**Opis zestawów cateringowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SERWIS KAWOWY BEZ OBSŁUGI** | | |
| **MINI** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **Napoje gorące** | | |
| 1. | Kawa **-** napar wykonany z Arabiki 100%, zmielonej na miejscu w młynku żarnowym, przy użyciu ekspresu ciśnieniowego 9-15 bar **podawana w termosie** + dodatki (cukier, mleko min. 2%, napój roślinny do kawy podawane w dzbankach)  **Wrzątek w warniku**  Kawa rozpuszczalna + dodatki (cukier, mleko, mleko owsiane, podawane w termosie) | *2 porcje po 150 ml na osobę* |
| 2. | Wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa, mięta) + dodatki (cukier, cytryna w plasterkach) | *2 porcje po 200 ml na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SERWIS KAWOWY BEZ OBSŁUGI** | | |
| **STANDARD** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **Napoje gorące** | | |
| 1. | Kawa **-** napar wykonany z Arabiki 100%, zmielonej na miejscu w młynku żarnowym, przy użyciu ekspresu ciśnieniowego 9-15 bar **podawana w termosie** + dodatki (cukier, mleko min. 2%, napój owsiany do kawy podawane w dzbankach)  **Wrzątek w warniku**  Kawa rozpuszczalna + dodatki (cukier, mleko, mleko owsiane podawane w termosie) | *2 porcje po 150 ml na osobę* |
| 2. | Wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa, mięta) + dodatki (cukier, cytryna w plasterkach) | *2 porcje po 200 ml na osobę* |
| **Napoje** | | |
| 3. | Woda niegazowana podawana w karafkach + wysokie szklanki | *Minimum 250 ml na osobę* |
| 4. | Soki minimum 3 rodzaje soków owocowych 100% (w tym 1 sok pomarańczowy) podawanych w karafkach + wysokie szklanki | *Minimum 250 ml na osobę* |
| **Plus pozycje do wyboru** | | |
| 1. | Ciastka minimum 3 rodzaje (np. kruche, delicje, wafelki) | *Minimum 80g na osobę* |
| 2. | Przekąski słone minimum 2 rodzaje: (np. paluszki, krakersy) | *Minimum 60g na osobę* |
| 3. | Dekoracyjne kanapki bankietowe (na pieczywie jasnym i ciemnym – co najmniej po dwa rodzaje każdego pieczywa, przygotowane z minimum 6 składnikami np.: masło, pasty ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki czarne lub zielone, wędlina, kabanosy, pieczone mięsa, łosoś, tuńczyk, śledź, sałatka dekoracyjna, kiełki warzyw, koperek, szczypiorek, ogórek kiszony lub konserwowy, pomidorki koktajlowe, papryka lub inne dodatki) | *Minimum 3 szt. na osobę* |
| 4. | Croissanty/mini rogaliki/drożdżówki | *Minimum 2 szt. na osobę* |
| 5. | Ciasto domowe w papilotach (min. 2 rodzaje, 150g na osobę) | *Minimum 2 szt. na osobę* |
| 6. | Owoce filetowane serwowane na paterach co najmniej 4 rodzaje (np.: pomarańcza, ananas, melon, arbuz) | *Minimum 150g na osobę* |
| 7. | Owoce sezonowe, niefiletowane co najmniej 3 rodzaje np.: jabłko, śliwka, gruszka, banan, winogrona bezpestkowe | *Minimum 150g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SERWIS KAWOWY Z OBSŁUGĄ** | | |
| **MINI** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **Napoje gorące** | | |
| 1. | Kawa **-** napar wykonany z Arabiki 100%, zmielonej na miejscu w młynku żarnowym, przy użyciu ekspresu ciśnieniowego 9-15 bar (espresso, cappuccino, caffe latte ) + dodatki (cukier, mleko min. 2%, napój roślinny do kawy podawane w dzbankach)  Wrzątek w warniku  Kawa rozpuszczalna + dodatki (cukier, mleko, mleko owsiane podawane w dzbankach) | *Bez limitu, uzupełniana na bieżąco* |
