**Opis zestawów cateringowych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SERWIS KAWOWY** | | |
| **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 w saszetkach, mleko 2% do kawy podawane w dzbankach)  Wrzątek w warniku  Kawa rozpuszczalna + dodatki (cukier w saszetkach, mleko 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 w saszetkach, cytryna w plasterkach) | *Bez limitu, uzupełniana na bieżąco* |
| **Napoje zimne** | | |
| 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 jabłkowy) podawanych w karafkach + wysokie szklanki | *Bez limitu, uzupełniane na bieżąco* |
| **Ciastka** | | |
| 5. | Ciastka kruche minimum 3 rodzaje | *Minimum 80g* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SERWIS KAWOWY Z PRZĘKĄSKAMI** | | |
| **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 w saszetkach, mleko 2% do kawy podawane w dzbankach)  Wrzątek w warniku  Kawa rozpuszczalna + dodatki (cukier w saszetkach, mleko 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 w saszetkach, cytryna w plasterkach) | *Bez limitu, uzupełniana na bieżąco* |
| **Napoje zimne** | | |
| 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 jabłkowy) podawanych w karafkach + wysokie szklanki | *Bez limitu, uzupełniane na bieżąco* |
| **Dania serwowane na zimno** | | |
| 6. | Dekoracyjne kanapki bankietowe lub tartinki (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 3 szt. na osobę* |
| ***Ciastka*** | | |
| 7. | Ciastka kruche minimum 3 rodzaje | *Minimum 80g* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NAPOJE GORĄCE** | | |
| **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 w saszetkach, mleko 2% do kawy podawane w dzbankach)  Wrzątek w warniku  Kawa rozpuszczalna + dodatki (cukier w saszetkach, mleko 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 w saszetkach, cytryna w plasterkach) | *Bez limitu, uzupełniana na bieżąco* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NAPOJE ZIMNE** | | |
| **Lp**. | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| 1. | Woda niegazowana podawana w karafkach + wysokie szklanki | *Bez limitu, uzupełniana na bieżąco* |
| 2. | Soki minimum 3 rodzaje soków owocowych 100% (w tym 1 sok jabłkowy) podawanych w karafkach + wysokie szklanki, | *Bez limitu uzupełniana na bieżąco* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NAPOJE GAZOWANE** | | |
| **Lp**. | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| 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. 300ml + wysokie szklanki | *Minimum 300 ml na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PRZYSTAWKI** | | |
| **8 przystawek do wyboru** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| 1. | Dekoracyjne kanapki bankietowe lub tartinki (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 3 sztuki na osobę* |
| 2. | Mini roladki z tortilli min. 3 rodzaje (np. z gruszką, kozim serem, żurawiną suszoną, roszponką i sosem malinowym ) lub mini tarty z nadzieniem mięsnym lub warzywnym (pieczarki, szpinak) | *Minimum 3 sztuki na osobę* |
| 3. | Carpaccio z buraka podawane na rukoli z dodatkami (np. dynia, sos balsamiczny, owoce, parmezan) | *Minimum 60g na osobę* |
| 4. | Rolada szpinakowa z łososiem | *Minimum 60g na osobę* |
| 4. | Roladki z grillowanej cukinii: z serem feta/ z awokado i suszonymi pomidorami | *Minimum 60g na osobę* |
