**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

MENU DLA 250 OSÓB

**BUFET DAŃ CIEPŁYCH:**

1. Barszczyk czerwony – 125 porcji - 180 ml/porcja
2. Żurek z kiełbasą i jajkiem – 125 porcji – 180 ml/porcja

**BUFET DAŃ ZIMNYCH:**

1. Deska mięs pieczonych (schab, karczek, brzuszek) – 200 porcji – 60 g/porcja
2. Sałatka z fetą, brokułem i płatkami migdałowymi – 200 porcji (porcje sałatki podane  
   w osobnych miseczkach) - 80 g/porcja
3. Sałatka z grillowanym kurczakiem i dressingiem musztardowym – 200 porcji (porcje sałatki podane w osobnych miseczkach) - 80 g/porcja
4. Paszteciki z farszem pieczarkowym – 200 szt., paszteciki kapuśniaczki – 200 szt.,
5. Koreczki śledziowe – 200 szt.
6. Kanapeczki koktajlowe:
   1. łosoś wędzony z rukolą i oliwką na krakersach – 200 porcji,
   2. szynka, ser żółty i ogórek zielony – 200 porcji,
7. Roladki szpinakowe z łososiem – 200 szt.
8. Roladki z grillowanej cukinii z serem fetą i suszonymi pomidorami – 200 szt.
9. Roladki pomidorowe z ziołowym serkiem – 200 szt.
10. Wytrawne babeczki z ciasta kruchego z farszem warzywnym – 200 szt.,
11. Pieczywo: bagietki, chleb razowy – 150 porcji.

**DESERY:**

1. Sernik wiedeński z brzoskwiniami – 125 porcji – 150 g/porcja,
2. Kruche babeczki z owocami – 125 porcji – 150 g/porcja.

**NAPOJE:**

1. Soki: pomarańczowy - 100 porcji – 0,3 l/os, jabłkowy – 100 porcji - 0,3 l/os.,
2. Woda z cytryną – 125 porcji – 180 ml/os.,
3. Woda mineralna gazowana – 100 butelek 0,5 l (wyłącznie w szklanych butelkach),
4. Świeżo parzone kawa – 100 porcji - 180 ml/os i herbata – 100 porcji - 180 ml/os.

**OBSŁUGA KELNERSKA:**

1. Odpowiednia liczba osób do obsługi restauracyjnej,
2. Ubiór kelnerów musi być schludny, elegancki.

**SERWIS GASTRONOMICZNY:**

1. Zastawa porcelanowa bądź ceramiczna, z użyciem sztućców metalowych ze stali nierdzewnej, szklanki do napojów;
2. Ze względu na aspekt ekologiczny, napoje powinny być dostarczone w opakowaniach o jak największej dostępnej pojemności;
3. Prosimy ograniczyć do minimum użycie przedmiotów wykonanych z plastiku;
4. Stoliki koktajlowe – 20 szt.;
5. Dekoracja stołów: żywe kwiaty, śnieżnobiałe, wyprasowane, materiałowe obrusy, serwetki papierowe w serwetnikach;
6. Sprzątanie;
7. Zapewnienie transportu na organizację spotkania w Łodzi.