| 2. | Wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa, mięta) + dodatki (cukier, cytryna w plasterkach) | *Bez limitu, uzupełniana na bieżąco* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SERWIS KAWOWY Z OBSŁUGĄ** | | |
| **STANDARD** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **Napoje gorące** | | |
| 1. | Kawa **-** napar wykonany z Arabiki 100%, zmielonej na miejscu w młynku żarnowym, przy użyciu ekspresu ciśnieniowego 9-15 bar (espresso, cappuccino, caffe latte ) + dodatki (cukier, mleko min. 2%, napój roślinny do kawy podawane w dzbankach)  Wrzątek w warniku  Kawa rozpuszczalna + dodatki (cukier, mleko, mleko owsiane podawane w dzbankach) | *Bez limitu, uzupełniana na bieżąco* |
| 2. | Wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa, mięta) + dodatki (cukier, cytryna w plasterkach) | *Bez limitu, uzupełniana na bieżąco* |
| **Napoje** | | |
| 3. | Woda niegazowana podawana w karafkach + wysokie szklanki | *Bez limitu, uzupełniana na bieżąco* |
| 4. | Soki minimum 3 rodzaje soków owocowych 100% (w tym 1 sok pomarańczowy) podawanych w karafkach + wysokie szklanki | *Bez limitu, uzupełniane na bieżąco* |
| **Plus pozycje do wyboru** | | |
| 1. | Ciastka minimum 3 rodzaje (np. kruche, delicje, wafelki) | *Minimum 80g na osobę* |
| 2. | Przekąski słone minimum 2 rodzaje: (np. paluszki, krakersy) | *Minimum 60g na osobę* |
| 3. | Dekoracyjne kanapki bankietowe (na pieczywie jasnym i ciemnym – co najmniej po dwa rodzaje każdego pieczywa, przygotowane z minimum 6 składnikami np.: masło, pasty ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki czarne lub zielone, wędlina, kabanosy, pieczone mięsa, łosoś, tuńczyk, śledź, sałatka dekoracyjna, kiełki warzyw, koperek, szczypiorek, ogórek kiszony lub konserwowy, pomidorki koktajlowe, papryka lub inne dodatki) | *Minimum 3 szt. na osobę* |
| 4. | Croissanty/Mini rogaliki/drożdżówki | *Minimum 2 szt. na osobę* |
| 5. | Ciasto domowe w papilotach (min. 2 rodzaje, 150g na osobę) | *Minimum 2 szt. na osobę* |
| 6. | Owoce filetowane serwowane na paterach co najmniej 4 rodzaje (np.: pomarańcza, ananas, melon, arbuz) | *Minimum 150g na osobę* |
| 7. | Owoce sezonowe, niefiletowane co najmniej 3 rodzaje np.: jabłko, śliwka, gruszka, banan, winogrona bezpestkowe | *Minimum 150g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NAPOJE GAZOWANE**  **POZYCJE DO WYBORU** | | |
| **Lp**. | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.**  **(2 butelki na osobę).** |
| 1. | Coca-cola, Pepsi cola (oryginał) w szklanych butelkach o poj. 250 ml + wysokie szklanki | *Minimum 250 ml na osobę* |
| 2. | Fanta, tonic Kinley (oryginał) w szklanych butelkach o poj. 250 ml + wysokie szklanki | *Minimum 250 ml na osobę* |
| 3. | Woda mineralna gazowana w szklanych butelkach zakręcanych o poj. 250 ml + wysokie szklanki | *Minimum 250 ml na osobę* |
| **NAPOJE NIEGAZOWANE**  **POZYCJE DO WYBORU** | | |
| **Lp**. | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.**  **(2 butelki na osobę).** |
| 1. | Woda mineralna niegazowana w szklanych butelkach | *Minimum 250 ml na osobę* |
| 2. | Soki, minimum 3 rodzaje 100% soków owocowych w szklanych butelkach | *Minimum 250 ml na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PRZYSTAWKI POD WIDELEC** | | |
| **Pozycje do wyboru**  **Na przykład:** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| 1. | Roladki z tortilli (np. z gruszką, kozim serem, żurawiną suszoną, roszponką i sosem malinowym) lub mini tarty z nadzieniem mięsnym lub warzywnym (pieczarki, szpinak) | *Minimum 40g na osobę* |
