**Załącznik nr 2**

Postępowanie nr 566/CKNI/BSU/2023

Usługa cateringowa na wernisaż otwarcia NCKF, otwarcie CKNI w EC1 oraz 34. MFKIG

**Zakres usługi gastronomicznej**

**Data:** 07-08.10.2023r.

**Miejsce**: SPORT ARENA, MAKIS Łódź (poziom +2 )

Koszt jednostkowy: zł netto tj zł brutto

Godziny wydawania posiłów:

**Czas trwania usługi**: 07.10.2023 r. – 09.00 – 20:00 (przerwa kawowa 09:00 – 20:00 / 13:00 – 15:00 lunch tura 1 / 15:00 – 17:00 lunch tura 2 / 16:00 tartinki)

08.10.2023 r. - 09:00 – 17:00 (przerwa kawowa 09:00 – 17:00 / 13:00 lunch tura 1 / 15:00 lunch tura 2 / 16:00 tartinki)

Ilość osób: 07.10.2023 75 osób, 08.10.2023 55 osób (do potwierdzenia min. tydzień ( 7 dni roboczych) wcześniej)

Oferta zawiera: stoły bufetowe-cateringowe + czarne obrusy elastyczne (pod bemary i napoje), stoły okrągłe zasiadane 3 szt. + czarne obrusy elastyczne , stoły koktajlowe 10 szt. + czarne obrusy elastyczne , zastawę porcelanową i szklaną, wydruki menu wraz z listą alergenów i oznaczeniem dań wegetariańskich, dekorację stołów, obsługę.

DZIEŃ 1 – 07.10.2023 r.

PRZERWA KAWOWA CIĄGŁA 09:00 – 17:00

* Kawa ekspresowa (ekspres do kawy: kawa biała i czarna)
* Gorąca woda (podana w urnie)
* Herbata Dilmah (kilka rodzajów do wyboru)
* Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą (podana w „słoju”)
* Soki tłoczone (pomarańczowy i jabłkowo-malinowy / podane w „słojach”)
* Dodatki (cukier biały i brązowy, cytryna, mleko krowie, mleko owsiane)
* Tarta bananowa /
* Mus mleczna czekolada – malina (deser w szkle) /

TARTINKI 16:00

* Szynka parmeńska – suszony pomidor – rukola – oliwka - serek śmietanowy
* Ser pleśniowy – orzech włoski – sałata rzymska – winogrono – serek śmietanowy
* Hummus – papryka marynowana – ogórek – koper

\*3 szt. / os.

MENU – LUNCH

Zupa

* Krem z dyni z kurkumą, imbirem i granatem

Dania główne

* Filet z piersi kurczaka zagrodowego z suszonymi pomidorami i podgrzybkami
* Gnocchi faszerowane kozim serem i truflami z parmezanem i rukolą

Dodatki do dań głównych

* Pieczone bataty z fetą, granatem i pesto bazyliowym
* Warzywa korzeniowe pieczone z imbirem, czosnkiem i miodem
* Sałatka z mixu sałat z winogronem, mozzarellą i sosem balsamicznym
* Napoje obiadowe typu kompot

DZIEŃ 2 – 08.10.2023 r.

PRZERWA KAWOWA CIĄGŁA 09:00 – 17:00

* Kawa ekspresowa (ekspres do kawy: kawa biała i czarna)
* Gorąca woda (podana w urnie)
* Herbata Dilmah (kilka rodzajów do wyboru)
* Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą (podana w „słoju”)
* Soki tłoczone (pomarańczowy i jabłkowo-wiśniowy / podane w „słojach”)
* Dodatki (cukier biały i brązowy, cytryna, mleko krowie, mleko owsiane)
* Mus mango-kokos-marakuja (deser w szkle) /
* Tarta kakaowa z mleczną czekoladą i malinami /

TARTINKI 16:00

* Łosoś wędzony – pomidor koktajlowy – sałata rzymska – kawior - serek ziołowy
* Ser lazur – ogórek – sałata rzymska – papryka - oliwka – serek śmietanowy
* Pasta z bakłażana – suszony pomidor – natka pietruszki

\*3 szt. / os.

MENU – LUNCH

Zupa

* Zupa z czerwonej soczewicy

Dania główne

* Polędwiczka wieprzowa duszona w podgrzybkach
* Muszle makaronowe faszerowane ricottą i szpinakiem zapieczone mozzarellą

Dodatki do dań głównych

* Kuskus perłowy z suszonymi pomidorami, oliwkami i natką pietruszki
* Ratatouille warzywne (papryka, cukinia, bakłażan, pomidor)
* Sałatka grecka
* Napoje obiadowe typu kompot