**Załącznik B2 do SWZ**

Zamawiający dopuszcza zmianę menu: welcome reception, koktajli, przerw kawowych, obiadów i bankietów w stosunku do menu opisanego w Załączniku A1 na menu opisane w Załączniku B2. W związku z powyższym, Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty Załącznika B2 zawierającego wycenę jednostkową menu.

Decyzja o zmianie menu zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 7 dni przed pierwszym dniem cateringu.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRZERWA KAWOWA**  | **do 60 minut** | **do 4 godzin** | **4 - 8 godzin**  |
|  | gramatura dla 1 osoby ml/g  | gramatura dla 1 osoby ml/g  | gramatura dla 1 osoby ml/g  |
| **WARIANT 1** |   |   |   |
| 1.      kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica  | 150 | 300 | 450 |
| 2.      herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | 150 | 300 | 450 |
| 3.      dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) | 50 ml /20 g /15 g | 100 ml / 40 g / 30 g | 350 ml / 60 g / 45 g |
| 4.      Woda mineralna gazowana i niegazowana  | 330 | 500 | 1000 |
| **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |  |  |  |
| **WARIANT 2** |   |   |   |
| 1.      kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica  | 150 | 300 | 450 |
| 2.      herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | 150 | 300 | 450 |
| 3.      dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) | 50 ml /20 g /15 g | 100 ml / 40 g / 30 g | 350 ml / 60 g / 45 g |
| 4.      soki owocowe 100 % (2 rodzaje)  | 330 | 500 | 1000 |
| 5.      woda mineralna niegazowana i gazowana  | 200 | 400 | 600 |
| **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |  |  |  |
| **WARIANT 3** |   |   |   |
| 1.      kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica  | 150 | 300 | 450 |
| 2.      herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | 150 | 300 | 450 |
| 3.      dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) | 50 ml /20 g /15 g | 100 ml / 40 g / 30 g | 350 ml / 60 g / 45 g |
| 4.      woda mineralna niegazowana i gazowana 300 ml | 330 | 500 | 1000 |
| 5.      Słodkości do wyboru  | 120 | 150 | 200 |
| (wymiennie na poszczególne przerwy); mieszanka kruchych ciastek cukierniczych / mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / ciasta domowe, jogurtowe w papilotach / muffinki |   |   |   |
| **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |  |  |  |
| **WARIANT 4** |   |   |   |
| 1.      kawa świeżo parzona (z ekspresu) 100 % Arabica  | 150 | 300 | 450 |
| 2.      herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | 150 | 300 | 450 |
| 3.      dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) | 50 ml /20 g /15 g | 100 ml / 40 g / 30 g | 350 ml / 60 g / 45 g |
| 4.      soki owocowe 100 % (2 rodzaje) 300 ml | 330 | 500 | 1000 |
| 5.      woda mineralna niegazowana/gazowana i gazowana 300 ml.  | 200 | 400 | 600 |
| 6.      Słodkości do wyboru  | 120 | 150 | 200 |
| (wymiennie na poszczególne przerwy); mieszanka kruchych ciasteczek / mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / ciasta w papilotach / muffinki |   |   |   |
| **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |  |  |  |
| **WARIANT 5** |   |   |   |
| 1.      kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica  | 150 | 300 | 450 |
| 2.      herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | 150 | 300 | 450 |
| 3.      dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) | 50 ml /20 g /15 g | 100 ml / 40 g / 30 g | 350 ml / 60 g / 45 g |
| 4.      soki owocowe 100 % (2 rodzaje)  | 330 | 500 | 1000 |
| 5.      woda mineralna niegazowana i gazowana  | 200 | 400 | 600 |
| 6.      Słodkości do wyboru  | 120 | 150 | 200 |
| (wymiennie na poszczególne przerwy); mieszanka kruchych ciasteczek / mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / ciasta w papilotach / muffinki |   |   |   |
| 7.      świeże owoce sezonowe  | 150 | 200 | 250 |
| **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |  |  |  |
| **WARIANT 6** |   |   |   |
| 1.      kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica  | 150 | 300 | 450 |
| 2.      herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | 150 | 300 | 450 |
| 3.      dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) | 50 ml /20 g /15 g | 100 ml / 40 g / 30 g | 350 ml / 60 g / 45 g |
| 4.      soki owocowe 100 % (2 rodzaje)  | 330 | 500 | 1000 |
| 5.      woda mineralna niegazowana i gazowana  | 200 | 400 | 600 |
| 6.      słodkości do wyboru  | 120 | 150 | 200 |
|  (wymiennie na poszczególne przerwy); mieszanka kruchych ciasteczek / mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / ciasta w papilotach / muffinki / croissanty z różnym nadzieniem |   |   |   |
| 7.      świeże owoce sezonowe | 150 | 200 | 250 |
| 8.      mini-kanapeczki ( z listy poniżej ) | 2 szt. | 3 szt. | 4 szt.  |
| **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |  |  |  |
| **WARIANT 7** |   |   |   |
| 1.      kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica  | 150 | 300 | 450 |
| 2.      herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | 150 | 300 | 450 |
| 3.      dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna) | 50 ml /20 g /15 g | 100 ml / 40 g / 30 g | 350 ml / 60 g / 45 g |
| 4.      soki owocowe 100 % (2 rodzaje) | 330 | 500 | 1000 |
| 5.      woda mineralna niegazowana  | 200 | 400 | 600 |
| 6.      słodkości do wyboru  | 120 | 150 | 200 |
| 7.     (wymiennie na poszczególne przerwy); mieszanka kruchych ciasteczek / mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / ciasta w papilotach / muffinki / croissanty z różnym nadzieniem |   |   |   |
| 8.      świeże owoce sezonowe  | 150 | 200 | 250 |
| 9.      mini-kanapeczki z listy poniżej  | 2 szt. | 3 szt. | 4 szt.  |
| 10.  obwarzanki krakowskie różne smaki 1 szt./os  | 1 | 1 | 1 |
| **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |   |   |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **LUNCH**  | **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |
| WARIANT 11. Kanapki dekoracyjne 4szt./os 200 g z listy poniżej
2. Deser – 3 rodzaje ciast w papilotach 100 g/ os z listy poniżej