| 2. | Roladki z grillowanej cukinii: z serem feta/z i suszonymi pomidorami | *Minimum 40g na osobę* |
| 3. | Kieszonki schabowe z pastą chrzanowo jajeczna | *Minimum 40g na osobę* |
| 4. | Warzywa grillowane co najmniej 3 rodzaje (np. cukinia, bakłażan, papryka) z sosem vinegret | *Minimum 40g na osobę* |
| 5. | Szaszłyki grillowane np. ananas, szynka dojrzewająca, melon | *Minimum 40g na osobę* |
| 6. | Carpaccio z buraków na rukoli z kozim serem | *Minimum 40g na osobę* |
| 7. | Tymbaliki drobiowe, rybne, z mięsem oraz warzywami | *Minimum 40g na osobę* |
| 8. | Mini bliny np. z łososiem, pieczonymi pomidorami i kozim serem, z wiejską śmietanką | *Minimum 40g na osobę* |
| 9. | Vol-au-vent np. z pastą z suszonych pomidorów i czarną oliwką | *Minimum 40g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PRZYSTAWKI KOKTAJLOWE – FINGER FOOD** | | |
|  | | |
| **Pozycje do wyboru**  **Na przykład:** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| 1. | Dekoracyjne kanapki bankietowe (na pieczywie jasnym i ciemnym – co najmniej po 2 rodzaje każdego pieczywa, przygotowane z minimum 6 składnikami np.: masło, pasty, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki czarne lub zielone, wędlina, kabanosy, pieczone mięsa, łosoś, tuńczyk, śledź, sałatka dekoracyjna, kiełki warzyw, koperek, szczypiorek, ogórek kiszony lub konserwowy, pomidorki koktajlowe, papryka lub inne dodatki) | *Minimum 2 sztuki na osobę* |
| 2. | Wrapy mini roladki z tortilli min. 3 rodzaje (np. z serkiem topionym, z serem żółtym, wędliną, plasterkami papryki, ogórka, polany sosem) | *2 sztuki na osobę* |
| 3. | Krakersy z pastą z awokado | *2 sztuki na osobę* |
| 4. | Rolada szpinakowa z łososiem | *2 sztuki na osobę* |
| 5. | Śliwki kalifornijskie zawijane w boczku oraz inne przystawki na ciepło | *2 sztuki na osobę* |
| 6. | Koreczki koktajlowe wytrawne na zimno | *2 sztuki na osobę* |
| 7. | Ciasto francuskie np. ze szpinakiem i fetą, mozzarellą i pomidorami | *2 sztuki na osobę* |
| 8. | Crepe np. z wędzonym łososiem, rukolą i serkiem śmietankowym | *2 sztuki na osobę* |
| 9. | Karczochy z bekonem, mascarpone i kaparami | *2 sztuki na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SAŁATKI** | | |
| **Lp**. | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **Na przykład:** | | |
| 1. | Mix sałat/szpinak/rukola ze świeżymi warzywami/owocami (min 3 rodzaje) oraz sosem typu vinegret np. sałatka z gruszkami, gorgonzolą i pistacjami, | *Minimum 80g na osobę* |
| 2. | Tradycyjna sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem | *Minimum 80g na osobę* |
| 3. | Sałatka hawajska z kurczakiem, ananasem i kukurydzą | *Minimum 80g na osobę* |
| 4. | Sałatka brokułowa z pomidorami | *Minimum 80g na osobę* |
| 5. | Sałatka wegetariańska np. z tuńczykiem, ryżem, kukurydzą i ogórkiem konserwowym | *Minimum 80g na osobę* |
| 6. | Sałatka pieczarkowa | *Minimum 80g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ZUPY** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji/waga wymagana dla 1 os.** |
| **Zupa: (2 opcje do wyboru)**  **Na przykład:** | | |
| 1. | Z sezonowych warzyw - co najmniej 2 rodzaje (w tym 1 zupa krem)  Wywar z mięsa i warzyw, bez udziału kostek rosołowych i koncentratów zup oraz dodatków przyspieszających gotowanie | Wymagana porcja dla 1 osoby - łącznie 250 ml na osobę; |