| 5. | Śliwki kalifornijska zawijane w boczku na ciepło oraz inne przystawki w formie koreczków serwowanych na zimno (np. ser żółty/pleśniowy z oliwką, papryką, ogórkiem konserwowym, pomidor koktajlowy z mozzarellą i bazylią ) – minimum 3 rodzaje przekąsek | *Minimum 60g na osobę* |
| 6. | Kieszonki schabowe z pastą chrzanowo-jajeczną | *Minimum 60g na osobę* |
| 7. | Warzywa grillowane co najmniej 3 rodzaje (np. cukinia, bakłażan, papryka) z sosem vinegret | *Minimum 60g na osobę* |
| 8. | Cisto francuskie np. ze szpinakiem i fetą, mozzarellą i pomidorami | *Minimum 60g na osobę* |
| 9 | Placuszki ziemniaczane z wędzonym łososiem i kleksem kwaśniej śmietany i koperkiem | *Minimum 60g na osobę* |
| 10 | Szaszłyki grillowane np. ananas,szynka dojrzewajaca, melon | *Minimum 60g na osobę* |
| 11 | Carpaccio z polędwicy wołowej na rukoli z parmezanem i kaparmi | *Minimum 60g na osobę* |
| 12 | Tymbaliki drobiowe | *Minimum 60 g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SAŁATKI** | | |
| **Lp**. | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| 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* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OWOCE serwowane na paterach** | | |
| **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* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CIASTA/DESERY** | | |
| **Lp**. | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| 1. | Ciasteczka bankietowe, podawane w papierowych bibułkach minimum 4 rodzaje, np. eklerki, babeczki z kremem i owocami, babeczki serowe, babeczki z masą orzechową, rogaliki francuskie, rogaliki nadziewane, mini ptysie, mini pączki. | *Minimum 3 szt. na osobę* |
| 2. | Ciasta krojone podawane w papierowych bibułkach (bez mas, kremów i galaretek) minimum 3 rodz.  np. szarlotka, ciasto czekoladowe, makowiec, sernik. | *Minimum 3 szt. na osobę* |
| 3. | Desery w jednorazowych pojemniczkach – minimum 2 rodzaje (np. tiramisu, panna cotta, mus czekoladowy) | *Minimum 2 szt. na osobę* |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ZUPY** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **Zupa** | | |
| 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 | *Minimum 200 ml na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OBIAD** | | |
| **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** | | |
| 1. | - danie mięsne polędwica wieprzowa lub wołowina z dowolnym sosem (z wykluczeniem mięsa mielonego i w panierce) | *Minimum 130 g na osobę* |
| 2. | - danie drobiowe (np. kurczak, indyk, kaczka, gęś) z dowolnym sosem (np. borowikowym, musztardowy, chrzanowy, koperkowy)  Np. pieczony indyk w marynacie miodowo musztardowej z ziołami, | *Minimum 130 g na osobę* |
| 3. | - danie rybne (np. łosoś, dorsz, halibut) z dowolnym sosem | *Minimum 130 g na osobę* |
| 4. | - lub danie wegetariańskie (np. makaron z warzywami, pierogi, naleśniki ze szpinakiem) | *Minimum 130 g na osobę* |
| **Dodatek skrobiowy** | | |
| 5. | Dodatek skrobiowy 2 rodzaje (np. ziemniaki (z wody całe, pieczone, opiekane ziołami), kasza, ryż, makaron, mini kopytka, kluski śląskie) | *Minimum 100g na osobę* |
| **Dodatek warzywny** | | |
| 6. | Surówka z czerwonej, białej i kiszonej kapusty, | *Minimum 80g na osobę* |
| 7. | Mix sałat/szpinak/rukola ze świeżymi warzywami/owocami (min 3 rodzaje) oraz sosem typu vinegret | *Minimum 80 g na osobę* |
