

Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiot zamówienia:

Świadczenie usług cateringowych na rzecz Uniwersytetu Wrocławskiego

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe na rzecz Uniwersytetu Wrocławskiego, które świadczone będą w pomieszczeniach wskazanych przez Organizatora spotkania na terenie Uczelni lub innych wskazanych przez niego miejscach na terenie miasta Wrocławia. Organizator informuje również, że usługi mogą odbywać się w plenerze na terenie miasta Wrocławia.

Organizator spotkania to jednostka organizacyjna Uniwersytetu Wrocławskiego, odpowiedzialna za organizację spotkania, która jednocześnie jest płatnikiem zamówienia.

Do składania zamówień upoważnieni będą wskazani w umowie realizacyjnej przedstawiciele Uniwersytetu Wrocławskiego.

Część zamówień realizowana będzie w ramach projektów współfinansowanych z funduszy unijnych, w tym m.in. ze środków Unii Europejskiej.

Informacja o rodzaju Programu Operacyjnego podawana będzie w konkretnym zamówieniu realizacyjnym i powinna się znaleźć w umowie realizacyjnej oraz na fakturze.

Dokładne terminy i godziny spotkań, ilość i rodzaj zamawianych usług oraz liczbę osób uczestniczących w spotkaniu, miejsce spotkania, szczegółowe obowiązki i zakres świadczenia będą każdorazowo wskazane w zaproszeniu do składania ofert realizacyjnych oraz umowie realizacyjnej.

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, estetycznego podawania tych posiłków, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448). Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.

I. Zakres świadczonych usług

W ramach usług cateringowych Wykonawca świadczy usługi cateringowe obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków wraz serwisem kelnerskim (jeżeli taki będzie wskazany w zamówieniu realizacyjnym) oraz zapewnieniem zastawy i wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia, szczegółowo wskazanych w zamówieniu realizacyjnym.

W ramach usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Przygotowania, dowozu i podania posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu realizacyjnym, do miejsca i Sali, w której będzie się odbywało spotkanie, w tym:
 - a) dostarczenie produktów nie później niż na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
 - b) wypakowanie, rozłożenie i ustawienie przywiezionych stołów i produktów na paterach (przekąski, kanapki, owoce, ciasta), przygotowanie kawy i herbaty

- oraz dodatków (śmietanka, cukier, cytryna), przygotowanie wody mineralnej i soków,
- c) ustawienie i uruchomienie podgrzewaczy w wernikach (jeżeli dotyczy),
 - d) obsługa kelnerska, w tym: nakładanie i podawanie gościom spotkania przygotowanych porcji menu, systematyczne zbieranie brudnych naczyń, porządkowanie stołów, usuwanie resztek, wymiana brudnej zastawy na czystą (jeżeli dotyczy),
 - e) 30 min po zakończeniu spotkania i wydaniu wszystkich posiłków - uporządkowanie miejsca spotkania, tj. zebranie zastawy oraz sztuczków, usunięcie obrusów i dekoracji, zabranie resztek i śmieci;
- 2) Zapewnienie wyposażenia niezbędnego o organizacji spotkania, w tym: werniki, podgrzewacze do dań ciepłych, patery, serwetniki, zastawa porcelanowa i szklana (w przypadku imprez odbywających się w plenerze dopuszcza się naczynia i sztucce biodegradowalne), sztucce ze stali, dekoracje (obrusy, serwetki, świece, dekoracje kwiatowe), a także jeżeli będzie to wskazane w zamówieniu realizacyjnym dowieszenie i ustawienie stolików koktajlowych w ilości i formie niezbędnej do organizacji spotkania;
 - 3) Przygotowania i dowieszenie stołów w sposób uzgodniony z Organizatorem spotkania w tym: ustawienie stołów, nakrycie ich obrusami, ustawienie zastawy stołowej, ustawienie dekoracji florystycznych z kwiatów świeżych, rozłożenie serwetek, świec i innych dekoracji;
 - 4) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przestrzegania przepisów prawa polskiego w zakresie przechowywania, przygotowania oraz przewożenia artykułów spożywczych:
 - 5) Zapewnienia świeżych posiłków, które będą się charakteryzować wysoką jakością, w tym zapewnienia, aby ciepłe posiłki/napoje itp. podawane były odpowiednio ciepłe, a sałatki/zimne przekąski/zimne napoje odpowiednio chłodne;
 - 6) udostępnienie przy każdym spotkaniu wykazu składników serwowanych potraw wraz z listą alergenów. Informacja o alergenach powinna być wskazana w wykazie składników danego posiłku oraz być odpowiednio wyróżniona spośród innych składników, np. poprzez pogrubienie lub podkreślenie
 - 7) Zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości zapewniającej odpowiednią i sprawną obsługę spotkania w ilości uzależnionej od rodzaju spotkania i zaleceń Organizatora;
 - 8) Przestrzeganie wysokich standardów estetycznych i jakościowych obsługi kelnerskiej, w tym: odpowiedni ubiór i prezentacja (estetyczne, jednolite i czyste stroje kelnerskie) oraz odpowiednie zachowanie (wysoka kultura osobista) i sprawność pracowników, tak aby w żadnym momencie spotkania nie tworzyły się kolejki i zatory, a estetyka stołów i bufetów była zawsze na wysokim poziomie.

Wykonawca musi zapewnić ochronę posiłków, tj. niedopuszczalne jest, aby wydawane były one osobom spoza grona zaproszonych gości. W umowie realizacyjnej Organizator spotkania wskaże osobę sprawującą nadzór nad prawidłową jego realizacją. Osoba ta będzie współpracowała z Wykonawcą w celu zapewnienia prawidłowego świadczenia usługi.

II. Sposób realizacji usługi cateringowej:

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się zgodnie z zaproszeniem do składania ofert realizacyjnych w okresie obowiązywania umowy ramowej maksymalnie do kwoty wskazanej w umowie ramowej w ramach spotkań organizowanych przez Organizatora (jednostkę zlecającą) na podstawie przesłanego zaproszenia (zamówienia realizacyjnego) i umowy realizacyjnej.

2. W zamówieniu realizacyjnym Organizator określi datę i miejsce spotkania, przewidywaną ilość osób (minimalną i maksymalną) menu skomponowane z zestawu /zestawów /menu uzupełniającego opisanego w Części IV - Opis szczegółowy.
3. Minimalna liczba uczestników w ramach jednego spotkania to 10 osób.

III. Sposób rozliczenia usługi cateringowej:

1. Wykonawca po każdym wykonaniu usługi cateringowej wystawi fakturę VAT na Organizatora spotkania i prześle na adres wskazany w umowie realizacyjnej.
2. Do faktury Wykonawca dołączy rozliczenie szczegółowe, tj. wykaz wydanego menu /zgodnego z zamówieniem/ z podaniem ilości i cen jednostkowych zgodnych z ofertą realizacyjną.
3. Należność płatna będzie przelewem na konto Wykonawcy wskazane w umowie realizacyjnej w terminie 30 dni od daty prawidłowo wystawionej faktury VAT.
4. Zamawiający przewiduje również prawo opcji polegające na zwiększeniu zamówienia podstawowego o 30% (kwoty, jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia) w ramach umowy ramowej. W zamówieniu realizacyjnym Zamawiający poda maksymalną wartość opcji poprzez wskazanie maksymalnej ilości osób biorącej udział w spotkaniu.
5. Szczegóły rozliczenia określa umowa ramowa i umowa realizacyjna.