Napoje 1. kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica
2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa)
3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna)
4. soki owocowe 100 % (2 rodzaje) 200 ml.
5. woda mineralna niegazowana 300 ml.
 |  |
| WARIANT 21. Kanapki dekoracyjne 2 szt./os 100 g z listy poniżej
2. Danie gorące gulaszowe pieczywem 300 g. z listy poniżej

Napoje 1. kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica
2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa)
3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna)
4. soki owocowe 100 % (2 rodzaje) 200 ml.
5. woda mineralna niegazowana 300 ml.
 |  |
| WARIANT 31. Kanapki dekoracyjne 2szt./os 100 g z listy poniżej
2. Danie gorące gulaszowe pieczywem 300 g. z listy poniżej
3. Deser – 3 rodzaje ciast w papilotach 100 g/ os z listy poniżej

Napoje 1. kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica
2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa)
3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna)
4. soki owocowe 100 % (2 rodzaje) 200 ml.
5. woda mineralna niegazowana 300 ml.
 |  |
| WARIANT 4 - lunch pakiet1. Kanapka (bułka) z masłem, dobrej jakości wędliną, żółtym serem i dodatkami (ogórkiem, pomidorem, sałatą, papryką)
2. Owoc w całości (2 sztuki): banan / jabłko / gruszka/
3. Baton typu princessa,, prince polo

Napoje 1. Sok 100% w butelce 0,33l lub kartonie
2. Woda mineralna niegazowana mineralna 0,5l
 |  |
| WARIANT 51. Danie główne, w tym z listy poniżej

- 70% - mięsne lub rybne (150g/os.)- 30% - wegetariańskie (200g/os.)1. Dodatek skrobiowy ((200g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski itp
2. Dodatki warzywne ((200g/os.) surówka/ warzywa gotowane – 2 do wyboru
3. Woda mineralna niegazowana- bez ograniczeń
 |  |
| WARIANT 61. Danie główne, w tym listy poniżej

- 70% - mięsne lub rybne (150g/os.)- 30% - wegetariańskie (200g/os.)1. Dodatek skrobiowy ((200g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski itp
2. Dodatki warzywne (200g/os.) – surówka/ warzywa gotowane – 2 do wyboru

Napoje 1. Soki 100% – 2 rodzaje 200 ml.
2. Woda mineralna niegazowana- bez ograniczeń
 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| WARIANT 71. Danie główne, w tym: listy poniżej

