

Nr postępowania: ZP/51/055/U/17**Wymagania dotyczące organizacji kolacji: podczas pobytu konferencyjno-integracyjnego w dniach 18-20 maja 2017 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, do dnia 11.05.2017 r.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość drobnych zmian w menu na kolację na wniosek Wykonawcy. Propozycja zmiany menu musi zostać przedstawiona Zamawiającemu i przez niego zaakceptowana do dnia 11.05.2017 r.

Menu na kolację 18.05 br.

Danie	Wielkość porcji¹	Liczba porcji
Zupa		
Zupa z pieczonych pomidorów*	250ml	35
Żurek z białą kielbasą	250ml	35
Danie główne		
Pieczony filec z pstrąga	150g	25
Indyk w sosie z pieczonej papryki	150g	25
Kaczka w owocowym sosie	150g	25
Naleśniki gryczane ze szpinakiem w sosie czosnkowym*	150g	25
Dodatki		
Sałatki i surówki sezonowe*	150g	35
Mieszanka warzywna gotowana na parze*	150g	35
Kluseczki	200g	35
Ziemniaki gotowane z koperkiem*	200g	35
Sosy	min. 4 rodzaje	
Przystawki na zimno		

Grillowane warzywa sezonowe*	50g	35
Falafel z hummusem	50g	35
Plastry marynowanej piersi indyka z sosami	50g	70
Sałatka z pieczonym kurczakiem i grzankami	50g	70
Schab z dipem z tapenady	50g	70
Pstrąg wędzony na musie chrzanowym	50g	70
Sałatka z krewetkami i wędzonym halibutem	50g	70
Pieczywa		
Pieczywo białe - bagietka	50g	35
Pieczywo ciemne*	50g	35
Bułeczki cocktailowe	50g	35
Desery		
Sorbet z owocami*	100g	35
Sernik pomarańczowy	150g	35
Napoje		
Pakiet napojów gorących ²		
Pakiet napojów zimnych ³		
Wino czerwone i białe ⁴		

Menu na kolację 19.05 br.

Danie	Wielkość porcji ¹	Liczba porcji
Zupa		
Rosół z kluseczkami	250ml	35
Zupa borowikowa*	250ml	35
Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola	150g	25
Stek z łososia ze szpinakiem	150g	25
Makaron tagliatelle z warzywami*	200g	20
Dodatki		
Ryż*	100g	35
Ziemniaki pieczone*	100g	35
Mieszanka warzywna gotowana na parze*	100g	35
Sałatki i surówki sezonowe*	100g	35
Sosy	min. 4 rodzaje	
Przystawki na zimno		
Sałata ze świeżych warzyw*	50g	45

Paszтет z soczewicy*	50g	45
Szparagi otulone dojrzewającą szynką	50g	45
Carpaccio z łososia podane na grzance	50g	45
Mini klopsiki wieprzowe w sosie tatarskim	50g	45
Rolowany rostbef z konfiturą z gruszek i kozim serem	50g	45
Grillowany oscypek z żurawiną	50g	45
Pieczywa		
Pieczyno białe - bagietka	50g	35
Pieczyno ciemne*	50g	35
Bułeczki cocktailowe	50g	35
Desery		
Tarta z owocami	150g	35
Ciasto czekoladowe*	150g	35
Napoje		
Pakiet napojów gorących ²		
Pakiet napojów zimnych ³		
Wino czerwone i białe ⁴		

* **Dania wegańskie** - nie zawierające produktów zwierzęcych i odzwierzęcych tj. np. mleko, masło, jaja, jogurt

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