Załącznik nr 3

Postępowanie nr 566/CKNI/BSU/2023

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

**Zakres usługi gastronomicznej**

**Data:** 12.10.2023, 18:00-22:00

Kwota jednostkowa: zł netto

**Miejsce:** ZAMAWIAJĄCY Łódź – Miasto Kultury, ul. Targowa 1/3

**Czas trwania usługi**: wydarzenie we foyer EC1 od 18.00 do 22.00, gotowość od 17.00

**Ilość osób:** 300

Godzina gotowości do wydania posiłków: 18-00

Oferta zawiera: stoły cateringowe z czarnymi obrusami elastycznymi, stoły koktajlowe (liczba dostosowana do liczby gości) z obrusami elastycznymi w kolorze czarnym, zastawę porcelanowo-szklaną-metalową, wydruki menu w języku polskim i angielskim wraz z informacją o alergenach itp., dekoracje, obsługę kelnerską (liczba osób dostosowana do ilości gości)

PRZEKĄSKI FINGER – FOOD:

- słone przekąski zarówno mięsne i vege (minimum 4 rodzaje: bruschetta; mini tortilla; paszteciki z farszem; mini tartinki)\* np.:

- mini burger wołowy z sosem tatarskim

- bruschetta caprese – z mozzarellą, pomidorkami i oliwkami (veg)

- tarta z kurczakiem, cukinią parmezanem i szczypiorkiem

- mini tortilla z pastą z tofu, pieczarką i limonką, świeży szpinak (veg)

- bułeczka bao z chrupiącym kurczakiem, sosem tysiąca wysp i sałatką z warzywami

- rożek ze szpinakiem, pieczonym indykiem, pieczoną papryką i sosem bravas

- pasztecik z farszem warzywnym (veg)

\*ilość łączna: 4 szt. / os.

DESERY:

- minimum 2 rodzaje: ciasto, mus\* np.:

- ciasto czekoladowe z rumem

- mus orzechowy z kremem karmelowym i żelem śliwkowym

\*ilość łączna: 1 szt. / os.

NAPOJE:

- zimne napoje min. 0,5 l/os. w tym: woda i soki np.:

- woda mineralna w dyspenserach

- soki tłoczone (dwa rodzaje) w dyspenserach

- wino białe i czerwone (200 ml/os.)