70% - mięsne lub rybne (150g/os.) – 2 do wyboru30% - wegetariańskie (200g/os.)1. Dodatki skrobiowe (200g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 2 do wyboru
2. Dodatki warzywne (200g/os.) – surówka/ warzywa gotowane – 2 do wyboru

Napoje 1. kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica
2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa)
3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna)
4. Soki 100% – 2 rodzaje 200 ml
5. Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń
 |  |
| WARIANT 81. Zupa (300ml/os.) – 2 do wyboru listy poniżej
2. Danie główne, w tym: listy poniżej

- 70% - mięsne lub rybne (150g/os.) – 2 do wyboru- 30% - wegetariańskie (200g/os.)1. Dodatki skrobiowe (200g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 2 do wyboru
2. Dodatki warzywne (200g/os.) – sałatka /surówka/ warzywa – 2 do wyboru

Napoje 1. kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica
2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa)
3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna)
4. Soki 100% – 2 rodzaje 200 ml.
5. Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń
 |  |
| WARIANT 91. Bufet sałatkowy (200g/os.) – 3 rodzaje do wyboru listy poniżej
2. Danie główne, listy poniżej w tym:

- 70% - mięsne lub rybne (150g/os.) – 2 do wyboru- 30% - wegetariańskie (200g/os.)1. Dodatki skrobiowe (200g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 2 do wyboru
2. Dodatki warzywne (200g/os.) – zestaw surówek – 2 do wyboru

Napoje 1. kawa świeżo parzona (z ekspresu / z termosu przelewowego) 100 % Arabica
2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa)
3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna)
4. Soki 100% – 2 rodzaje 200 ml
5. Woda mineralna niegazowana
 |  |
| WARIANT 101. Zupa (300ml/os.) – 2 do wyboru listy poniżej
2. Danie główne listy poniżej w tym

- 70% - mięsne lub rybne (150g/os.) – 2 do wyboru- 30% - wegetariańskie (200g/os.)1. Dodatki skrobiowe (200g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 2 do wyboru
2. Dodatki warzywne (200g/os.) – zestaw surówek – 2 do wyboru
3. Deser – 3 rodzaje ciast w papilotach 100 g/os. listy poniżej

Napoje 1. Kawa świeżo parzona, 100% Arabica – z ekspresu /z termosu przelewowego
2. Herbata (różne rodzaje: czarne, zielona, miętowa, owocowa - każda w osobnej saszetce)
3. Dodatki – mleko / mleko roślinne / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna
4. Soki 100% – 2 smaki do wyboru 200 ml
5. Woda mineralna niegazowana
 |  |
| WARIANT 111. Bufet sałatkowy (200g/os.) – 3 rodzaje do wyboru listy poniżej
2. Danie główne listy poniżej w tym:

- 70% - mięsne lub rybne (150g/os.) – 2 do wyboru- 30% - wegetariańskie (200g/os.) - 1. Dodatki skrobiowe (200g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 2 do wyboru
2. Dodatki warzywne (200g/os.) – sałatka /surówka/ warzywa – 2 do wyboru
3. Deser – 3 rodzaje ciast w papilotach 100 g/ os. listy poniżej

Napoje 1. Kawa świeżo parzona, 100% Arabica – z ekspresu /z termosu przelewowego
2. Herbata (różne rodzaje: czarne, zielona, miętowa, owocowa - każda w osobnej saszetce)
3. Dodatki – mleko / mleko roślinne / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna
4. Soki 100% – 2 rodzaje 200 ml.
5. Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń
 |  |
| WARIANT 121. Bufet sałatkowy (200g/os.) – 3 rodzaje do wyboru listy poniżej
2. Zupa (300ml/os.) – 2 do wyboru listy poniżej
3. Danie główne listy poniżej w tym:

- 70% - mięsne lub rybne (150g/os.) – 2 do wyboru- 30% - wegetariańskie (200g/os.) - 1. Dodatki skrobiowe (100g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 2 do wyboru
2. Dodatki warzywne (200g/os.) – sałatka /surówka/ warzywa – 2 do wyboru
3. Deser – 3 rodzaje ciast w papilotach 100 g/os. listy poniżej
4. Owoce filetowane 200 g/os.

