

Wymagania dotyczące organizacji kolacji: podczas pobytu konferencyjno-integracyjnego w dniach 22-24 października 2015 r.

1. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
2. Nie dopuszcza się stosowania gotowych dań rozmrażanych.
3. Wykonawca winien zaproponować Zamawiającemu po trzy rodzaje wina czerwonego i trzy rodzaje wina białego (do wyboru przez Zamawiającego na etapie ustalania menu) serwowanego podczas kolacji. Zamawiający dopuszcza wino wytrawne czerwone typu Cabernet Sauvignon lub Merlot, francuskie lub hiszpańskie oraz wino wytrawne białe typu Chardonnay lub Sauvignon Blanc, francuskie lub hiszpańskie. Oferowane typy wina należy wpisać na czwartej stronie formularza cenowego. Wina w danej grupie (wina czerwone, wina białe) muszą być w tej samej cenie.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji menu na kolację, zarówno co do rodzaju dań jak i liczby porcji, najpóźniej na 5 dni roboczych przed planowaną realizacją przedmiotu zamówienia.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość drobnych zmian w menu na kolację na wniosek Wykonawcy. Propozycja zmiany menu musi zostać przedstawiona Zamawiającemu i przez niego zaakceptowana najpóźniej na 5 dni roboczych przed planowaną realizacją przedmiotu zamówienia.

Menu na kolację 22.10 br.

Danie	Wielkość porcji ¹	Liczba porcji	
		zamówienie podstawowe	zamówienie w opcji
Zupa			
Rosół z kluseczkami	250ml	25	5
Zupa borowikowa	250ml	25	5
Danie główne			
Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola	150g	20	2
Stek z łososia ze szpinakiem	150g	20	2
Makaron tagliatelle carbonara	200g	20	2
Dodatki			
Ryż	100g	25	5
Ziemniaki pieczone	100g	25	5
Mieszanka warzywna gotowana na parze	100g	25	5
Sałatki i surówki sezonowe	100g	25	5
Sosy	min. 4 rodzaje		
Przystawki na zimno			

Grillowane warzywa sezonowe	50g	60	10
Szparagi otulone dojrzewającą szynką	50g	60	10
Carpaccio z łososia podane na grzance	50g	60	10
Mini klopsiki wieprzowe w sosie tatarskim	50g	60	10
Rolowany rostbef z konfiturą z gruszek i kozim serem	50g	60	10
Grillowany oscypek z żurawiną i chrzanem	50g	60	10
Pieczczywa			
Pieczczywo białe - bagietka	50g	40	5
Pieczczywo ciemne	50g	40	5
Buleczki cocktailowe	50g	40	5
Desery			
Tarta z owocami	150g	20	2
Tort podwójnie czekoladowy z sosem owocowym	150g	20	2
Napoje			
Pakiet napojów gorących ²			
Pakiet napojów zimnych ³			
Wino czerwone i białe ⁴			

Menu na uroczystą kolację 23.10 br.

Danie	Wielkość porcji ¹	Liczba porcji	
		zamówienie podstawowe	zamówienie w opcji
Zupa			
Zupa z pieczonych pomidorów	250ml	25	5
Żurek z białą kiełbasą	250ml	25	5
Danie główne			
Pieczony filec z pstrąga	150g	20	2
Indyk w sosie z pieczonej papryki	150g	20	2
Kaczka w owocowym sosie	150g	20	2
Duszony karczek wieprzowy po staropolsku	150g	20	2
Dodatki			
Salatki i surówki sezonowe	150g	25	5
Mieszanka warzywna gotowana na parze	150g	25	5
Kluseczki	200g	25	5

Kierownik
mgr Katarzyna Dzięciolewska
DZIAŁ ORGANIZACYJNY

Ziemniaki gotowane z koperkiem	200g	25	5
Sosy	min. 4 rodzaje		
Przystawki na zimno			
Pasztet z dziczyzny	50g	100	20
Plastry marynowanej piersi indyka z sosami	50g	100	20
Sałatka z pieczonym kurczakiem i grzankami	50g	100	20
Schab z dipem z tapenady	50g	100	20
Pstrąg wędzony na musie chrzanowym	50g	100	20
Sałatka z krewetkami i wędzonym halibutem	50g	100	20
Pieczynwa			
Pieczynwo białe - bagietka	50g	40	10
Pieczynwo ciemne	50g	40	10
Buleczki cocktailowe	50g	40	10
Desery			
Krem brule	100g	20	2
Sernik pomarańczowy	150g	20	2
Napoje			
Pakiet napojów gorących ²			
Pakiet napojów zimnych ³			
Wino czerwone i białe ⁴			

¹ **Wielkość porcji** podana w tabeli jest minimalną wielkością dopuszczalną przez Zamawiającego

² **Pakiet napojów gorących obejmuje:**

- kawa świeżo parzona z ekspresu - 100 % ziaren Arabica (min. 250ml na osobę)
- herbat czarna, owocowa, zielona - wybór herbat ekspresowych, różne smaki (min. 250ml na osobę)
- cytryna - pokrojona w plastry i ułożona na talerzu
- cukier biały i brązowy
- mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 % - z dzbanków

³ **Pakiet napojów bezalkoholowych zimnych obejmuje:**

- woda mineralna gazowana, niegazowana (min. 300ml na osobę)
- soki owocowe 100% (min. 300ml na osobę), różne smaki (minimum 3)

⁴ **Wino czerwone i białe:**

- wino wytrawne czerwone typu Cabernet Sauvignon lub Merlot, francuskie lub hiszpańskie, w ilości 8 butelek o pojemności 0.75 l każda
- wino wytrawne białe typu Chardonnay lub Sauvignon Blanc, francuskie lub hiszpańskie, w ilości 5 butelek o pojemności 0.75 l każda

Kierownik

mgr Katarzyna Pięćciolewska
DZIAŁ ORGANIZACYJNY