

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dotyczący usługi cateringowej dla 180 osób podczas konferencji NanoTech Poland 2023 w dniach 14-16 czerwca 2023 roku odbywającej się w pomieszczeniach Wydziału Fizyki (w ostatnim dniu druga przerwa kawowa i obiad dla 150 osób)

Przerwy kawowe (warunek konieczny - ekspresy do kawy, zastawa porcelanowa, sztućce platerowane) 14-16.06.2023

Poranna

Kawa z ekspresu (dodatki w tym cukier, mleko 3,2%, roślinne, bez laktozy) bez ograniczeń
 Herbata (trzy rodzaje czarna, zielona, owocowa, cytryna jako dodatek) bez ograniczeń
 Ciasto półfrancuskie (mini ptyśie, rogaliki, koperty z owocem itp. 1,5 szt. na osobę)
 Kanapki dekoracyjne (1,5 szt. na osobę)
 Owoce sezonowe
 Woda z cytryną i miętą 500 ml na osobę

Poobiednia:

Kawa z ekspresu (dodatki w tym cukier, mleko 3,2%, roślinne, bez laktozy) bez ograniczeń
 Herbata (jak wyżej) bez ograniczeń
 Ciasto bankietowe (rożki, sernik, szarlotka itp.)
 Owoce sezonowe
 Woda z cytryną i miętą 500 ml na osobę

Przerwy obiadowe (warunek konieczny posiłek wegetariański, zielona sałata, zastawa porcelanowa, sztućce platerowane)

14.06.2023r.

Zupa krem szparagowy z groszkiem ptyśiowym (wege) 250 ml na osobę
 Ziemniaki z wody z koperkiem
 Ryż biały i jaśminowy
Dania mięsne na ciepło (do wyboru z asortymentu 1,5 porcji na osobę, 1 porcja - 130 g):
 Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i fetą
 Schab pieczony z aromatyczną śliwką
 Gołąbki z kaszą perłową, grzybami w sosie pomidorowym (wege)
 Bukiet warzyw na ciepło
 Surówka z selera
 Mix sałat z pomidorem i ogórkiem świeżym
 Woda z cytryną i miętą 500 ml na osobę

15.06.2023r.

Zupa krem pomidorowy (wege) 250 ml na osobę
 Ryż biały i jaśminowy
 Kluski półfrancuskie
Dania na ciepło (do wyboru z asortymentu 1,5 porcji na osobę, 1 porcja - 130 g)
 Strogonow drobiowy
 Pierogi z kapustą i grzybami
 Pierogi z mięsem
 Wegańskie curry z tofu (wege)
 Bukiet warzyw na ciepło
 Surówka z kapusty pekińskiej
 Mix sałat z pomidorem i ogórkiem świeżym
 Woda z cytryną i miętą 500 ml na osobę

16.06.2023r.

Zupa krem z dyni piżmowej z mleczkiem kokosowym (wege) 250 ml na osobę
 Ziemniaki z wody z koperkiem
 Kasza
Danie mięsne i rybne na ciepło (do wyboru z asortymentu 1,5 porcji na osobę, 1 porcja - 130g)
 Filet z dorsza w sosie maślanym

Zrazy staropolskie z wołowiny
Ragout z soczewicą i burakami (wege)
Buraczki zasmażane
Surówka z białej kapusty
Mix sałat z pomidorem i ogórkiem świeżym
Woda z cytryną i miętą 500 ml na osobę

Conference dinner (Wydział Fizyki) – warunek konieczny posiłek wegetariański na ciepło, zielona sałata, deser, ekspresy do kawy, zastawa porcelanowa, sztuczne platerowane, świece):

Przekąski (do wyboru z asortymentu 3 na osobę)

Deski serów (np. kozi, camembert, dojrzewające)

Deski wędlin i mięs

Melon w szynce dojrzewającej

Carpaccio z buraka z kaparami i orzechami włoskimi

Dania ciepłe (do wyboru z asortymentu 1,5 porcji na osobę, 1 porcja - 130 g)

Wegański gulasz z czerwoną fasolą, papryką i tofu

Łosoś w sosie teriyaki

Cordon Bleu (delikatny schab faszerowany szynką, serem w sosie z szalwią i winem)

Ryż biały

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Napoje:

Woda z cytryną i miętą 500 ml na osobę

Kawa z ekspresu bez ograniczeń (dodatki w tym cukier, mleko 3,2%, roślinne, bez laktozy)

Herbata (trzy rodzaje) bez ograniczeń (cytryna jako dodatek)

Sałatki (do wyboru z asortymentu 200 g na osobę):

- Caprese

- Cezar

- zielona na miksie sałat

Deser: (1,5 szt na osobę)

Mini tarta z truskawkami

Ciasto biszkoptowe z owocem i galaretką

Ciasto czekoladowe

Pieczyno mieszane

Masło ziołowe

W cenę powinna być wliczona obsługa kelnerska.

Grill – warunek konieczny posiłek wegetariański, zielona sałata i ekspresy do kawy:

Stół z przekąskami

Smalec z jabłkiem i cebulką (50 g na osobę)

Ogórki małosolne (100 g na osobę)

Chleb wiejski (150g na osobę)

Dania z grilla (do wyboru z asortymentu 2 porcje na osobę, 1 porcja - 130 g)

Karkówka marynowana z grilla

Kiełbasa z grilla

Kaszanka z cebulką z grilla

Pstrąg z grilla

Łosoś z grilla

Szaszłyk warzywny

Burger buraczany z warzywami

Ziemniak z gzikiem

Sosy:

Musztarda

Ketchup

Inne sosy

Sałatki (do wyboru z asortymentu 200 g na osobę):

Grecka

Ziemniaczana

Sałata zielona z pomidorem i ogórkiem z czerwoną cebulą

Napoje:

Soki (dwa rodzaje) 250 ml na osobę

Woda z cytryną i miętą bez ograniczeń

Kawa z ekspresu bez ograniczeń (dodatki w tym cukier, mleko 3,2%, roślinne, bez laktozy)

W cenę powinny być wliczone naczynia i sztućce jednorazowe, sprzęt gastronomiczny, obsługa kelnerska.

UWAGA:

- wydawanie potraw - konieczne osobne stanowisko na zupę i dania wege oraz osobne na dania mięsne/rybne
- konieczne minimum 6 osób do obsługi wydarzenia
- w ostatni dzień konferencji druga przerwa kawowa i obiad dla 150 osób

Z-ca Dyrektora
Centrum NanoBioMedycznego
dr Grzegorz Nowaczyk