Napoje1. Kawa świeżo parzona, 100% Arabica – z ekspresu
2. Herbata (różne rodzaje: czarne, zielona, miętowa, owocowa - każda w osobnej saszetce)
3. Dodatki – mleko / mleko roślinne / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna
4. Soki 100% – 2 rodzaje 200 ml
5. Woda mineralna niegazowana/niegazowana
 |  |
| **Uroczysta kolacja** | **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |
| WARIANT 11. Danie główne (mięso lub ryba 150g / dodatek skrobiowy 150g / dodatki warzywne 150g /os.)
2. wariant podstawowy (np. drób / wieprzowina / wołowina)
3. wariant ekskluzywny (np. łosoś / sandacz / jesiotr / owoce morza / polędwica wołowa / kaczka / gęś / jagnięcina / cielęcina / dziczyzna)
4. opcja wegetariańska
5. Deser
6. Napoje gorące (kawa lub herbata z dodatkami)
7. Woda mineralna niegazowana i gazowana
 |  |
| WARIANT 21. Zupa (300ml/os.)
2. wariant podstawowy (np. barszcz, zupa pomidorowa, krem z dyni)
3. wariant ekskluzywny (np. krem z borowików lub kurek, bulion rybny)
4. Danie główne (mięso lub ryba 150g / dodatek skrobiowy 100g / dodatki warzywne 100g /os.)
5. wariant podstawowy (np. drób / wieprzowina / wołowina)
6. wariant ekskluzywny (np. łosoś / sandacz / jesiotr / owoce morza / polędwica wołowa / kaczka / gęś / jagnięcina / cielęcina / dziczyzna)
7. opcja wegetariańska
8. Deser
9. Napoje gorące (kawa lub herbata z dodatkami)
10. Woda mineralna niegazowana i gazowana
 |  |
| WARIANT 31. Przystawka (150g/os.)
2. wariant podstawowy (np. drób / wieprzowina / wołowina)
3. wariant ekskluzywny (np. łosoś / sandacz / jesiotr / owoce morza / polędwica wołowa / kaczka / gęś / jagnięcina / cielęcina / dziczyzna)
4. opcja wegetariańska
5. Danie główne (mięso lub ryba 150g / dodatek skrobiowy 150g / dodatki warzywne 150g /os.)
6. wariant podstawowy
7. wariant ekskluzywny
8. opcja wegetariańska
9. Deser
10. Napoje gorące (kawa lub herbata z dodatkami)
11. Soki owocowe 100% - 2 rodzajów
12. Woda mineralna niegazowana i gazowana
 |  |
| WARTIANT 41. Przystawka (150g/os.)
2. wariant podstawowy (np. drób / wieprzowina / wołowina)
3. wariant ekskluzywny (np. łosoś / sandacz / jesiotr / owoce morza / polędwica wołowa / kaczka / gęś / jagnięcina / cielęcina / dziczyzna)
4. opcja wegetariańska
5. Zupa (300ml/os.)
6. wariant podstawowy (np. barszcz, zupa pomidorowa, krem z dyni)
7. wariant ekskluzywny (np. krem z borowików lub kurek, bulion rybny)
8. Danie główne (mięso lub ryba 150g / dodatek skrobiowy 150g / dodatki warzywne 150g /os.)
9. wariant podstawowy (np. drób / wieprzowina / wołowina)
10. wariant ekskluzywny (np. łosoś / sandacz / jesiotr / owoce morza / polędwica wołowa / kaczka / gęś / jagnięcina / cielęcina / dziczyzna)
11. opcja wegetariańska
12. Deser z listy
13. Napoje gorące (kawa lub herbata z dodatkami)
14. Soki owocowe 100% - 2 rodzajów
15. Woda mineralna niegazowana i gazowana
 |  |
| WARIANT 5 czas trwania: do 61. Zimny bufet (300g/os.)