IV. OPIS SZCZEGÓŁOWY USŁUG I MENU

Opis zawiera wymagane przykładowe menu na poszczególne rodzaje usług, jednakże, w przypadku dużych spotkań, przy których wymagana będzie większa ilość obsługi lub większa ilość niezbędnego sprzętu i wyposażenia, asortyment menu może nieco odbiegać od wskazanego standardowego. Menu, przy tych spotkaniach będzie uzgadniane indywidualnie z Organizatorem spotkania, w ramach określonej ceny usługi, po uwzględnieniu kosztów dodatkowych /typu: ilość obsługi kelnerskiej, czas trwania imprezy, rodzaj i ilość sprzętu oraz wyposażenia niezbędnego do jej przygotowania i obsłużenia/. Zamawiający informuje również, że przy niektórych spotkaniach Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania pomieszczeń tj. wyniesienia krzeseł, ławek z pomieszczeń, gdzie będą świadczone usługi i przeniesienia ich do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, a po zakończonym spotkaniu do wniesienia ich z powrotem do pomieszczenia zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego.

Usługa cateringowa 1.

Przedmiotem usługi jest dostawa towarów z ewentualną obsługą kelnerską (płatna dodatkowo zgodnie z cennikiem usług dodatkowych).

Poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego, którego czas obsługi wyniesie max. **30 minut**; zorganizowany w przerwie konferencji lub szkolenia, w trakcie której jednorazowo serwowane są gorące napoje (kawa i herbata) oraz galanteria cukiernicza lub zestawy śniadaniowe.

W koszt usługi wliczone jest przygotowanie menu zgodnie z życzeniem organizatora, jego dostarczenie (min. 30 min. przed rozpoczęciem spotkanie) na miejsce spotkania; dostarczenie niezbędnej zastawy stołowej /talerzyki deserowe, filiżanki, literatki/, rozłożenie produktów na ozdobne patery/, sztucce ze stali oraz eleganckie serwetki papierowe kilkuwarstwowe; a po zakończeniu spotkania zebranie brudnej zastawy i resztek /śmieci/. Nie jest wliczona obsługa kelnerska.

W skład przykładowego menu wchodzi / zestaw do wyboru/:

A) Zestaw kawowy I:

- Kawa podawana w termosach/warnikach - 200 ml/os.
- Herbata (wrzątek) podawana z termosach/warnikach - 200 ml/os.
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana - 500 ml/os.
- Mini galanteria cukiernicza: mini eklerki/ mini pączki/ mini rogaliki/ mini ptysie, w tym opcja bezglutenowa - 100 g/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).
- Owoce sezonowe: 100 g. /os

B) Zestaw kawowy II:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.
- Herbata (wrzątek) podawana z termosach/warnikach - 200 ml/os.
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana - 500 ml/os.
- Mini galanteria cukiernicza: mini eklerki/ mini pączki/ mini rogaliki/ mini ptysie, w tym opcja bezglutenowa - 100 g/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).
- Owoce sezonowe: 100 g. /os

C) Zestaw kawowy III:

- Kawa podawana w termosach/warnikach - 200 ml/os.
- Herbata (wrzątek) podawana z termosach/warnikach - 200 ml/os.
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana - 500 ml/os.
- Ciasteczka „suche”, delicje, wafelki, w tym opcja bezglutenowa - 80 g/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).
- Owoce sezonowe: 100 g. /os

D) Zestaw kawowy IV:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.
- Herbata (wrzątek) podawana z termosach/warnikach - 200 ml/os.
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana - 500 ml/os.
- Ciasteczka „suche”, delicje, wafelki, w tym opcja bezglutenowa - 80 g/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).
- Owoce sezonowe: 100 g. /os

E) Zestaw kawowy V:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.
- Herbata (wrzątek) podawana z termosach/warnikach - 200 ml/os.
- Woda gazowana/niegazowana w szklanych butelkach 0,33l/os.
- Mini galanteria cukiernicza: mini babeczki z musem i owocami / mini muffinki / mini ptysie z kremem lub bitą śmietaną / mini tartaletki z musem waniliowym i owocami - 80-100 g/os.
- Mix świeżych owoców w formie fingerfood serwowanych w słoiczkach- 40-50 g
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).

F) Zestaw kawowy VI

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.

- Herbata (wrzątek) podawana z termosach/warnikach -200 ml/os.
- Woda gazowana/niegazowana w szklanych butelkach 0,33l/os.
- Tartinki wegetariańskie i mięsne – 50 g/os.
- Mini galanteria cukiernicza: mini serniczki / mini brownie / mini szarlotka 80-100 g/os.
- Mix świeżych owoców w formie fingerfood serwowanych w słoiczkach- 40-50 g/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).

G) **Zestaw kawowy VII**

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.
- Herbata (wrzątek) podawana z termosach/warnikach -200 ml/os.
- Woda gazowana/niegazowana w szklanych butelkach 0,33l/os.
- Tartinki wegetariańskie i mięsne – 50 g./os
- Deserki w szklanych słoiczkach: tiramisu / panna cotta / mus z mango / mus czekoladowy z owocami – 40-50g./os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).

Usługa cateringowa 2.

Przedmiotem usługi jest dostawa towarów z przygotowaniem cateringu we wskazanej przez Organizatora Sali/miejscu (w tym: nakrycie stołów, dekoracja, rozstawienie pater i sprzętu pomocniczego), ewentualna obsługa kelnerska płatna dodatkowo zgodnie z cennikiem usług dodatkowych.

Poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego, którego czas obsługi wyniesie max. **30 minut**; zorganizowany w przerwie konferencji lub szkolenia, w trakcie której jednorazowo serwowane będą zestawy śniadaniowe, mini galanteria cukiernicza oraz gorące i zimne napoje.

Stół przykryty obrusem i udekorowany zgodnie z zaleceniami organizatora. Na stole ustawione termosy z kawą i herbatą (wrzątek), mleko (zwykłe i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40g/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat ułożone w pojemnikach np. drewnianych), paterę galanterią cukierniczą. Obok ustawione słupki filiżanek i talerzy, szklane literatki, sztućce ze stali oraz serwetki papierowe kilkuwarstwowe dopasowane kolorystycznie do dekoracji stołu lub przygotowane i ustawione pakiety śniadaniowe i woda w butelkach.