| 8. | Bukiet warzyw parowanych, na ciepło (np. brokuły, fasolka szparagowa, mini marchewki, inne sezonowe) | *Minimum 90g na osobę* |
| 9. | Warzywa grillowane co najmniej 3 rodzaje (np. cukinia, bakłażan, papryka) | *Minimum 90g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UROCZYSTA KOLACJA** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **Dania gorące - 2 opcje wyboru:**  **2 dania mięsne, 1 danie rybne;**  **1 danie mięsne, 1 danie rybne, 1 danie wegetariańskie;** | | |
| 1. | - polędwica wieprzowa, cielęcina, wołowina z dowolnym sosem (pieczone, duszona itp.)  np. grillowane polędwiczki wieprzowe z kurkami i świeżymi ziołami | *Minimum 130 g na osobę* |
| 2. | - danie drobiowe (np. indyk, kaczka, gęś) z dowolnym sosem (pieczone, duszone itp.)  Np. kaczka pieczona z jabłkami w sosie pomarańzowym | *Minimum 130 g na osobę* |
| 4. | - danie rybne (np. łosoś, dorsz, halibut) z dowolnym sosem np. łosoś pieczony w delikatnym sosie mango, łosoś zapiekany w migdałach z sosem z granatów | *Minimum 130 g na osobę* |
| 5. | - lub danie wegetariańskie (np. makaron z warzywami, pierogi, smażone tofu z warzywami) | *Minimum 130 g na osobę* |
| **Dodatek skrobiowy** | | |
| 6. | Dodatek skrobiowy 2 rodzaje (np. ziemniaki (pieczone, opiekane ziołami), makaron ryżowy, mini kopytka, kluski śląskie) | *Minimum 100g na osobę* |
| **Dodatek warzywny** | | |
| 7. | Mix sałat/szpinak/rukola ze świeżymi warzywami/owocami (min 3 rodzaje) oraz sosem typu vinegret | *Minimum 80 g na osobę* |
| 8. | Bukiet warzyw parowanych, na ciepło (np. brokuły, fasolka szparagowa, mini marchewki, inne sezonowe) | *Minimum 90g na osobę* |
| 9. | Warzywa grillowane co najmniej 3 rodzaje (np. cukinia, bakłażan, papryka) | *Minimum 90g na osobę* |
| ***Wina*** | | |
| 10. | białe – stołowe/deserowe (Orbiel & Fils Sauvignon/Marsane Francja), Cien Y Cerro Sauvignon Blanc - Chile | *Minimum 150 ml na osobę* |
| 11. | czerwone – stołowe/deserowe (Orbiel & Fils Grenache/Syrah, Francja Langwedocja)  Cien Y Cerro Carmenere - Chile | *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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRILL** | | |
| **Lp**. | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| 1. | kiełbasa biała, śląska, podwawelska lub produkt równoważny (min. 80% mięsa wieprzowego w masie) nie może zawierać dodatków skrobi, soi, błonnika oraz MOM – mięsa oddzielonego mechanicznie | *Minimum 100 g na osobę* |
| 2. | Kaszanka z cebulą w papilotach | *Minimum 100 g na osobę* |
| 3. | Karkówka marynowana w ziołach | *Minimum 100 g na osobę* |
| 4. | Filety z kurczaka | *Minimum 100 g na osobę* |
| 5. | Saszłyki drobiowe z warzywami | *Minimum 100 g na osobę* |
| 6. | Pstrąg z ziołami w papilotach | *Minimum 100 g na osobę* |
| ***Dodatki*** | | |
| 7. | Pieczywo mieszane co najmniej 3 rodzaje (np. bułka kajzerka, chleb pszenny, żytni, razowy) | *Minimum 60 g na osobę* |
| 8. | masło min. 82% tłuszczu zwierzęcego | *Minimum 20 g na osobę* |
| 9. | Ogórki małosolne lub kiszone z beczki | *Minimum 30 g na osobę* |
| 10. | Smalec z cebulką i jabłkiem | *Minimum 30 g na osobę* |
| 11. | Mix sałat/szpinak/rukola ze świeżymi warzywami/owocami (min 3 rodzaje) oraz sosem typu vinegret | *Minimum 80 g na osobę* |
| 12. | Warzywa grillowane co najmniej 3 rodzaje (np. cukinia, bakłażan, papryka) | *Minimum 90 g na osobę* |