- deska mięs (min. 5 rodzajów)- deska serów (min. 5 rodzajów)- ryby (min. 3 rodzaje)- sałatki (min. 3 rodzaje)- marynaty (min. 3 rodzaje)- dodatki (sosy, pieczywo i masło) – bez ograniczeń- ciasta (min. 3 rodzaje)1. Zupa (300ml/os.)
2. Danie główne (mięso lub ryba 150g / dodatek skrobiowy 100g / dodatki warzywne 100g /os.)
3. wariant podstawowy (np. drób / wieprzowina / wołowina)
4. wariant ekskluzywny (np. łosoś / sandacz / jesiotr / owoce morza / polędwica wołowa / kaczka / gęś / jagnięcina / cielęcina / dziczyzna)
5. opcja wegetariańska
6. Deser
7. Napoje gorące (kawa lub herbata z dodatkami)
8. Soki owocowe 100% - do 3 rodzajów
9. Woda mineralna niegazowana i gazowana
 |  |
| **Przyjęcia stojące (welcome reception/koktajl/bankiet)** | **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |
| WARIANT 1 czas trwania: do 3 godzin1. Przekąski (tzw. finger foods) – min. 5 rodzajów (z formularza propozycji menu, 300 g/os.)
2. Owoce – filetowane / klasyczne (100g/os.)
3. Desery – 3 rodzaje (z formularza propozycji menu, łącznie co najmniej 100 g/os.)
4. Napoje – serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata z dodatkami, soki 100% min. 2 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana)
 |  |
| WARIANT 21. Zimna płyta – min. 6 rodzajów (z formularza propozycji menu, 300g/os.)
2. Sałaty – min. 2 rodzaje (z formularza propozycji menu, 150g/os.),
3. Owoce – filetowane / klasyczne (100g/os.)
4. Desery – 3 rodzaje (z formularza propozycji menu , łącznie co najmniej 100g/os.)
5. Napoje – serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata z dodatkami, soki 100% min. 2 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana)
 |  |
| WARIANT 31. Zimna płyta – min. 6 rodzajów (z formularza propozycji menu, 300g/os.)
2. Sałaty – min. 3 rodzaje (z formularza propozycji menu, 150g/os.)
3. Dania gorące – min. 3 rodzajów (z formularza propozycji menu, 200g/os.)
4. Owoce – filetowane / klasyczne (100g/os.)
5. Desery – 3 rodzaje (z formularza propozycji menu, łącznie co najmniej 100g/os.)
6. Napoje – serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata z dodatkami, soki 100% min. 2 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana)
 |  |
| WARIANT 41. Przekąski (tzw. finger foods) – min. 5 rodzajów (z formularza propozycji menu, 300 g/ os)
2. Zimna płyta – min. 8 rodzaów (z formularza propozycji menu, 150g/os.)
3. Sałaty – min. 3 rodzaje (z formularza propozycji menu, 150g/os.)
4. Dania gorące – min. 3 rodzaje (z formularza propozycji menu, 200g/os.)
5. Owoce – filetowane / klasyczne (100g/os.)
6. Desery – 3 rodzaje (z formularza propozycji menu, łącznie co najmniej 100g/os.)
7. Napoje – serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata z dodatkami, soki 100% min. 2 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana)
 |  |
| **Napoje alkoholowe** | **Łączna cena brutto za osobę (składowe usługi: cena netto ze stawką 8% VAT + cena netto ze stawką 23% VAT)** |
| 1. wino białe lub czerwone dobrej klasy, rozlewane w kraju producenta – 1 lampka (100ml)
2. butelka (0,75l) wina białego lub czerwonego dobrej klasy, rozlewane w kraju producenta
3. aperitif

- nalewka – 1 kieliszek (50ml) - wino musujące rozlewane w kraju producenta – 1 lampka (100ml)1. mocne alkohole – 1 kieliszek (50ml)

- wódka czysta- brandy- koniak- whisky1. piwo lane

a. 1 kufel 0,5lb. 1 kufel 0,33l1. piwo butelkowe (0,5l)
2. beczka piwa 30l/50l
3. open bar /nielimitowany dostęp do alkoholi (piwo, wino białe i czerwone, wódka czysta, wódki smakowe, nalewki), soków, zimnych i ciepłych napojów/