| 2. | Wegetariańska – krem bez mięsa (np. pomidorowa z soczewicą, brokułowa, z dyni, krupnik) |
| 3. | Wegańska – krem bez mięsa oraz nabiału (mleka i śmietany) (np. z cukinii, z pieczonych pomidorów, z batatów) |
| 4. | Sól i pieprz w saszetkach |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **OBIAD** | | | | |
| **Lp.** | | **Pozycja menu** | | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **Dania gorące - 2 opcje wyboru:**  **1 danie mięsne, 1 danie rybne, 1 danie wegetariańskie, 1 danie wegańskie;** | | | | |
| 1. | | - danie drobiowe (np. kurczak, indyk) – danie wieprzowe z dowolnym sosem (np. musztardowy, chrzanowy, koperkowy) | | Wymagana waga dla 1 osoby - łącznie 150g na osobę; |
| 2. | | - danie rybne (np. łosoś, dorsz) z dowolnym sosem | |
| 3. | | - danie wegetariańskie (np. makaron z warzywami, pierogi, naleśniki ze szpinakiem) | |
| 4. | | - danie wegańskie (np. soczewica z warzywami, klopsiki z ciecierzycy, kaszotto z dodatkami, zapiekanka z bakłażanów) | |
| **Dodatek skrobiowy**  **Na przykład:** | | | | |
| 5. | | Dodatek skrobiowy 2 rodzaje [ziemniaki (z wody całe, pieczone, opiekane ziołami), kasza, ryż, makaron, mini kopytka, kluski śląskie] | | *Minimum 100g na osobę* |
| **Dodatek warzywny – 2 opcje do wyboru**  **Na przykład:** | | | | |
| 6. | | Surówka z czerwonej, białej i kiszonej kapusty, | | *Minimum 80g na osobę* |
| 7. | | Bukiet warzyw parowanych, na ciepło (np. brokuły, fasolka szparagowa, mini marchewki, inne sezonowe) | | *Minimum 90g na osobę* |
| 8. | | Warzywa grillowane co najmniej 3 rodzaje (np. cukinia, bakłażan, papryka) | | *Minimum 90g na osobę* |
| **Przyprawy** | | | | |
| 9. | Sól i pieprz, maggi | |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UROCZYSTA KOLACJA** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **Dania gorące - 3 opcje wyboru:**  **2 dania mięsne, 1 danie rybne;**  **1 danie mięsne, 1 danie rybne, 1 danie wegetariańskie;**  ***2 dania mięsne, 1 danie wegetariańskie;***  ***2 dania wegetariańskie, 1 danie mięsne;*** | | |
| 1. | - polędwica wieprzowa, cielęcina, wołowina z dowolnym sosem (pieczone, duszona itp.)  np. grillowane polędwiczki wieprzowe z kurkami i świeżymi ziołami  - danie drobiowe (np. indyk, kaczka, gęś) z dowolnym sosem (pieczone, duszone itp.)  Np. kaczka pieczona z jabłkami w sosie pomarańczowym | Wymagana waga dla 1 osoby - łącznie 250g na osobę**;** |
| 2. | - danie rybne (np. łosoś, sandacz, dorsz, halibut, jesiotr) z dowolnym sosem np. łosoś pieczony w delikatnym sosie mango, łosoś zapiekany w migdałach z sosem z granatów |
| 3. | - lub danie wegetariańskie (np. makaron z warzywami, pierogi, smażone torfu z warzywami) |
| 4. | - danie wegańskie (np. soczewica z warzywami, klopsiki z ciecierzycy, kaszotto z dodatkami, zapiekanka z bakłażanów) |
| **Dodatek skrobiowy**  **Na przykład:** | | |
| 6. | Dodatek skrobiowy 2 rodzaje ( ziemniaki (pieczone, opiekane ziołami), makaron ryż, mini kopytka, kluski śląskie, kasza) | *Minimum 100g na osobę* |
| **Dodatek warzywny**  **Na przykład:** | | |
| 7. | Bukiet warzyw parowanych, na ciepło (np. brokuły, fasolka szparagowa, mini marchewki, inne sezonowe) | *Minimum 90g na osobę* |
| 8. | Warzywa grillowane co najmniej 3 rodzaje (np. cukinia, bakłażan, papryka) | *Minimum 90g na osobę* |
| **Napoje** | | |
| 9. | Kawa z expresu ciśnieniowego, wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa, mięta) + dodatki (cukier, cytryna w plasterkach) | *Minimum 200 ml na osobę* |