| 13. | Sosy: ketchup (łagodny i pikantny), musztarda /lutenica/ | *Minimum 20 g na osobę* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **WIGILIA** | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** |
| **Zupa** | | |
| 1. | Barszcz czerwony z uszkami lub grzybowa z łazankami | *Minimum 150 g na osobę* |
| **Dania gorące w podgrzewaczach** | | |
| 2. | Pierogi: (np. z kapustą i grzybami, szpinakiem i serem feta, ruskie) | *Minimum 130g na osobę* |
| 3. | Karp smażony | *Minimum 130g na osobę* |
| 4. | Kapusta wigilijna | *Minimum 130g na osobę* |
| **Przystawki** | | |
| 5. | Kanapki dekoracyjne na świeżym pieczywie jasnym, ciemnym, wieloziarnistym z masłem , z minimum 5 składnikami (np. z łososiem wędzonym, z jajkiem, pastą z makreli, tuńczyka) | *Minimum 3 szt. na osobę* |
| 6. | Śledź (np. w oleju z cebulką, w śmietanie ) | *Minimum 100 g na osobę* |
| 7. | Ryba (np. w galarecie, faszerowana, po grecku) | *Minimum 100g na osobę* |
| 8. | Roladki z grillowanej cukinii z serem feta/ wrapy z tortilli, | *Minimum 100g na osobę* |
| ***Sałatki*** | | |
| 9. | Śledziowa | *Minimum 80 g na osobę* |
| 10. | Jarzynowa | *Minimum 80 g na osobę* |
| 11. | Mix sałat z rukolą, pomidorkami koktajlowymi, winogronami, serem pleśniowym, orzechami włoskimi | *Minimum 80 g na osobę* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Ciasta*** | | | |
| 12. | Ciasta krojone świąteczne podawane w papierowych bibułkach, minimum 3 rodz.  np. szarlotka, makowiec, sernik. | | *Minimum 3 szt. na osobę* |
| **Dodatki** | | | |
| 13. | Pieczywo mieszane co najmniej 3 rodzaje (np. bułka kajzerka, chleb pszenny, żytni, razowy) | | *Minimum 60 g na osobę* |
| 14. | masło min. 82% tłuszczu zwierzęcego | | *Minimum 20 g na osobę* |
| 15. | kompot z owoców suszonych + wysokie szklanki | | *Minimum 250 ml na osobę* |
|  | | | |
| **WIELKANOC** | | | |
| **Lp.** | **Pozycja menu** | **Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.** | |
| **Zupa** | | | |
| 1. | Żurek/barszcz biały z jajkiem i białą kiełbasą | *Minimum 150 g na osobę* | |
| **Dania gorące w podgrzewaczach** | | | |
| 2. | Polędwiczka pieczona w sosie musztardowym/własnym | *Minimum 130g na osobę* | |
| 3. | Kaczka pieczona w pomarańczach/jabłkach | *Minimum 130g na osobę* | |
| 4. | Dorosz w sosie winnym | *Minimum 130g na osobę* | |
| **Przystawki** | | | |
| 5. | Jajka faszerowane (co najmniej I klasy) – 3 rodzaje farszu/ jajko z majonezem posypane szczypiorkiem | *Minimum 1 szt. na osobę* | |
| 6. | Rolada szpinakowa z łososiem | *Minimum 70 g na osobę* | |
| 7. | Roladki z szynki | *Minimum 70g na osobę* | |
| 8. | Półmisek pasztetów (z kaczki, gęsi, królika, dziczyzny)/ mięsa pieczone (szynka, schab, karczek) | *Minimum 70g na osobę* | |
| ***Sałatki*** | | | |
| 9. | Jarzynowa | *Minimum 80 g na osobę* | |
| 10. | Jajeczna | *Minimum 80 g na osobę* | |
| 11. | Mix sałat z rukolą, pomidorkami koktajlowymi, winogronami, serem pleśniowym, orzechami włoskimi | *Minimum 80 g na osobę* | |
| ***Ciasta*** | | | |
| 12. | Ciasta krojone świąteczne podawane w papierowych bibułkach, minimum 3 rodz.  np. mazurek, makowiec, sernik, babka wielkanocna, szarlotka | *Minimum 3 szt. na osobę* | |
| **Dodatki** | | | |
| 13. | Pieczywo mieszane co najmniej 3 rodzaje (np. bułka kajzerka, chleb pszenny, żytni, razowy) | *Minimum 60 g na osobę* | |
| 14. | masło min. 82% tłuszczu zwierzęcego | *Minimum 60 g na osobę* | |