a. 3 pierwsze godziny1. b. każda kolejna rozpoczęta godzina
 |  |

**LISTA KANAPEK**

|  |
| --- |
| **Kanapki dekoracyjne** |
| Z łososiem wędzonym , limonką i oliwką  |
| Z szynką i marynowanym korniszonem  |
| Z tuńczykiem i jajkiem na ciemnym pieczywie  |
| Z pieczoną polędwiczką wp. i marynowaną cebulką  |
| Z paluszkami krabowymi cytryną i czarną oliwką  |
| Z serami pleśniowymi i suszona śliwką  |
| Z balsamicznym kurczakiem melonem i kiełkami  |
| Z żółtymi serami, morelą i zieloną oliwką  |
| Z pieczonym indykiem rucolą i pomidorkiem coktailowym  |
| Z pieczonym pasztetem i marynowaną kurką  |
| Z grillowaną cukinią ,kremem bazyliowym i kiełkami  |
| Z pastą z soczewicy i kolendry z orzechami pini  |
| Z humusem na ciemnym pieczywie i pomidorkiem coktailowym  |
| Mini bułki z pastą łososiowa z koperkiem  |
| Mini bułki z pastą z tuńczyka i czerwoną cebulką  |
| Mini bułki z pastą jajeczną i szczypiorkiem  |
| Mini bułki z kremem z czerwonego pesto i słonecznikiem  |
| Mini bułki z twarożkiem z rzodkiewką  |

**LISTA POTRAW SERWOWANYCH PODCZAS LUNCHU**

|  |
| --- |
| **Bufet sałatowy** |
| Kompozycja sałat zielonych z boczkiem, kurczakiem, grzankami i winegretem szczypiorkowym |
| Sałatka szpinakowa z owocami i tofu |
| Mix sałat z kurczakiem, gruszką i sosem czosnkowym |
| Sałata ze złocistych kalafiorów |
| Sałatka brokułowa z porem, papryką i kwaszonymi ogórkami |
| Mix sałat z pomidorami, ogórkiem, smażonym boczkiem i grillowanym indykiem  |
| Kruche sałaty z grillowaną cukinią, mini mozzarellą i bazyliowym dresingiem |
| Sałatka cocktailowa z wędzonym serem i orzechami |
| Sałatka grecka |
| Sałatka warzywna z sosem jogurtowym |
| Sałatka z sera, szynki, winnego ananasa z selerem marynowanym i sosem majonezowo – jogurtowym |
| Sałatka z marynowanych buraczków, jabłek, cebulek złotych i jogurtu |
| Sałatka pieczarkowa z jajkiem, groszkiem zielonym i porem |
| Sałatka z rukolą ,koprem włoskim, gruszką i granatem |
| Sałatka z selera naciowego z rodzynkami w sosie jogurtowym |
| Sałatka ze świeżego szpinaku z orzechami nerkowca |
| Sałatka cocktailowa z jajkami i szyjkami rakowymi |
| Sałaty zielone z pomidorami i mozzarellą skropione winegretem malinowym |
| Zielone sałaty z winegretem |
| Sałata pekińska z jabłkami i marchewką |

|  |
| --- |
| **Zupa**  |
| Barszcz czerwony zabielany z ziemniakami |
| Borowikowa z makaronem |
| Cebulowa z grzankami |
| Chrzanowa z grzankami  |
| Jarzynowa z zacierką |
| Kartoflanka z borowikami |
| Koperkowa z ryżem |
| Krem brokułowy z grzankami |
| Krem ogórkowy z groszkiem ptysiowym |
| Krem pomidorowo-paprykowy z grzankami |
| Krem porowo-szparagowy z grzankami |
| Krem selerowy z groszkiem ptysiowym |
| Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym |
| Marchewkowa z tabasco i dzikim ryżem |
| Ogórkowa z ryżem |
| Pieczarkowa z makaronem |
| Pikantna zupa z dyni z grzankami |
| Pomidorowa z makaronem |
| Selerowa z tartymi kluseczkami |
| Zielonego groszku i rzeżuchy z jajkiem |
| Żurek staropolski z białą kiełbasą |