| 10. | Woda, soki 100% minimum 3 rodzaje | *Minimum 200 ml na osobę* |
| **Przyprawy** | | |
| 11. | Sól i pieprz, maggi, sos sojowy w eleganckich przyprawnikach |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OWOCE** | | |
| **Do wyboru tylko Opcja 1 lub tylko Opcja 2** | | |
| **Lp**. | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| 1. | Owoce filetowane co najmniej 4 rodzaje (np. pomarańcza, ananas, melon, arbuz) | *Minimum 150g na osobę* |
| 2. | Owoce sezonowe, niefiletowane co najmniej 3 rodzaje: np. jabłko, śliwka, gruszka, banan, winogrona bezpestkowe | *Minimum 150g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DESERY/CIASTA OBIADOWE** | | |
| **Pozycje do wyboru** | | |
| **Lp**. | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| 1. | Ciasta krojone (bez mas, kremów i galaretek) minimum 3 rodz.  np. szarlotka, ciasto czekoladowe, makowiec, sernik. | *Minimum 2 sztuki na osobę (łącznie 100g na osobę)* |
| 2. | Desery w szklanych pojemniczkach (np. tiramisu, panna cotta, mus czekoladowy) | *Minimum 1 sztuka na osobę – 50g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **TŁUSTY CZWARTEK** |  |
| 1. | Pączek tradycyjny, (wyrób cukierniczy w postaci ciasta drożdżowego z mąki pszennej, uformowanego na kształt lekko spłaszczonej, mieszczącej się w dłoni kuli i usmażonego w głębokim tłuszczu na kolor ciemnozłoty z konfiturą lub marmoladą). | *Minimum 2 sztuki na osobę (łącznie 150g na osobę)* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***WINA*** | | |
| ***1 porcja na osobę – 150ml*** | | |
| 1. | Białe – Stołowe/Deserowe na przykład (Orbiel & Fils Sauvignon/Marsane Francja), Cien Y Cerro Sauvignon Blanc - Chile lub podobnej klasy | *Minimum 150 ml na osobę* |
| 2. | Czerwone – Stołowe/Deserowe na przykład (Orbiel & Fils Grenache/Syrah, Francja Langwedocja)  Cien Y Cerro Carmenere – Chile lub podobnej klasy | *Minimum 150 ml na osobę* |

Wino białe należy podawać w przezroczystych, szklanych, smukłych z wysoką nóżką kieliszkach z czaszą tulipana z delikatnie rozchylającymi się krawędziami, odpowiednio schłodzone, natomiast wino czerwone może mieć temperaturę pokojową lub być delikatnie schłodzone, podawane w kieliszkach z prostym rantem. Kwestia podania wina będzie uzgodniona każdorazowo z Zamawiającym.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TORT** | | |
| **Lp**. | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| 1. | Klasyczny, biszkopt jasny lub ciemny przekładany masą na bazie mascarpone i śmietany z owocami sezonowymi – smak/wygląd do potwierdzenia, możliwość zamieszczenia logoz obsługą kelnerską | *Minimum 100g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRILL/PIKNIK UNIWERSYTECKI** | | |
|  | | |
| **Lp**. | **Pozycja menu**  **Pozycje do wyboru (3 do wyboru)** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| 1. | kiełbasa biała, śląska, staropolska lub produkt równoważny (min. 80% mięsa wieprzowego w masie) nie może zawierać dodatków skrobi, soi, błonnika oraz MOM – mięsa oddzielonego mechanicznie | Łącznie  (minimum 300g na osobę 3 porcje po 100g) |
| 2. | Kaszanka z cebulą w papilotach |
| 3. | Karkówka w sosie miodowo-muszatrdowym |
| 4. | Filet z kurczaka |
| 5. | Saszłyk drobiowy z warzywami |
| 6. | Pstrąg z ziołami pieczony w folii |
| 7. | Grillowany ser halloumi |  |
| 8. | Kotlet z buraka |  |
| 9. | Medalion szpinakowy z sosem tzatzyki |  |
| ***Dodatki*** | | |
