukier, biała czekolada, śmietana	
5		Panna Cotta truskawkowo-śmietanowa - Śmietana, truskawki, żelatyna, cukier, woda, wanilia, mleko	Bezglutenowe
6		Szaszлык owocowy - Truskawka, arbuz, melon	Bezglutenowe
7		Sernik amerykański - Mąka, cukier trzcinowy, olej kokosowy, skrobia ziemniaczana, sól, skrobia z topionki, maliny, soja	Wegańskie
8		Ciastko kruche z czekoladą - Mąka pszenna, kakao, olej słonecznikowy, mleko owsiane, mleko kokosowe, olej kokosowy, wanilia, sól, cukier	Wegańskie
1	<b>10 propozycji zimnych przekąsek</b> (min. 2 bezglutenowe, 2 wegetariańskie i 2 wegańskie; muszą to być przekąski tożsame z przekąskami proponowanymi w zestawie degustacyjnym )	Satay z kurczaka na musie z mango - Kurczak, mango, cukier, woda, sól, pieprz, oliwa	
2		Pasztecik mięsny - Mięso wieprzowe, mięso drobiowe, mąka, jajko, drożdże, pieprz, sól, cukier, woda	
3		Krewetki na musie z ananasa - Krewetka, czosnek, oliwa, ananas, cukier, żelatyna, woda, śmietana, sól, pieprz	
4		Mini spring rolls na chutney z gruszek - Papier ryżowy, marchewka, ogórek, papryka, eruska, cukier, sól, woda, pieprz	Wegetariańskie
5		Tartarek ze szpinakiem i pomidorami - Mąka, jajka, masło, szpinak, suszone pomidory, oliwa, sól, pieprz, woda	Wegetariańskie
6		Konfitowana cebula z pastą sojową - Cebula czerwona, cukier, ocet, soja, sezam, olej sezamowy, pasta tatchi, sól, pieprz, woda	Wegańskie
7		Mini torek z buraka z tofu marynowanym w chili - Burak, ocet, cukier, tofu, chili, oliwa, sól, pieprz	Wegańskie
8		Vol-au-vent z pastą z wędzonej szynki - Mąka, jajko, mleko, ser twarogowy, jajurk, papryka wędzona, szynka wędzona, sól, pieprz, woda	
9		Półgęsek wędzony na paście z zielonego groszku i cykori - Półgęsek wędzony, groszek zielony, cykori, cukier, sól, oliwa, pieprz, bazylija, woda	Bezglutenowe
10		Cukinia faszerowana pastą z pieczonego buraka - Cukinia, burak, oliwa, sól, cukier, ser twarogowy, pieprz, czosnek, woda	Bezglutenowe
1	<b>10 propozycji ciepłych przekąsek</b> (min. 2 wegetariańskie, 2 wegańskie oraz 2 bezglutenowe)	Plastry pieczonej jagnięciny z musem serowym z listkami rukoli - Jagnięcina, ser oweczy, rukola	
2		Plastry pieczonej piersi gęsi z sosem porzeczkowym - Gęsina, czerwona porzeczka, sól, pieprz	Bezglutenowe
3		Roladki wieprzowe z keśnymi grzybami podane z musiem jabłkowym - Poledwiczka wienerszosa, arcybisk, jabłko, cukier, sól, pieprz	Bezglutenowe
4		Wegetariańskie Quiche z wędzonym serem i pieczarkami - Quiche, wędzony ser, pieczarki, przyprawy, masło, mąka, jajko, woda, śmietana	Wegetariańskie
5		Grillowana cukinia, skropione oliwą z czosnkiem i siekaną natką pietruszki - Grillowana cukinia, oliwa, czosnek, natka pietruszki, przyprawy, sól, pieprz	Wegańskie
6		Quiche z serem i serem brie - Quiche z serem, ser brie, sól, pieprz, mąka, jajko, śmietana, woda	Wegetariańskie
7		Pieczone buraczki drążone z karmelizowaną gruszką - Burak, gruszka, cukier, przyprawy	Wegańskie
8		Roladki z cukinią z grillowanymi serem halloumi i konfiturą morelową - Cukinia, halloumi, ser halloumi, konfitura morelowa, przyprawy	
9		Porcje lososa pieczonego z musiem cytrynowym - Losos pieczony, mus cytrynowy, masło, pieprz, sól	
10		Mini kofły jagnięce z sosem jogurtowym z mięta - Jagnięcina, jogurt naturalny, mięta, przyprawy, pieprz, sól	
1	<b>10 propozycji zup</b> (min. 2 wegetariańskie, 2 wegańskie oraz 2 bezglutenowe)	Krem z białych warzyw- krem wegetariański z selera, pietruszki, topinamburu z białą czekoladą i tartym serem Bursztyn - Seler, pietruszka, topinamburu, biała czekolada, tartur ser Bursztyn, sól, pieprz	Wegetariańskie