W koszt usługi wliczone jest przygotowanie menu zgodnie z życzeniem organizatora, jego dostarczenie (min. 30 min. przed rozpoczęciem spotkania na miejsce spotkania; dostarczenie niezbędnej zastawy stołowej /talerzyki deserowe/, rozłożenie produktów na ozdobne pater/ nakrycie obrusów, itp.; a po zakończeniu spotkania zebranie brudnej zastawy i resztek /śmieci/.

W skład przykładowego menu wchodzi /do wyboru/:

A) Zestaw śniadaniowy I:

- Kanapki konferencyjne 40-50 g (z pieczywa ciemnego i jasnego z pastami mięsnymi/ łososiem/ serami/ szynką, dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki) – 2 szt./os
- Mini tortille 40-50 g, zawijane w wersji mięsnej lub wegetariańskiej oraz wegańskiej (np. pasty warzywne) – 1 szt./os.
- Do wyboru jeden rodzaj sałatki np.: sałatka jarzynowa tradycyjna/ sałatka hawajska z kurczakiem i majonezem – 150 g/os.
- Galanteria cukiernicza: mini rogaliki/mini pączki/mini eklerki/ wraz z opcją bezglutenową 100 g/os
- Kawa podawana w termosach/warnikach 200 ml/os
- Herbata (wrzątek) podawana z termosach/warnikach -200 ml/os

- Woda w butelkach niegazowana/gazowana – 500 ml/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).

B) Zestaw śniadaniowy II:

- Kanapki konferencyjne 40-50 g (z pieczywa ciemnego i jasnego z pastami mięsnymi/ łososiem/ serami/ szynką, dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki) – 2 szt./os
- Mini tortille 40-50 g, zawijane w wersji mięsnej lub wegetariańskiej oraz wegańskiej – 1 szt./os.
- Do wyboru jeden rodzaj sałatki np.: sałatka jarzynowa tradycyjna/ sałatka hawajska z kurczakiem i majonezem plus opcja wegańska – 150 g/os.
- Galanteria cukiernicza: mini rogaliki/mini pączki/mini eklerki/ wraz z opcją bezglutenową 100 g/os
- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego -200 ml/os
- Herbata (wrzątek) podawana z termosach/warnikach -200 ml/os.
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana – 500 ml/os
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).

C) Zestaw śniadaniowy III:

- Kanapki konferencyjne 40-50 g (z pieczywa ciemnego i jasnego, bezglutenowego z pastami mięsnymi/ łososiem/ serami/ szynką, dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki) plus opcja wegańska – 3 szt./os
- Mini tortille 40-50 g, zawijane w wersji mięsnej lub wegetariańskiej i wegańskiej – 3 szt./os.
- Galanteria cukiernicza (mini rogaliki/mini pączki/mini eklerki/mini słodkie przekąski wraz z opcją bezglutenową 100 g/os
- Kawa podawana w termosach/warnikach -200 ml/os
- Herbata (wrzątek) podawana z termosach/warnikach -200 ml/os.
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana – 500 ml/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.)

D) Zestaw śniadaniowy IV:

- Kanapki konferencyjne 40-50 g (z pieczywa ciemnego i jasnego, bezglutenowego z pastami mięsnymi/ łososiem/ serami/ szynką, dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki) plus opcja wegańska (np. pasta warzywna) – 3 szt./os
- Mini tortille 40-50 g, zawijane w wersji mięsnej lub wegetariańskiej, wegańskiej – 3 szt./os.
- Galanteria cukiernicza (mini rogaliki/mini pączki/mini eklerki/mini słodkie przekąski wraz z opcją bezglutenową- 100 g/os
- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego -200 ml/os
- Herbata (wrzątek) podawana z termosach/warnikach -200 ml/os.
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana – 500 ml/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.)

E) Zestaw śniadaniowy V:

- Tartinki wegetariańskie i mięsne 40-50 g – 3 szt/os.
- Mini ptysie z nadzieniem mięsnym i nadzieniem wegetariańskim 40-50 g- 3 szt/os.

- Deserki w szklanych słoiczkach: tiramisu / panna cotta / mus z mango / mus czekoladowy z owocami 40-50g./os.
- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego -200 ml/os
- Herbata (wrzątek) podawana z termosach/warnikach -200 ml/os.
- Sok owocowy: pomarańczowy / jabłkowy w szklanych dzbankach
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana – 500 ml/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.)

Usługa cateringowa 3.

Przedmiotem usługi jest dostawa towarów z przygotowaniem cateringu we wskazanej przez Organizatora Sali/miejscu (w tym: nakrycie stołów, dekoracja, rozstawienie pater i sprzętu pomocniczego); ewentualna obsługa kelnerska i ew. stoliki koktajlowe płatne dodatkowo zgodnie z cennikiem usług dodatkowych.

Poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego stojącego, w systemie ciągłym (**dostępność zestawu przez 6-8 godzin**), zorganizowany podczas konferencji. Gorące napoje oraz ew. poczęstunek są systematycznie dokładane, zastawa wymieniana.

Przywiezione na to spotkanie stół główny i stoły pomocnicze zostaną przygotowane i udekorowane zgodnie z zaleceniami organizatora. Na stole pomocniczym (ew. stołach pomocniczych – przy dużej ilości uczestników) ustawione będą warniki z kawą i herbatą (wrzątkiem). Obok ustawione filiżanki do kawy i herbaty, szklane literatki do zimnych napojów, dzbanuszki z mleczkiem, cukier w saszetkach, woda w butelkach, saszetki różnych herbat w pojemnikach drewnianych, sztucze ze stali oraz eleganckie serwetki papierowe kilkuwarstwowe dostosowane kolorem do dekoracji stołu.

W koszt usługi wliczone jest przygotowanie menu zgodnie z życzeniem organizatora, jego dostarczenie (min. 30 min. przed rozpoczęciem spotkania) na miejsce spotkania; dostarczenie niezbędnej zastawy stołowej /talerzyki deserowe/, rozłożenie produktów na ozdobne patery/ dekoracja stołów, rozstawienie sprzętu, itp.; a po zakończeniu spotkania zebranie brudnej zastawy i resztek /śmieci/. Nie jest wliczona obsługa kelnerska.

W skład przykładowego zestawu wchodzi:

A) Zestaw śniadaniowy VI:

- Kanapki konferencyjne 40-50 g (z pieczywa ciemnego i jasnego, bezglutenowego z pastami mięsnymi/ łososiem/ serami/szynka, dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki) plus opcja wegańska (np. pasta warzywna) – 2 szt./os.
- Mini tortille 40-50 g, zawijane w wersji mięsnej lub wegetariańskiej, wegańskiej – 1 szt./os.
- Do wyboru jeden rodzaj sałatki (150 g/os.), np.: sałatka jarzynowa tradycyjna/ sałatka hawajska z kurczakiem i majonezem plus wersja wegańska
- Mini galanteria cukiernicza (mini eklerki/ mini pączki/ mini rogaliki/ mini ptysie) – 100 g/os. wraz z opcją bezglutenową
- Kawa podawana z warników B/O
- Herbata (wrzątek) podawana z warników B/O
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana – 500 ml/os
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) B/O.

