

**3rd International Conference on Contemporary Pharmacy Challenges: Enhancing  
pharmaceuticals through interdisciplinary research  
16-18.09.2024**

**Kompleksowa usługa cateringowa dla uczestników konferencji: „3rd International Conference on Contemporary Pharmacy Challenges: Enhancing pharmaceuticals through interdisciplinary research”, odbywającej się w dniach 16-18.09.2024 r. w Krakowie, w salach Uniwersytetu Jagiellońskiego o wymaganiach jakościowych nie gorszych niż podane poniżej.**

**17.09.2024**

**Auditorium Maximum, Sala Wystawowa, ul. Krupnicza 33, Kraków**

**Liczba osób: 100**

**Rodzaj cateringu: przerwa kawowa poranna: 10:40-11:20**

**Menu:**

Kawa świeżo parzona z ekspresów 100% arabica, bez ograniczeń

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzciniowy, cytryna), bez ograniczeń

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

Słodkości do wyboru: mini drożdżówki z różnym nadzieniem (min. 3 rodzaje, min. 2 szt./os),  
mieszanka kruchych ciasteczek

**Auditorium Maximum, Sala Wystawowa, ul. Krupnicza 33, Kraków**

**Liczba osób: 100**

**Rodzaj cateringu: obiad: 13:20 – 14:40**

**Menu:**

Bufet sałatkowy: 3 rodzaje sałatek (200g/os.), min. 1 wegetariańska

Danie główne: 70% mięsne lub rybne (150g/os.) – 2 do wyboru, 30% wegetariańskie (200g/os.) – 1 danie

Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski (200g/os.) – 2 do wyboru

Dodatki warzywne: surówka/warzywa (150g/os.) – 2 do wyboru

Soki 100% - 2 rodzaje, lemoniada 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os.

Deser: 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os.

Kawa świeżo parzona 100% arabica z ekspresów (min. 4 szt.)

Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowa), bez ograniczeń

Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzciniowy, cytryna, bez ograniczeń

**18.09.2024**

**Auditorium Maximum, Sala Wystawowa, ul. Krupnicza 33, Kraków**

**Liczba osób: 100**

**Rodzaj cateringu: przerwa kawowa ciągła: 9:00-17:00**

**Menu:**

Kawa świeżo parzona z ekspresów 100% arabica, bez ograniczeń

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzciniowy, cytryna), bez ograniczeń

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

Słodkości do wyboru: rano: croissanty z różnym nadzieniem (min. 3 rodzaje), popołudniu: ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach (min. 3 rodzaje), mieszanka kruchych ciasteczek, bez ograniczeń

**Auditorium Maximum, Sala Wystawowa, ul. Krupnicza 33, Kraków**

**Liczba osób: 100**

**Rodzaj cateringu: obiad: 14:00-15:20**

**Menu:**

Bufet sałatkowy: 3 rodzaje sałatek (200g/os.), min. 1 wegetariańska

Danie główne: 70% mięsne lub rybne (150g/os.) – 2 do wyboru, 30% wegetariańskie (200g/os.) – 1 danie

Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski (200g/os.) – 2 do wyboru

Dodatki warzywne: surówka/warzywa (150g/os.) – 2 do wyboru

Soki 100% - 2 rodzaje, lemoniada 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os.

Deser: 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os.

Kawa świeżo parzona 100% arabica z ekspresów (min. 4 szt.)

Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowa), bez ograniczeń

Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna, bez ograniczeń