| 7. | Pieczywo mieszane co najmniej 3 rodzaje (np. bułka kajzerka, chleb pszenny, żytni, razowy) | *Minimum 60g na osobę* |
| 8. | Masło min. 82% tłuszczu zwierzęcego | *Minimum 20g na osobę* |
| 9. | Ogórki małosolne lub kiszone lub kwaszone | *Minimum 30g na osobę* |
| 10. | Smalec z cebulką i jabłkiem | *Minimum 30g na osobę* |
| 11. | Sałatki min. 3 rodzaje np. Mix sałat/szpinak/rukola ze świeżymi warzywami/owocami (oraz sosem typu vinegret, sałatka ziemniaczana z bekonem, ogórkiem, czerwoną cebulą i koperkiem | *Minimum 80g na osobę* |
| 12. | Warzywa grillowane co najmniej 3 rodzaje (np. cukinia, bakłażan, papryka) | *Minimum 90g na osobę* |
| 13. | Sosy: ketchup (łagodny i pikantny), musztarda /lutenica/ | *Minimum 20g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **WIGILIA** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **MINI** | | |
| **Zupa** | | |
| 1. | Barszcz czerwony z uszkami lub grzybowa z łazankami | *Minimum 250 ml na osobę* |
| **Dania gorące w podgrzewaczach**  ***Na przykład (łącznie 4 pierogi na osobę)*** | | |
| 1. | Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami | *Minimum 2 sztuki na osobę* |
| 2. | Pierogi z soczewicą | *Minimum 2 sztuki na osobę* |
| 3. | Pierogi z kapustą | *Minimum 2 sztuki na osobę* |
| ***Desery:***  ***Domowe ciasta świąteczne*** | | |
| 1. | Makowiec, Piernik, Sernik, Szarlotka | *(min. 2 rodzaje łącznie 100g na osobę)* |
| ***Napoje*** | | |
| 1. | Kompot wigilijny z owoców suszonych | *Minimum 200 ml na osobę* |
| 2. | Woda, soki 100% minimum 3 rodzaje | *Minimum 200 ml na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **WIGILIA** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **STANDARD** | | |
| **Zupa** | | |
| 1. | Barszcz czerwony z uszkami lub grzybowa z łazankami | *Minimum 250 ml na osobę* |
| **Kanapki wigilijne: łącznie 4 sztuki na osobę**  **Na przykład:** | | |
| 1. | Ze śledziem | *Minimum 2 szt. na osobę* |
| 2. | Z łososiem wędzonym | *Minimum 2 szt. na osobę* |
| 3. | Z pasta z tuńczyka | *Minimum 2 szt. na osobę* |
| 4. | Z serem pleśniowym | *Minimum 2 szt. na osobę* |
| **Sałatki (min. 3 rodzaje)**  **Na przykład:** | | |
| 1. | Śledziowa | łącznie 125g na osobę |
| 2. | Jarzynowa |
| 3. | Mix sałat z pomidorkami, winogronami, serem pleśniowym, dodatkami i sosem winegret |
| ***Dania gorące w podgrzewaczach:***  **Na przykład (łącznie 4 pierogi na osobę)** | | |
| 1. | Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami | *Minimum 2 szt. na osobę* |
| 2. | Pierogi z soczewicą | *Minimum 2 szt. na osobę* |
| 3. | Pierogi z kapustą | *Minimum 2 szt. na osobę* |
| **Desery** | | |
| 1. | Makowiec, piernik, sernik, szarlotka | (min. 3 rodzaje, łącznie 100g na osobę) |
| ***Napoje*** | | |
| 1. | Kawa z expresu, wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa, mięta) + dodatki (cukier, cytryna w plasterkach) | *Minimum 200 ml na osobę* |
| 2. | Kompot wigilijny z owoców suszonych + wysokie szklanki | *Minimum 200 ml na osobę* |
| 3. | Woda, soki 100% minimum 3 rodzaje | *Minimum 200 ml na osobę* |
| **Dodatki** | | |
| 1. | Pieczywo mieszane co najmniej 3 rodzaje (np. bułka kajzerka, chleb pszenny, żytni, razowy) | *Minimum 60g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **WIGILIA** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **PREMIUM** | | |
| **Zupa** | | |
| 1. | Barszcz czerwony z uszkami lub grzybowa z łazankami | *Minimum 250 ml na osobę* |