B) Zestaw śniadaniowy VII:

- Kanapki konferencyjne 40-50 g (z pieczywa ciemnego i jasnego, bezglutenowego z pastami mięsnymi/ łososiem/ serami/szynka, dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki) plus opcja wegańska (np. pasta warzywna) – 2 szt./os
- Mini tortille 40-50 g, zawijane w wersji mięsnej lub wegetariańskiej, wegańskiej – 1 szt./os.

- Do wyboru jeden rodzaj sałatki (150 g/os.), np.: sałatka z kurczakiem, pesto, makaronem penne i kiełkami/ sałatka grecka z serem feta, mix sałat z papryką, oliwkami i oliwą z oliwek
- Mini galanteria cukiernicza (mini eklerki/ mini pączki/ mini rogaliki/ mini ptysie) wraz z opcją bezglutenową – 100 g/os.
- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego B/O
- Herbata (wrzątek) podawana z warników B/O
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana – 500 ml/os
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) B/O

C) **Zestaw śniadaniowy VIII:**

- Kanapki konferencyjne 40-50 g (z pieczywa ciemnego i jasnego, bezglutenowego z pastami mięsnymi/ łososiem/ serami/ szynką, dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki) plus opcja wegańska (np. pasta warzywna) – 4 szt./os
- Mini tortille 40-50 g, zawijane w wersji mięsnej lub wegetariańskiej, wegańskiej – 4 szt./os.
- Galanteria cukiernicza (mini rogaliki/mini pączki/mini eklerki/mini słodkie przekąski wraz z opcją bezglutenową 100 g/os.
- Kawa podawana z warników B/O
- Herbata (wrzątek) podawana z warników B/O
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana – 500 ml/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) B/O.

Usługa cateringowa 4.

Przedmiotem usługi jest pełna usługa cateringowa (przygotowanie i dostawa menu, zastawy i niezbędnego sprzętu, przygotowanie cateringu, wymagana obsługa kelnerska (1 kelner na 20 uczestników) i stoliki koktajlowe płatne dodatkowo wg cennika usług dodatkowych.

Poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego stojącego, zorganizowany podczas konferencji, którego czas obsługi wyniesie nie więcej niż 60 min, w trakcie którego jednorazowo serwowany będzie gorący posiłek i napoje zimne i gorące.

Stół udekorowane zgodnie z zaleceniami Organizatora. Na stole pomocniczym (ew. stołach pomocniczych – przy dużej ilości uczestników) ustawione będą podgrzewacze, obok słupki talerzy obiadowych, bulionówki, szklane literatki, sztucze ze stali oraz eleganckie serwetki papierowe kilku warstwowe dostosowane kolorem do dekoracji stołu.

Spotkanie obsługiwane będzie kelnera/kelnerkę, który systematycznie będzie porządkował stoły, wymieniał zastawę, uzupełniał artykuły. Ilość osób obsługi dostosowana będzie do i liczby uczestników. Wszyscy kelnerzy ubrani będą w takie same świeże i czyste, profesjonalne stroje kelnerskie (biała koszula, czarna kamizelka, czarne spodnie/spódnica, czarne buty, zapaska kelnerka czarna lub bordowa. Wymagany zadbane i estetyczny wygląd dotyczący fryzur u Pań oraz fryzur i zarostu u Panów.

W skład przykładowego menu wchodzi:

(porcja na osobę to do wyboru po jednym elemencie z menu)

Zestaw obiadowy I

- Zupa: pieczarkowa z makaronem /żurek staropolski/ pomidorowa / ogórkowa/ jarzynowa/zupa-krem z borowików z groszkiem ptysiowym/zupa-krem z dyni z migdałami 250 ml/os,
- II danie /jedno do wyboru/ 150 g/os.:

porcja mięsa np.: porcja mięsa w formie sznycla w sosie / w formie zawijanej roladki / kotleta panierowanego z mięsa (wieprzowego / drobiowego) lub nugetsy z kurczaka/ placki ziemniaczane z gulaszem (po węgiersku)/ lasagne z mięsem

lub porcja ryby np.: miruna w panierce / grillowany filet z morszczuka/ sola w cieście/ paluszki rybne lub

danie wegetariańskie np.: naleśniki ze szpinakiem / pierogi ruskie z cebulką i śmietaną / danie wegańskie – 250 g/os.

- Dodatki skrobiowe: pieczone ćwiartki ziemniaczane/ ziemniaki z wody/ frytki / kasza/ ryż tradycyjny 200 g/os,
- Bufet surówek (2 rodzaje): mix sałat z sosem vinegret / surówka z marchewki i jabłka / Colesław/ warzywa podawane na ciepło (fasolka szparagowa/ kapusta zasmażana/buraczki zasmażane) 150 g/os.

Napoje: soki owocowe (2 rodzaje) podawane w dzbankach 200 ml/os. oraz woda w butelkach niegazowana/gazowana – 500 ml/os

Usługa cateringowa 5.

Przedmiotem usługi jest pełna usługa cateringowa (przygotowanie i dostawa menu, zastawy i niezbędnego sprzętu, przygotowanie cateringu, wymagana obsługa kelnerska (1 kelner na 20 uczestników) i stoliki koktajlowe płatne dodatkowo wg cennika usług dodatkowych.

Poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego stojącego, w systemie ciągłym (**dostępność zestawu przez 6-8 godzin**), zorganizowany podczas konferencji. Gorące napoje oraz ew. poczęstunek są systematycznie dokładane, zastawa wymieniana.

Przywiezione na to spotkanie stół główny i stoły pomocnicze zostaną przygotowane i udekorowane zgodnie z zaleceniami Organizatora. Na stole pomocniczym (ew. stołach pomocniczych – przy dużej ilości uczestników) ustawione będą ekspresy ciśnieniowe z kawą i warki z herbatą (wrzątkiem). Obok ustawione filiżanki do kawy i herbaty, szklane literatki do zimnych napojów, dzbanuszki z mleczkiem, cukier w saszetkach, woda w butelkach, saszetki różnych herbat w pojemnikach drewnianych, sztucce ze stali, oraz eleganckie serwetki papierowe kilkuwarstwowe dostosowane kolorem do dekoracji stołu. Na stole głównym (udekorowanym zgodnie z zaleceniami Organizatora) ustawione będą patery z deserami, galanterią cukierniczą oraz owocami, a obok słupki talerzyków deserowych i eleganckich sztuców w koszykach.

Spotkanie obsługiwane będzie kelnera/kelnerkę, który systematycznie będzie porządkował stoły, wymieniał zastawę, uzupełniał artykuły. Ilość osób obsługi dostosowana będzie do liczby uczestników. Wszyscy kelnerzy ubrani będą w takie same świeże i czyste, profesjonalne stroje kelnerskie (biała koszula, czarna kamizelka, czarne spodnie/spódnica, czarne buty, zapaska kelnerka czarna lub bordowa. Wymagany zadbane i estetyczny wygląd dotyczący fryzur u Pań oraz fryzur i zarostu u Panów.