2		Krem z zielonego groszku- krem wegetariański z kruszonką fetą i listkami mięty - Zielony groszek, feta i mięta, warzywa korzeniowe, sól, pieprz	Wegetariańskie
3		Bezglutenowy Krem z pomidorów z mozzarellą - Pomidory, woda, mleczko kokosowe, mozzarella, sól, pieprz, kolendra, curry	Bezglutenowe
4		Rosół z kury- rosół z kury z kluseczkami z parmezanu i natką pietruszki - Mięso drobiowe, warzywa korzeniowe, parmezan, natka pietruszki, sól, pieprz	
5		Zupa z soczewicy- wegańska zupa soczewicy z pomidorami, marchewką, papryką i kuminem - Soczewica, pomidory, warzywa korzeniowe, papryka i kumin, sól, pieprz, czosnek	Wegańskie
6		Zurek z białą kielbasą i jajkiem kurzym - Zakwas, biała kielbasa, jajo kurcze, bulion, sól, pieprz	
7		Wegetariański Krem z dyni z mlekiem kokosowym z oliwą dyniową - Dynia, mleczko kokosowe, oliwa, warzywa korzeniowe, sól, pieprz, czosnek	Wegetariańskie
8		Zupa borowikowa po staropolsku - Bulion, borowiki, warzywa korzeniowe, sól, pieprz	
9		Wegański Krem z grillowanego pora - Grillowany por, warzywa korzeniowe, sól, pieprz	Wegańskie
10		Bezglutenowy Krem szparagowy z prażonymi orzechami - Białe szparagi, woda, pomarańcza, orzechy, oliwa, olej dyniowy, sól, pieprz	Bezglutenowe
1	<b>12 propozycji dań głównych</b> (min. 2 dania wegetariańskie, 2 wegańskie, 2 bezglutenowe; minimum 8 ze wszystkich proponowanych dań musi być zestawami obiadowymi, które zawierają w sobie dodatek skrobiowy (np. ziemniaki, ryż, kasza) oraz dodatek warzywny (sałatka, surówka)	Kurczak z cukinią, szpinakiem i suszonymi pomidorami serwowany z ryżem i warzywami grillowanymi - Pierś z kurczaka, cukinia, szpinak, czosnek, sól, pieprz, suszone pomidory, oliwa, ryż, papryka, cebula, marchew	Bezglutenowe
2		Konfigurowany schab karkowy na duszonej kiszonce kapuście z kminkiem z ziemniakami opiekany - Schab, duszona kapusta z kminkiem, przyprawy, sól, pieprz, ziemniaki	
3		Piersi kurczaka w białym winie z cukinią i pomidorami koktajlowymi oraz ryżem - Piersi z kurczaka, białe wino, cukinia, pomidorki koktajlowe, przyprawy, sól, pieprz, śmietana, ryż	
4		Poledwiczki wieprzowe w pomidorach z pieczoną papryką, ziemniakami - Poledwiczki wieprzowe, pomidory z pieczoną papryką i oliwkami, przyprawy, sól, pieprz, ziemniaki	Bezglutenowe
5		Schab pieczony w kremowym sosie z musztardy Dijon serwowany z kaszą gryczaną i surówką z pora - Schab, śmietana, musztarda dijon, przyprawy, sól, pieprz, kasza gryczana, por, jabłko, cebula, cytryna	
6		Kasza jaglana z orzechami laskowymi, siemieniem lnianym i natką pietruszki oraz pieczoną cukinią - Kasza jaglana, orzech laskowy, siemię lniane, natka pietruszki, cukinia	Wegańskie
7		Mousaka wegetariańska ze bakłażanami i pieczonymi pomidorami oraz z ryżem - Bakłażan, pomidory, warzywa korzeniowe, śmietana, sól, pieprz, czosnek, ryż	Wegetariańskie
8		Risotto szafrańowe z serem grana padano serwowane z brokulami - Risotto, ryż, szafran, ser grana padano, pieprz, sól, czosnek, cebula, brokuł	Wegetariańskie
9		Kasza jaglana z orzechami laskowymi, siemieniem lnianym i natką pietruszki oraz pieczoną cukinią - Kasza jaglana, orzech laskowy, siemię lniane, natka pietruszki, cukinia	Wegańskie
10		Filet z indyka w sosie zurawinowym z ziemniakami z wody oraz surówką z białej kapusty - Filet z indyka, przyprawy, sos zurawinowy, sól, pieprz, ziemniaki, kapusta biała, marchew, cebula, oliwa	Wegańskie
11		Policzki wołowe w sosie pieczeniowym z buraczkami zasmażanymi oraz ziemniakami - Policzki wołowe, sos pieczeniowy, sól, pieprz, buraczki, ziemniaki, oliwa, czosnek, miód	
12		Dorsz w kremowym sosie z gorgonzolą i pieczonymi batatami - Dorsz, gorgonzola, pieczony batat, przyprawy, sól, pieprz, cytryna	