|  |
| --- |
| **Dania gorące** |
| Zawijańce z piersi kurczęcej z pieczoną dynią i fetą |
| Filet z kurczaka w marynacie jogurtowej z curry |
| Pierś z kurczaka marynowana w mleku kokosowym i chili |
| Filety z indyka z mozzarellą i sosem z suszonych pomidorów |
| Bitki z indyka z sosem pomidorowym z zielonym pieprzem |
| Pierś z kurczaka faszerowana lazurowym serem pieczona w wędzonym boczku |
| Bitki z indyka w słodko pikantnym sosie z ananasem i kolorową papryką |
| Udko z kurczaka faszerowane warzywami  |
| Rolada z kurczaka z pesto, szynką i serem pleśniowym |
| Filety schabowe z chutneyem jabłkowym |
| Stek ze schabu z sosem kurkowym |
| Karczek duszony w winnym sosie grzybowo – śliwkowym |
| Pieczeń z szynki wp z naturalnym sosem cebulowo kminkowym |
| Fileciki wieprzowe duszone w czerwonym winie  |
| Zrazy ze schabu z farszem warzywnym z oscypkiem i winnym sosem |
| Filety ze schabu w porowym sosie z marchewką  |
| Bitki z polędwiczek wp w musztardowym sosie ze smażonymi podgrzybkami  |
| Polędwiczki wp z cydrem i karmelizowanymi jabłkami |
| Zraziki z polędwiczek wp z suszonymi grzybami z sosem ziołowym |
| Filety z polędwiczek wp w sosie prowansalskim  |
| Zrazy wołowe przeplatane boczkiem i kiszonym ogórkiem  |
| Filety wołowe w sosie cydrowym z boczkiem i warzywami  |
| Bitki wołowe duszone w winie |
| Sztufada wołowa szpikowana jarzynami |
| Lasagne z dorszem warzywami i szpinakiem |
| Dorsz gotowany na parze z warzywami z sosem koperkowo – serowym |
| Filet z dorsza z pomidorami, pesto i sosem limonkowym  |
| Zawijańce z dorsza ze szpinakiem, serem pleśniowym i paprykowo pomidorowym sosem |
| Filet z okonia na parze z ziołowymi warzywami i sosem pomidorowym  |
| Tilapia zapieczona sosem serowym na warzywach gotowanych |
| Miruna z cukinią, pomidorkami coctailowymi i ziołowym sosem |
| Rulony z mintaja na zielonych szparagach z koperkowym sosem z suszonymi pomidorami |
| Rolada z miętusa z warzywami z sosem białym  |
| **Dodatki**  |
| Ryż ze smażoną dynią |
| Kolorowy ryż z warzywami |
| Pęczak ze szpinakiem i pomidorami |
| Kuskus z żurawiną |
| Kasza /gryczana, jęczmienna/ |
| Ziemniaki pieczone |
| Ziemniaki gratin |
| Ziemniaki z cebulą i rozmarynem |
| Kluski kładzione |
| Kluśki śląskie |
| Kopytka z masłem i koprem |
| Komosa ryżowa |
| Makaron pene z parmezanowymi warzywami |
| **Dania wegetariańskie** |
| Burrito warzywne |
| Cannelloni wegetariańskie pod beszamelem |
| Cukinie z kuskusem i żurawiną |
| Kokardki makaronowe w sosie brokułowo-serowym |
| Lasagne z warzywami i szpinakiem |
| Łazanki z kapustą i grzybami |
| Makaron pene z cukinią, szpinakiem i suszonymi pomidorami |
| Makaron pene po meksykańsku |
| Naleśniki ze szpinakiem |
| Papryki wegetariańskie |
| Pierogi ruskie z cebulą |
| Pierogi z kapustą i grzybami |
| Pierogi ze szpinakiem |
| Spaghetti z sosem pomidorowo - bazyliowym |
| Tagiatelle z sosem pomidorowym, ziołami i parmezanem |
| Tortilla wegetariańska w pomidorach |
| Risotto wegetariańskie z warzywami i pieczarkami |
| Zapiekanka makaronowa z warzywami |

|  |
| --- |
| **Ciasta**  |
| Ambasador |
| Bounty  |
| Ciasto bananowe |
| Ciasto czekoladowo-orzechowe |
| Ciasto malinowo jeżynowe |
| Czeskie |
| Fale Dunaju |
| Jogurtowe z owocami |
| Kruche babeczki z owocami |
| Kruche z borówkami |
| Miodownik |
| Orzechowiec |
| Ptasie mleczko kawowe |
| Ptasie mleczko owocowe |
| Rafaello |
| Sernik krakowski |
| Sernik przekładany |
| Sernik w czekoladzie |
| Sernik z brzoskwiniami |
| Snikers |
| Szarlotka domowa (ciasto kruche) |
| Szarlotka z budyniem  |
| Szarlotka ze śmietaną posypana czekoladą  |
| Tartoletka z owocami |
| Tiramisu domowe |