W skład przykładowego menu wchodzi /do wyboru jeden z zestawów/:

A) Zestaw konferencyjny I:

Galanteria cukiernicza:

- Mini eklerki/ mini pączki/ mini rogaliki/ mini ptysie plus opcja bezglutenowa – 100 g/os.
- Mix ciasta w małych kawałkach: sernik/ jabłecznik/ ciasto wraz z opcją bezglutenową – 100 g/os.

Mix deserów (3 szt./os.) do wyboru:

- Mini deser piernikowy z malinami/ mus kokosowy z dodatkiem likieru i z migdałami/ mini deser serniczek z mango/ mini pana cotta z musem truskawkowym/ minie deser „Rapsodia” jabłkowa z mascarpone i cynamonem wraz z opcją wegańską (40-50 g/1 szt.)
- Owoce świeże filetowane 100 g/os.

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego B/O
- Herbata (wrzątek) podawana z warników B/O
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana – 500 ml/os.
- Soki owocowe (min. dwa rodzaje) podawane w dzbankach B/O
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) B/O,

B) Zestaw konferencyjny II:

Galanteria cukiernicza:

- Mini eklerki/ mini pączki/ mini rogaliki/ mini ptysie plus opcja bezglutenowa – 100 g/os.
- Mix ciasta w małych kawałkach: sernik/ jabłecznik/ ciasto owocowe wraz z opcją bezglutenową – 100 g/os.

Mix przekąsek bankietowych i kanapeczek dekoracyjnych 4 szt./os. podane z listy:

- Muszle makaronowe faszerowane mięsem i pieczarkami, zapiekane pod serem 40-50 g.
- Mini szaszłycki curry ze śliwką kalifornijską i kurczakiem 40-50 g.
- Koreczki z pomidorka koktajlowego z kuleczkami mini mozzarelli 40-50 g.
- Kanapeczki bankietowe na pieczywie mieszanym wraz z opcją wegańską 40-50 g.
- Piramidki na pieczywie ciemnym z musem chrzanowym i łososiem wraz z opcją wegańską 40-50 g.
- Mini tortilla z kurczakiem i szpinakiem 40-50 g.
- Voule-Vont (przekąski bankietowe z ciasta francuskiego, bogato zdobione dodatkami: pasty serowe, salami, szynka, kabanosy, dodatki warzywne) 40-50 g.
- Do wyboru jeden rodzaj sałatki np.: sałatka jarzynowa tradycyjna/ sałatka hawajska z kurczakiem i majonezem – 150 g/os
- Owoce świeże filetowane 100 g/os

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego B/O
- Herbata (wrzątek) podawana z warników B/O
- Woda w butelkach niegazowana i gazowana – 500 ml/os
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) B/O,

C) Zestaw konferencyjny III:

Bufet typu finger food (łącznie 4 szt. /os.) do wyboru:

- Tartinki z pieczoną kaczka i musem z borówki 40-50 g.
- Faszerowane mini pomidorki z musem chrzanowym 40-50 g.
- Kanapeczki ze schabu z musem chrzanowym 40-50 g.
- Koreczki mięsno-warzywne i warzywno-serowe mix 40-50 g.
- Kuleczki z oscypka z żurawiną 40-50 g.
- Pieczarka faszerowana po Katalońsku z tapenadą z oliwek oraz pasta z cieciorki i chorizo 40-50 g.
- Szaszłycki Vega z mini mozzrellą, pomidorkiem koktajlowym i bazylią w formie finger food serwowane ze świeżym pesto 40-50 g.
- Tartinki na bagietce francuskiej z łososiem i serem Kaporowym 40-50 g.
- Tortille w miksie smaków: szpinak, kurczak, chorizo 40-50 g.
- Tortille w wersji wegańskiej oraz bezglutenowej 40-50 g.
- Tartinki w wersji wegańskiej oraz bezglutenowej 40-50 g.

Chrupiące przekąski (łącznie 2 szt. /os.), do wyboru:

- Kąski kurczaka podane z batatem pieczonym i sosem chili-serowym 40-50 g.
- Rożki z ciasta francuskiego z nadzieniem mięsny i szpinakowym 40-50 g.
- Grillowana cukinia z serem bałkańskim i sosem bal samico 40-50 g.

Mięsne drobne przekąski (łącznie 2 szt./os), do wyboru:

- Szaszłycki curry z kurczaka z dodatkiem śliwki kalifornijskiej 40-50 g.

- Szaszłyczki z kuleczek mięsnych z dodatkiem grillowanych warzyw 40-50 g.
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym i zielonym pieprzem 40-50 g.
- Boczek ze śliwką kalifornijską 40-50 g.

Mini deserki słodkie (1 szt./os.), do wyboru:

- Panna Cotta na sosie z truskawek i czekoladą 50-80 g.
- Krem czekoladowy z wiśniami i sosem waniliowym 40-50 g.
- Tiramisu przekładane biszkoptami tartą czekoladą 50-80 g.
- Mini deser słodki wersja bezglutenowa 40-50 g.
- Mini deser słodki wersja wegańska – 40-50 g.

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego B/O
- Herbata (wrzątek) podawana z warników B/O
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana – 500 ml/os
- Soki owocowe (min. dwa rodzaje) podawane w dzbankach B/O
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) B/O,

D) Zestaw konferencyjny IV:

Galanteria cukiernicza (łącznie 2 szt. /os.) do wyboru

- mini muffinki czekoladowe 40-50 g.
- mini ptysie z kremem waniliowym 40-50 g.
- mini brownie 40-50 g.
- deserki w pucharkach: tiramisu / panna cotta / mus z mango / mus malinowy 40-50 g.

Przekąski bankietowe (łącznie 4 szt. /os.) do wyboru

- tartinki wegetariańskie z hummusem i świeżymi warzywami 40-50 g.
- tartinki mięsne z szynką, kompresowaną cebulą i pomidorkami koktajlowymi 40-50 g.
- kawałki kurczaka w panko z sosem adżyka 40-50 g.
- paluszki dorsza z sosem mango i świeżym ananasek 40-50 g.
- mini ptysie z serkiem śmietankowym, gorgonzolą i suszonymi pomidorami 40-50 g.
- mini ptysie z musem z pieczonej kaczki i borówki 40-50 g.
- mini tortille zawijane w wersji mięsnej z szynką i świeżymi warzywami 40-50 g.
- mini tortille zawijane w wersji wegetariańskiej z serkiem i świeżymi warzywami 40-50 g.
- ślimaki z ciasta francuskiego z nadzieniem mięsnym 40-50 g.
- ślimaki z ciasta francuskiego z nadzieniem wegetariańskim 40-50 g.
- szaszłyczki curry z kurczaka z dodatkiem śliwki kalifornijskiej 40-50 g.
- szaszłyczki z dorszem z dodatkiem grillowanych warzyw 40-50 g.