| **Kanapki wigilijne: (łącznie 4 sztuki na osobę)**  **Na przykład:** | | |
| 1. | Ze śledziem | *Minimum 2 sztuki na osobę* |
| 2. | Z łososiem wędzonym | *Minimum 2 sztuki na osobę* |
| 3. | Z pasta z tuńczyka | *Minimum 2 sztuki na osobę* |
| 4. | Z serem pleśniowym | *Minimum 2 sztuki na osobę* |
| **Sałatki**  **Na przykład:** | | |
| 1. | Śledziowa | (min. 3 rodzaje, łącznie 125g na osobę) |
| 2. | Jarzynowa |
| 3. | Mix sałat z pomidorkami, winogronami, serem pleśniowym, dodatkami i sosem winegret |
| 4. | Sałatka ziemniaczana z zielonym porem |
| ***Przystawki***  **Na przykład:** | | |
| 1. | Śledź: w oleju z cebulką, w śmietanie z jabłkiem | *(min. 4 rodzaje, łącznie 150g na osobę)* |
| 2. | Chrupiące filety dorsza z konfiturą warzywną |
| 3. | Ryba na sposób grecki |
| 4. | Tymbaliki z łososiem i warzywami |
| 5. | Kluski z makiem |
| ***Dania gorące w podgrzewaczach*** | | |
| 1. | Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami | *Minimum 4 szt. na osobę* |
| 2. | Karp smażony | *Minimum 80g na osobę* |
| 3. | Kapusta wigilijna | *Minimum 80g na osobę* |
| **Desery** | | |
| 1. | Makowiec, piernik sernik, szarlotka | (min. 3 rodzaje, łącznie 100g na osobę) |
| 2. | Mini tarty z ciasta kruchego z musem cytrynowym i prażonymi migdałami |
| ***Napoje*** | | |
| 1. | Kawa z expresu ciśnieniowego, wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa, mięta) + dodatki (cukier, cytryna w plasterkach) | *Minimum 200 ml na osobę* |
| 2. | Kompot wigilijny z owoców suszonych + wysokie szklanki | *Minimum 200 ml na osobę* |
| 3. | Woda, soki 100% minimum 3 rodzaje | *Minimum 200 ml na osobę* |
| **Dodatki** | | |
| 1. | Pieczywo mieszane co najmniej 3 rodzaje (np. bułka kajzerka, chleb pszenny, żytni, razowy) | *Minimum 60g na osobę* |
| **Owoce filetowane**  **Na przykład:** | | |
| 2. | Pomarańcza, ananas, melon | *Minimum 80g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **WIELKANOC** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **MINI** | | |
| **Kanapki wielkanocne: (łącznie min 4 szt. na osobę)**  **Na przykład:** | | |
| 1. | Z łososiem wędzonym i warzywami | *Minimum 2 sztuki na osobę* |
| 2. | Z pastą z makreli i warzywami | *Minimum 2 sztuki na osobę* |
| 3. | Z pastą z białego sera i ziół i warzywami | *Minimum 2 sztuki na osobę* |
| 4. | Ze schabem pieczonym i warzywami | *Minimum 2 sztuki na osobę* |
| **Sałatki**  **Na przykład:** | | |
| 1. | Jarzynowa | (łącznie minimum 125g na osobę) |
| 2. | Jajeczna |
| 3. | Z kurczakiem, selerem naciowym, świeżym ananasem, orzechami włoskimi i sosem vinegrette |
| ***Domowe ciasta świąteczne: (min. 2 rodzaje)***  **Na przykład:** | | |
| 1. | Makowiec, szarlotka, sernik, baba wielkanocna | *Minimum 100g na osobę* |
| ***Napoje*** | | |
| 2. | Woda, soki 100% minimum 3 rodzaje | *Minimum 200 ml na osobę* |
| **Dodatki** | | |
| 3. | Pieczywo mieszane co najmniej 3 rodzaje (np. bułka kajzerka, chleb pszenny, żytni, razowy) | *Minimum 60g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **WIELKANOC** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **STANDARD** | | |
| **Kanapki wielkanocne: (łącznie 4 sztuki na osobę)**  **Na przykład:** | | |
| 1. | Z łososiem wędzonym i warzywami | Minimum 2 sztuki na osobę |
| 2. | Z pastą z makreli i warzywami | Minimum 2 sztuki na osobę |
| 3. | Z pastą z białego sera i ziół i warzywami | Minimum 2 sztuki na osobę |
| 4. | Ze schabem pieczonym i warzywami | Minimum 2 sztuki na osobę |
