

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Spotkanie Wigilijne

MENU DLA 100 OSÓB

ZUPA 200 ml/os.:

1. Zupa grzybowa z łazankami – 50 porcji,
2. Zupa krem z buraków z groszkiem ptysiowym – 50 porcji.

DANIA GŁÓWNE:

1. Smażony dzwonek z karpia na maśle – 100g / =50 porcji,
2. Pieczony dorsz na potrawce szpinakowej – 100g / 50 porcji,
3. Pierogi z kapustą i grzybami – 3 sztuki /os.,
4. Kapusta z grochem 100g/ 50 porcji,
5. Kapusta z grzybami 100g/ 50 porcji.

BUFET PRZYSTAWEK WIGILIJNYCH:

1. Ryba po grecku – 100 g/os.,
2. Tatar ze śledzia podawany na toście – 100 szt.,
3. Śledź w oleju – 80 g/os.,
4. Śledź po żydowsku – 80 g/os.,
5. Pieczywo mieszane.

SAŁATKI:

1. Sałatka ziemniaczana ze śledziami i burakami – 100 g/os.,
2. Sałatka pieczarkowa – 100 g/os.

BUFET SŁODKI:

1. Piernik – 150 g/os.,
2. Makowiec – 150 g/os.

NAPOJE:

1. Woda z cytryną – 180 ml / osobę – 30 porcji,
2. Kompot z suszu – 180 ml / osobę – 50 porcji
3. Kawa z ekspresu – 180 ml / osobę – 50 porcji
4. Herbata rodzajowa – 180 ml / osobę – 50 porcji
5. Dodatki : cukier, cytryna.

OPLATEK:

Porcje na 120 osób

OBSŁUGA KELNERSKA:

1. Zapewnienie obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osób odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw, ich uzupełnianie w miarę zużycia oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu spotkania,
2. Ubiór kelnerów musi być schludny, elegancki.

SERWIS GASTRONOMICZNY:

1. Jednakowa zastawa porcelanowa bądź ceramiczna, z użyciem sztućców metalowych ze stali nierdzewnej, szklanki do napojów, filizanki,
2. 3 tace ozdobne na opłatek,
3. Stoliki koktajlowe – 5 szt.,
4. Dekoracja stołów: ozdoby o charakterze świątecznym, śnieżnobiałe, wyprasowane, materiałowe obrusy, serwetki papierowe w serwetnikach,
5. Sprzątanie,
6. Zapewnienie transportu na organizację spotkania do Urzędu Marszałkowskiego Województwa Łódzkiego, al. Piłsudskiego 8, 90-051 Łódź.

INSPEKTOR


Monika Kaczmarek-Hałas

Naczelnik Wydziału
Organizacyjno-Komisijnego


Agnieszka Maczyk-Weiss