**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

POCZĘSTUNEK Z OKAZJI UROCZYSTEJ SESJI SEJMIKU WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO   
W DN. 04.04.2017R.

MIEJSCE: Piotrków Trybunalski, Centrum Idei ku Demokracji

MENU DLA 150 OSÓB

**BUFET DAŃ ZIMNYCH:**

1. Deska mięs pieczonych (schab, karczek, brzuszek) – 80 porcji – 60 g/porcja,
2. Sałatka z fetą, brokułem i płatkami migdałowymi – 80 porcji - 80 g/porcja,
3. Sałatka z grillowanym kurczakiem i dressingiem musztardowym – 80 porcji - 80 g/porcja,
4. Paszteciki z farszem pieczarkowym – 80 szt., paszteciki kapuśniaczki – 80 szt.,
5. Kanapeczki koktajlowe:
   1. łosoś wędzony z rukolą i oliwką na krakersach – 80 porcji,
   2. twarożek wiejski z rzodkiewką i rukolą na bagietce – 80 porcji,
6. Roladki szpinakowe z łososiem – 80 szt.
7. Roladki z grillowanej cukinii z serem fetą i suszonymi pomidorami – 80 szt.
8. Wytrawne babeczki z ciasta kruchego z farszem warzywnym – 80 szt.,
9. Pieczywo: bagietki, chleb razowy – 80 porcji.

**DESERY:**

1. Sernik wiedeński z brzoskwiniami - 75 porcji – 150 g/porcja,
2. Kruche babeczki z owocami – 75 szt.

**NAPOJE:**

1. Soki: pomarańczowy - 50 porcji – 0,3 l/os, jabłkowy – 50 porcji - 0,3 l/os.,
2. Woda z cytryną – 50 porcji – 180 ml/os.,
3. Świeżo parzone kawa – 60 porcji - 180 ml/os i herbata – 60 porcji - 180 ml/os.

**OBSŁUGA KELNERSKA:**

1. Odpowiednia liczba osób do obsługi cateringowej,
2. Ubiór kelnerów musi być schludny, elegancki.

**SERWIS GASTRONOMICZNY:**

1. Zastawia porcelanowa bądź ceramiczna, z użyciem sztućców metalowych ze stali nierdzewnej, szklanki do napojów;
2. Stoliki koktajlowe – 8 szt.;
3. Dekoracja stołów: żywe kwiaty, śnieżnobiałe, wyprasowane, materiałowe obrusy, serwetki papierowe w serwetnikach;
4. Sprzątanie.