| **Sałatki**  **Na przykład:** | | |
| 5. | Jarzynowa | (łącznie minimum 125g na osobę) |
| 6. | Jajeczna |
| 7. | Z kurczakiem, selerem naciowym, świeżym ananasem, orzechami włoskimi i sosem vinegrette |
| ***Przystawki (min. 3 rodzaje, łącznie 180 g na osobę)***  **Na przykład:** | | |
| 8. | Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym | Minimum 60g na osobę |
| 9. | Schab po warszawsku | Minimum 60g na osobę |
| 10. | Mini wrapy z tortilli z gruszką, kozim serem, żurawiną suszoną, roszponką i sosem malinowym | Minimum 60g na osobę |
| 11. | Roladki z grillowanej cukinii z serem feta I suszonym pomidorem | Minimum 60g na osobę |
| 12. | Jajko z majonezem i szczypiorkiem | Minimum 60g na osobę (dwie połówki) |
| ***Zupa*** | | |
| 13. | Żurek z białą kiełbasą i jajkiem | *Minimum 250 ml na osobę* |
| **Domowe ciasta świąteczne: (min 2 rodzaje)**  **Na przykład:** | | |
| 14. | Makowiec, szarlotka, sernik, baba wielkanocna | *Minimum 100g na osobę* |
| ***Napoje*** | | |
| 15. | Kawa z expresu ciśnieniowego, wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa, mięta) + dodatki (cukier, cytryna w plasterkach) | *Minimum 200 ml na osobę* |
| 16. | Woda, soki 100% minimum 3 rodzaje | *Minimum 200 ml na osobę* |
| **Dodatki** | | |
| 17. | Pieczywo mieszane co najmniej 3 rodzaje (np. bułka kajzerka, chleb pszenny, żytni, razowy) | *Minimum 60g na osobę* |
| 18. | Masło min. 82% tłuszczu zwierzęcego | *Minimum 20g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **WIELKANOC** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **PREMIUM** | | |
| **Dania gorące w podgrzewaczu: (2 rodzaje dań ciepłych)**  **Na przykład:** | | |
| 1. | Kaczka pieczona z jabłkami w sosie | łącznie minimum 200g na osobę |
| 2. | Polędwiczka pieczona w sosie grzybowym |
| **Jajko faszerowane:**  **Na przykład:** | | |
| 1. | Z majonezem i szczypiorkiem | *Minimum dwie połówki jajka na osobę* |
| 2. | Z sałatką krabową | *Minimum dwie połówki jajka na osobę* |
| **Sałatki: (łącznie 125 g na osobę)**  **Na przykład:** | | |
| 1. | Jarzynowa | (łącznie 125g na osobę) |
| 2. | Jajeczna |
| 3. | Z kurczakiem, selerem naciowym, świeżym ananasem, orzechami włoskimi i sosem vinegrette |
| ***Przystawki (min. 3 rodzaje, łącznie 180 g na osobę)***  **Na przykład** | | |
| 1. | Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym | *Minimum 60g na osobę* |
| 2. | Schab po warszawsku | *Minimum 60g na osobę* |
| 3. | Mini wrapy z tortilli z gruszką, kozim serem, żurawiną suszoną, roszponką i sosem malinowym | *Minimum 60g na osobę* |
| 4. | Roladki z grillowanej cukinii z serem feta i suszonym pomidorem | *Minimum 60g na osobę* |
| ***Zupa*** | | |
| 1. | Żurek z białą kiełbasą i jajkiem | *Minimum 250 ml na osobę* |
| **Domowe ciasta świąteczne: (min 3 rodzaje)**  **Na przykład** | | |
| 1. | Makowiec, szarlotka, sernik, baba wielkanocna | *Minimum 100g na osobę* |
| ***Napoje*** | | |
| 1. | Kawa z expresu ciśnieniowego, wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa, mięta) + dodatki (cukier, cytryna w plasterkach) | *Minimum 200 ml na osobę* |
| 2. | Woda, soki 100% minimum 3 rodzaje | *Minimum 200 ml na osobę* |
| **Dodatki: (3 rodzaje dodatków, łącznie 250 g na osobę)** | | |
| 18. | Ziemniaki opiekane | *Minimum 125g na osobę* |
| 19. | Mini kopytka domowe | *Minimum 125g na osobę* |
| 20. | Warzywa gotowane na parze | *Minimum 125g na osobę* |