Mix owoców sezonowych podawanych w pucharkach – 100 g./os

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego B/O
- Herbata (wrzątek) podawana z warników B/O
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana – 500 ml/os
- Soki owocowe (min. dwa rodzaje) podawane w dzbankach B/O
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) B/O,

E) Zestaw konferencyjny V:

Galanteria cukiernicza (łącznie 2 szt. /os.) do wyboru:

- deserki w pucharkach: tiramisu / panna cotta / mus z mango / mus malinowy 40-50 g.

Przekąski bankietowe (łącznie 4 szt. /os.) do wyboru

- tartinki wegetariańskie 40-50 g. tartinki mięsne 40-50 g.
- mini ptysie z serem ricotta i pieczonym indykiem 40-50 g.
- mini ptysie z farszem drobiowym i prażonym słonecznikiem 40-50 g.

- koreczki z pieczonych ziemniaków, kurczaka i warzyw 40-50 g.
- koreczki z sera gorgonzola z owocami 40-50 g.
- vol au venty z pastą z suszonych pomidorów 40-50 g.
- vol au venty z pastą drobiową 40-50 g.
- kulki ryżowe arancini z wędzonym łososiem, mozzarellą i ziołami 40-50 g.
- serowe arancini z mozzarellą, gorgonzolą i ziołami 40-50 g.

Mix owoców sezonowych podawanych w pucharkach 100 g./os

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego B/O
- Herbata (wrzątek) podawana z warników B/O
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana – 500 ml/os
- Soki owocowe (min. dwa rodzaje) podawane w dzbankach B/O
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) B/O,

F) Zestaw konferencyjny VI (wigilia)

Przekąski bankietowe do wyboru

- mintaj w sosie greckim 100 g/os.
- ciasto francuskie zapiekane z kapustą i pieczarkami 100 g/os.
- łosoś na liściach szpinaku zapiekany w cieście francuskim 100 g/os.
- śledzik w sosie jogurtowym 40-50 g./os.
- sałatka wegetariańska z groszkiem zielonym 150 g./os.
- sałatka koktajlowa z wędzonym łososiem, jajkiem przepiórczym oraz selerem naciowym 150 g./os.
- sałatka koktajlowa z granatem, serem pleśniowym i orzechami 150 g./os.
- kanapki bankietowe, różne smaki 40-50 g./os.
- babeczki nadziewane tatarem z łososią 80-100 g
- babeczki nadziewane kremem z sera donablu 80-100 g./os
- pasztecik świąteczny 40-50 g./os.

Galanteria cukiernicza, pieczywo:

- ciasto domowe świąteczne: sernik z bakaliami, makowiec z masą czekoladową, piernik 150 g./os.
- pieczywo mieszane 40-50 g/os.
- opłatek 1 szt./os
- Owoce: mandarynki, winogrono 150 g./os.

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego B/O
- Herbata (wrzątek) podawana z warników B/O
- Woda w butelkach niegazowana/gazowana – 500 ml/os.
- Soki owocowe (min. dwa rodzaje) podawane w dzbankach B/O
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) B/O,
- kompot z suszu 250 ml/os

Usługa cateringowa 6.

Przedmiotem usługi jest pełna usługa cateringowa (przygotowanie i dostawa menu, zastawy i niezbędnego sprzętu, przygotowanie cateringu, wymagana obsługa kelnerska (1 kelner na 10 uczestników) i stoliki koktajlowe płatne dodatkowo wg cennika usług dodatkowych.

Poczęstunek podawany w formie serwisu kelnerskiego (**do 90 minut obsługi**) zorganizowany w przerwie spotkania, w trakcie którego jednorazowo serwowany będzie gorący posiłek.

Stół przygotowany i dekorowany zgodnie z zaleceniami organizatora, przykryty białym obrusem (na środku stołu dekoracja kwiatowa). Podane eleganckie nakrycia restauracyjne (tj. elegancka zastawa, szklane literatki, stalowe sztucze bankietowe ułożone przy w kopercie z serwety).

Na zapleczu przygotowany stół pomocniczy (stołu pomocnicze – w zależności od ilości osób i zaleceń Organizatora), na którym ustawione będą podgrzewacze do ciepłych dań.

Obiad obsługiwany przez kelnera/kelnerów, który serwuje uczestnikom spotkania przygotowane na talerzach zestawy obiadowe i zbiera naczynia. Ilość obsługi dostosowana do ilości osób i zaleceń organizatora. Wszyscy kelnerzy ubrani będą w takie same świeże i czyste, profesjonalne stroje kelnerskie (biała koszula, czarna kamizelka, czarne spodnie/spódnica, czarne buty, zapaska kelnerka czarna lub bordowa, wyposażeni w tace kelnerskie i serwety. Wymagany zadbany i estetyczny wygląd dotyczący fryzur u Pań oraz fryzur i zarostu u Panów.

W skład przykładowego menu wchodzi /jeden z zestawów do wyboru/:

A) Zestaw obiadowy II

/do wyboru po jednym elemencie z każdej pozycji/:

- Mozzarella z pomidorkami i świeżą bazylią, skropiona oliwą z oliwek / pasztet z gęsiny z musem żurawinowym / melon zawijany w szynkę dojrzewającą 150 g/os,
- Krem z borowików z groszkiem ptysiovym / krem z brokułów / krem z pomidorów z grzankami 250ml/os,
- II danie: porcja mięsa: w formie roladki wołowej po śląsku / medaliony z indyka w sosie borowikowym / polędwiczki wieprzowe w sosie carbonara lub porcja ryby: dorsz zapiekany pod szpinakiem i serem mozzarella / filet z łososia w sosie śmietanowo-cytrynowym / grillowany filet z karmazyna z dipem ziołowo-czosnkowym, zapiekanka warzywna w wersji wegańskiej 150 g/os,
- Dodatki skrobiowe: dziki ryż / gnocchi / pieczone ćwiartki ziemniaczane/ ziemniaki z wody / mini kluski śląskie/ ryż z warzywami/ kasza 200 g/os,
- Bufet surówek (2 rodzaje): mix sałat z sosem vinegret / surówka z marchewki i jabłka /buraczki / warzywa podawane na ciepło (mix warzyw gotowanych na parze/ fasolka szparagowa/ kapusta zasmażana) / fasolka szparagowa duszona z pieczarkami / szpinak w śmietanie 150 g/os.
- Deser: sernik / jabłecznik / ciasto owocowe / toffi / makowiec/ w tym wersja bezglutenowa i wegańska 150 g/os,
- Napoje gorące: kawa podawana z ekspresu ciśnieniowego 200 ml/os, herbata (wrzątek) podawana w warnikach z dodatkami 200 ml/os,
- Napoje zimne: soki owocowe (2 rodzaje) podawane w dzbankach 200 ml/os oraz woda mineralna podawana w butelkach 500 ml/os
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) B/O,

B) Zestaw obiadowy III:

W skład przykładowego menu wchodzi /do wyboru po jednym elemencie z każdej pozycji/:

- Carpaccio z buraka z humusem i orzechami włoskimi na rukoli – 150 g/os.
- Krem pomidorowo-paprykowy z dodatkiem serka mascarpone – 200 ml/os
- Rolada wołowa a'la Boeuf Bourginion (macerowana w winie francuskim) z delikatnym sosem ciemnym – 150 g/os.
- Sałatka wiosenna (mix. Sałat) – 150 g/os.
- Mini ziemniaczki opiekane – 200 g/os.
- Deser: szarlotka na ciepło z bitą śmietaną – 150 g/os.
- Sok jabłkowy tłoczony lub pomarańczowy wyciskany podawany w dzbankach – 200 ml/os.
- Woda mineralna w butelkach 500 ml/os. (1 szt.)
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (wrzątek) podawana w warnikach – 200 ml/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) B/O,

C) Zestaw obiadowy IV:

W skład przykładowego menu wchodzi / do wyboru po jednym elemencie z każdej pozycji /:

- Sakiemki z łososia wędzonego z mussem limonkowo-śmietanowym na miksie sałat – 150 g/os.,
- Krem z pieczonego buraka z kozim serem – 200 ml/os.
- Roladka z jelenia w sosie śliwkowym lub zapiekanka warzywna w wersji wegańskiej – 150 g/os.
- Pure ziemniaczano-pietruszkowe – 200 g/os.
- Warzywa korzenne glazurowane – 50 g/os.
- Marchewka z ogórkiem kiszonym – 50 g/os.
- Kapusta czerwona z jabłkiem i porem – 50 g/os.
- Surówka z kapusty pekińskiej z serem pleśniowym i orzechami włoskimi 50 g/0s
- Deser: beza Pavlova z bitą śmietaną i owocami – 150 g/os.
- Ciasto wersji w bezglutenowej – 150 g
- Ciasto w wersji wegańskiej – 150 g
- Sok jabłkowy tłoczony lub pomarańczowy wyciskany podawany w dzbankach – 200 ml/os.
- Woda mineralna w butelkach 500 ml/os. (1 szt.)
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (wrzątek) podawana w warnikach – 200 ml/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) B/O,

D) Zestaw obiadowy V

Zupa:

- Krem pomidorowy 250 ml/os

Drugie danie:

- pieczony karczek wieprzowy w sosie pieczeniowym lub kotlet warzywny w wersji wegańskiej 150 g/os
- pieczone warzywa korzenne z masłem orzechowym 150 g/os
- fasolka szparagowa z bułką tartą 100 g./os
- kluski śląskie 200 g. /os

Przekąski:

- szaszłyki z kurczaka z sosem owocowym 100 g/os
- szaszłyki z dorszem z dodatkiem warzyw i sosu owocowego 100 g/os
- szaszłyki z warzywami w wersji wegańskiej 100 g/os

Galanteria cukiernicza:

- brownie 150 g/os
- tiramisu 150 g./os

Napoje:

- Sok jabłkowy lub pomarańczowy podawany w dzbankach – 200 ml/os.
- Woda mineralna w butelkach 500 ml/os. (1 szt./os)
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (wrzątek) podawana w warnikach – 200 ml/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) B/O,

E) Zestaw obiadowy VI (wigilia)

W skład przykładowego menu wchodzi:

- Wigilijny barszcz czerwony lub świąteczna zupa grzybowa – 200 ml/os
- Uszka z grzybami do barszczu (6 szt./os.) wraz z opcją wegańską i bezglutenową
- Pierogi z kapustą i grzybami – 3 szt./os. wraz z opcją wegańską i bezglutenową
- Pierogi ruskie – 3 szt./os.
- Gołąbki z kaszą gryczaną lub krokiety z kapustą i grzybami - 50 g/os.
- Ryba po grecku serwowana na zimno – 50 g/os.
- Śledzie łącznie 100 g/ os. (2 rodz. do wyboru):

śledź po wiejsku/ śledź w sosie tatarskim/ śledź z pesto a'la Genova, śledź w sosie musztardowo-curry/ śledź po kaszubsku/ śledź z suszonymi pomidorami
Kompot z suszonych owoców – 250 ml/os.

F) Zestaw obiadowy VII (wigilia)

W skład przykładowego menu wchodzi:

- Wigilijny barszcz czerwony – 200 ml/os
- Uszka z grzybami do barszczu (6 szt./os.) wraz z opcją wegańską i bezglutenową
- Pierogi z kapustą i grzybami – 3 szt./os. wraz z opcją wegańską i bezglutenową
- Pierogi ruskie – 3 szt./os. wraz z opcją wegańską i bezglutenową.
- Kompot z suszonych owoców – 250 ml/os.
- opłatek 1 szt. / os
- ciasto makowiec, piernik 150 g/ os.
- filet rybny panierowany 100 g/ os.
- sałatka jarzynowa 150 g/ os.
- owoce – mandarynki 150 g/ os.
- woda w butelkach niegazowana/ gazowana 500 ml/os.

Usługa cateringowa 7. (obsługa kelnerska)

Przedmiotem usługi jest zwiększenie jakości obsługi kelnerskiej (większa ilość obsługi w stosunku do standardowej określonej w opisanych powyżej spotkaniach (usługach cateringowych).

Koszt obsługi dodatkowego kelnera (za jedną godzinę jego pracy) uzależniony jest rodzaju spotkania:

- I) obsługa przerw kawowych, lunchy w formie bufetów na stojąco,
- II) obsługa przerw kawowych i lunchy zasiadanych (serwis kelnerski).

Ostateczna cena obsługi uzależniona będzie od miejsca realizacji zlecenia, czasu trwania imprezy i rangi spotkania.

Usługa cateringowa 8. (stolik koktajlowy)

Przedmiotem usługi jest wynajęcie na czas trwania spotkania stolika/stolików koktajlowych.

Wykonawca zgodnie z zamówieniem Organizatora dostarczy we wskazane miejsce, minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania stolik/ stoliki koktajlowe (wysoki, okrągłe, składane) o średnicy 80 cm i wysokości 110 cm. Stoliki przykryte (naciągnięte) zostaną obrusem w kolorze dobranym do całości dekoracji i ustawione w miejscach wskazanych przez Organizatora, w taki sposób, aby zapewniony był do nich wolny dostęp, a jednocześnie nie blokowały przestrzeni komunikacyjnej (łatwość przemieszczania się gości).

Koszt wynajęcia jednego stolika obejmuje jego transport na miejsce spotkania, jego ustawienie i udekorowanie; po spotkaniu – demontaż i zabranie).

Dodatkowa usługa cateringowa/dodatkowe menu

Dodatkowa usługa cateringowa nie jest usługą samodzielną, a jedynie dodatkową dostawą towarów i usług, która ma uzupełnić ww. usługi podstawowe (wzbogacić/rozszerzyć menu określone w danej usłudze).

