

Załącznik nr 2 do zapytania

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1) Spotkanie Andrzejkowe

Ilość osób: 24

Kolacja serwowana

Zupa:

Aksamitny krem z dyni serwowany z prażonymi pestkami i oliwą smakową – 200 ml – 24 porcje

Drugie danie:

Saltimbocca z indyka z szynką dojrzewającą na serowym sosie z blanszowanymi pieczarkami – 100 g – 24 porcje

ziemniakami gratin, - 100 g – 24 porcje

zestaw surówek – 100 g – 24 porcje

Deser:

Mix słodkości bankietowych – 2, 5 kg

Zimna płyta:

Deska mięs pieczonych z sosami – 1 kg – 2 sztuki

Marynowany kurczak w occie balsamicznym z grillowanymi warzywami – 24 porcji

Tymbaliki drobiowe – 24 porcji

Mix pieczywa z masłem – bez ograniczeń

Sałatka ziemniaczana, chrupiący boczek, majonez estragonowy, gotowane jajko, pomidorki cherry – 100 g – 24 porcje

Napoje:

Sok pomarańczowy i jabłkowy, woda w karafkach – bez ograniczeń

Bufet kawowy:

świeżo parzona kawa, selekcja herbat z dodatkiem cytryny – bez ograniczeń

Dodatkowo:

- a) Wróżby Andrzejkowe**
- b) ustawienie stołów, krzeseł, serwis kelnerski, dekoracje**
- c) trio smyczkowo – pokaz muzyki symfonicznej filmowej**

2) Spotkanie Mikołajkowe

Ilość osób: 24

Zupa:

Żurek na zakwasie z białą kiełbasą i ziemniakami – 200 ml – 24 porcje

Dania gorące w bufetach

Mix pierogów (ruskie, z kapustą i grzybami) – 300 g – 24 porcje

Gołąbki w sosie pomidorowym – 80 g – 24 porcje

Ryba po grecku – 24 porcje

Deser:

Ciastka korzenne z mlekiem – 24 porcje

Zimna płyta:

Śledzie po cygańsku- 80 g – 24 porcje

Mix pieczywa z masłem – bez ograniczeń

Sałatka jarzynowa- 100 g- 24 porcje

Deska mięs pieczonych- 1 kg – 2 sztuki

Napoje:

Sok pomarańczowy i jabłkowy, woda w karafkach- bez ograniczeń

Bufet kawowy:

świeżo parzona kawa, selekcja herbat z dodatkiem cytryny- bez ograniczeń

Dodatkowo:

Lokalna kapela (biesiada)

Pokaz Mikołaja Iluzjonisty



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



3) Spotkanie Sylwestrowe

Ilość osób: 24

Kolacja serwowana

Zupa:

Aksamitny krem z kalafiora serwowany z groszkiem z parzonego ciasta- 200 ml – 24 porcje

Drugie danie:

Długo gotowana wieprzowina na aksamitnym sosie winno – ziołowym – 100 g – 24 porcje

z pieczonymi ziemniakami z serem wędzonym - 80 g – 24 porcje

oraz pieczonym bakłażanie sposobem bałkańskim– 50 g – porcje

Deser:

Kremowy sernik cytrynowy z konfiturą pomarańczową- 100 g- 24 porcje

Zimna płyta:

Deska mięs pieczonych z sosami- 1 kg – 2 sztuki

Marynowany kurczak w occie balsamicznym- 24 porcje

Śledzik w dwóch odsłonach (w śmietanie, w oleju)po 24 porcje

Mix pieczywa z masłem

Sałatka jarzynowa- 100 g- 24 porcje

Danie gorące

Rubinowy barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym -24 porcje

Napoje:

Sok pomarańczowy i jabłkowy, woda w karafkach- bez ograniczeń

Bufet kawowy:

świeżo parzona kawa, selekcja herbat z dodatkiem cytryny - bez ograniczeń

Dodatkowo:

Lampka szampana alkoholowego i bezalkoholowego na przywitanie Nowego Roku
oraz atrakcje: pokaz akrobatów oraz pokaz ogni)



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



4) Spotkanie wigilijne

Ilość osób: 24

Powitanie: Opłatek i życzenia Świąteczne

Zupa:

Rubinowy barszcz z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami - 200 ml – 24 porcje

Drugie danie:

Karp w cieście korzennym,- 150 g – 24 porcje

podany z purée z kalafiora, 80 g – 24 porcje

faszerowaną pieczarką i sosem chrzanowym-100 g – 24 porcje

Deser:

Tradycyjny strudel z ciasta francuskiego z sosem angielskim- 100 g-24 porcje

Zimna płyta:

Deska serów z bakaliami - 1 kg – 2 sztuki

Deska mięs pieczonych z sosami- 1 kg – 2 sztuki

Śledzik po cygańsku

Tymbaliki drobiowe

Pieczyno, masełko czosnkowe

Sałatka jarzynowa- - 100 g- 24 porcje

Sałatka z makaronu farfalle i tuńczyka- - 100 g- 24 porcje

Napoje:

Sok pomarańczowy i jabłkowy, woda w karafkach- bez ograniczeń

Kompot z suszu – bez ograniczeń

Bufet kawowy:

świeżo parzona kawa, selekcja herbat z dodatkiem cytryny - bez ograniczeń

Dodatkowo:

Muzyka na żywo podczas spotkania

DOTYCZY WSZYSTKICH POWYŻSZYCH CZĘŚCI:

Wycena musi zawierać:

1. W ramach spotkań Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
 - a) transport osób autokarem z Łączek Kucharskich do miejsca realizacji zamówienia oraz transport powrotny,
 - b) Obsługę kelnerską podczas spotkań



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- c) ustawienie stołów, krzeseł
- d) Dekorację sali

Ponadto:

- a) Zamawiający dopuszcza zmniejszenie ilości osób biorących udział w spotkaniu o 2- 5 osób.
- b) Wszystkie wymienione spotkania mają się odbyć pomiędzy godzinami 9.00-19.00 zgodnie z ustaleniami z zamawiającym.