**Załącznik nr 1**

 Postępowanie nr 566/CKNI/BSU/2023

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

**Zakres usługi gastronomicznej**

**Data:** 06.10.2023 r.

Kwota jednostkowa: zł netto tj. zł brutto

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

**Czas trwania usługi**: wydarzenie na Hali Maszyn od 17.00 do 19.00 ,

Wykonawca zgłosi gotowość do wydania posiłków od godz. 16.00

**Ilość osób:** 300

Oferta zawiera: stoły cateringowe z czarnymi obrusami elastycznymi, stoły koktajlowe 30 szt. z obrusami elastycznymi w kolorze czarnym, zastawę porcelanową-szklaną-metalową, wydruki menu w języku polskim i angielskim wraz z informacją o alergenach itp., dekoracje, obsługę

PRZEKĄSKI FINGER – FOOD:

* Roladka z szynki parmeńskiej z suszonym pomidorem i rukolą
* Pâté warzywne z konfiturą żurawinową, marynowanym maślakiem na chrupiącej grzance / danie wegańskie i bezglutenowe
* Roladka z łososia wędzonego z kremem ziołowym na pumperniklu
* Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
* Krucha babeczka szpinakowa z kremem z grillowanego bakłażana / danie wegańskie i bezglutenowe
* Krucha babeczka buraczana z kremem z suszonych pomidorów / danie wegańskie i bezglutenowe
* Koreczki z prosciutto crudo, mini mozzarellą, bazylią i octem balsamicznym
* Vol-au-vent z musem z tuńczyka z koprem

\*ilość łączna: 4 szt. / os.

DESERY:

* Ptyś z kruszonką, kremem waniliowym i konfiturą malinową
* Chia z mango / danie wegańskie i bezglutenowe
* Mus słony karmel - czarna porzeczka

\*ilość łączna: 1 szt. / os.

NAPOJE:

* Kawa ekspresowa (dwa ekspresy: kawa biała i czarna)
* Gorąca woda (podana w urnie)
* Herbata Dilmah (kilka rodzajów do wyboru)
* Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą (podana w „słojach”)
* Soki owocowe (pomarańczowy i tłoczony jabłkowo - wiśniowy / podane w „słojach”)
* Dodatki (cukier, cytryna, mleko krowie i owsiane)

ALKOHOL:

* Wino białe i czerwone (200 ml / os.)