W koszt usługi wliczone jest jedynie przygotowanie menu zgodnie z życzeniem organizatora, jego dostarczenie (min. 30 min. przed rozpoczęciem spotkanie) na miejsce spotkania; oraz dostarczenie ew. dodatkowej zastawy (pater, talerzyków, sztućców, itp.); po zakończeniu spotkania zabranie wyposażenia i uporządkowanie pomieszczenia (w tym zabranie resztek i śmieci).

MENU UZUPEŁNIAJĄCE	OPIS
Galanteria cukiernicza I	Mini galanteria cukiernicza - 100g/os., do wyboru: mini eklerki/ mini pączki/ mini rogaliki, kokosanki/ mini bułeczki drożdżowe /mini ciasto w wersji bezglutenowej / mini ciasto w wersji wegańskiej
Galanteria cukiernicza II	Deser w pojemniczku finder food 40-50g/os. , do wyboru: mini sernik na zimno/ mini deser chia z chutnejem porzeczkowym/ mini deser serniczek z mango/ mini deser piernikowy z malinami/ mini galaretka z owocami lub rapsodia z jabłkami/ mini panna cotta z musem truskawkowym/ mus kokosowy z dodatkiem likieru i z migdałami/ mus marakuja z ananasowym chutney),
Galanteria cukiernicza III	Ciasto domowej roboty - 150 g/os, do wyboru: sernik/ jabłecznik/ ciasto owocowe/toffi/ piernik z bakaliami/ makowiec/ drożdżowe z owocami
Galanteria cukiernicza IV	Tort domowej roboty z bitą śmietaną lub/i z owocami 150g/os. wraz z opcją bezglutenową
Galanteria cukiernicza V	Mini babeczki owocowe lub czekoladowe z bitą śmietaną, mini muffinki wiśniowe lub czekoladowe, ciasto raffaello, torcik węgierski wraz z opcją bezglutenową - 80-100 g.
Galanteria cukiernicza VI	Ciasteczka „suche”, delicje, wafelki wraz z opcją bezglutenową 80g/os.
Owoce filetowane	Owoce filetowane mieszane: winogrona ciemne i jasne/ mandarynki/ banany/ jabłka, serwowane na paterach 100g/os.
Bufet sałatkowy I	Do wyboru jeden rodzaj sałatki (150 g/os.), np.: sałatka jarzynowa tradycyjna/ sałatka hawajska z kurczakiem i majonezem
Bufet sałatkowy II	Do wyboru jeden rodzaj sałatki (150 g/os),np.: sałatka z kurczakiem, pesto, makaronem penne i kiełkami/ sałatka grecka z serem fetą, mix sałat z papryką, oliwkami i oliwą z oliwek
Bufet sałatkowy III	Do wyboru jeden rodzaj sałatki (150 g/os.), np.: – Mieszane sałaty z kozim serem i ziołami, karmelizowanymi jabłkami i gruszkami, z sosem malinowo-żurawinowym,

	<ul style="list-style-type: none"> - Sałata lodowa z kurczakiem curry, kukurydzą, włoskimi orzechami i zielonym i oliwkami, z sosem miodowo-musztardowym - Sałatka horitiki na mixie sałat ze świeżych warzyw krojonych w kostkę, oliwek i greckiego sera feta, skrapiana ziołowym winegret na oliwie z oliwek wraz z wersją wegańską - Sałaty mieszane z cukinią, mozzarellą i pomidorkami churry - Sałaty mieszane z tuńczykiem, gotowanym jajkiem, zielonym słodkim groszkiem, papryką i suszonymi pomidorami - Mix sałat zielonych z wędzoną indyczką, pomarańczami, mandarynkami, melonem i sosem pomarańczowo-winnym wraz z wersją wegańską - Włoska sałatka z mozzarelli, pomidorów i sycylijskich pomarańczy, z marynowanymi w porto rodzynkami, skrapiana sosem bazyliowym na oliwie z oliwek wraz z opcją wegańską - Zielone sałaty z kiełkami z grillowym kurczakiem, rubinowym grejpfrutem i miodowym melonem, z sosem z prażonych pestek dyni i białego balsamico
Przekąski I	Kanapki konferencyjne 40-50 g. (z pieczywa ciemnego i jasnego z pastami mięsnymi/ łososiem/ serami/ szynką, dekorowane kawałkami ogórka/ pomidora/ papryki) 2 szt./os.
Przekąski II	Mini tortille 40-50 g., zawijane z kurczakiem warzywami lub szpinakiem 2szt./os.
Przekąski III	Kanapka z pieczywa żytniego, ze smalcem tradycyjnym i ogórkiem kiszonym, podawana w formie składanego trójkąta – 60-80 g./os.
Przekąski IV	<p>Do wyboru jeden rodzaj przystawki (40-50 g /os.):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tartinki z pieczoną kaczką i musem z borówek - Faszzerowane mini pomidorki z musem chrzanowym - Kanapeczki ze schabu z musem chrzanowym - Koreczki mięsno-warzywne i warzywno-serowe - Kuleczki z oscypka z żurawiną - Pieczarka faszzerowana po Katalońsku z tapenadą z oliwek oraz pastą z cieciorki i chorizo - Szaszłyczki vege z mini mozzarella, pomidorkiem koktajlowym i bazylią w formie finger food serwowane ze świeżym pesto - Tartinki na bagietce francuskiej z łososiem i sosem kaparowym - Rożki z ciasta francuskiego z nadzieniem mięsnym i szpinakowym - Grillowana cukinia z serem bałkańskim i sosem balsamico - Szaszłyczki curry z kurczaka z dodatkiem śliwki kalifornijskiej - Szaszłyczki z kuleczek mięsnych z dodatkiem grillowanych warzyw

	<ul style="list-style-type: none"> - Roladki szynkowe z musem chrzanowym i zielonym pieprzem - Boczek ze śliwką kalifornijską
Przekąski VI	Tradycyjny zestaw polskich zakąsek: ogórki kiszane, smalec, kabanosy, śledź, ser, pieczywo, paluszki, krakersy, plus opcja bezglutenowa i wegańska - 200 g/os
Przystawka	Jeden rodzaj (100 g/os.) do wyboru: półmisek serów/ wędlin staropolskich/ pieczonych mięs
Catering obiadowy	Makarony, zapiekanki, risotto, kasza, warzywa zapiekane wraz z opcją bezglutenową oraz wegańską 200 g /os
Napoje I	Woda mineralna gazowana/ niegazowana w butelkach szklanych -1 szt. (0,3 l/os.)
Napoje II	Woda mineralna gazowana/niegazowana/ lekko gazowana w but. PET - 1 szt. (0,5 l/os)
Napoje III	Soki zawierający 100% owocowego soku zagęszczonego w butelce szklanej 1 szt. (330 ml)/os
Napoje IV	Soki owocowe 100% podawane w dzbankach 200 ml/os.
Napoje V	Napoje gazowane typu: cola/ fanta, sprite, w butelkach szklanych - 0,33 l/os.