

IMPREZY OGÓLNOUCZELNIANE

PRZERWA NA KAWĘ

1. PODSTAWOWA (1H)

1. kawa świeżo parzona (z ekspresu) 100 % Arabica
2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa)
3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna)
4. soki owocowe 100 % (2 rodzaje), 200ml/os.
5. woda mineralna niegazowana/gazowana, 200ml/os.
6. do wyboru (wymienne na poszczególne przerwy); mieszanka kruchych ciasteczek świeżo wypiekanych / mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / ciasta w papilotach / muffinki 150g/os.
7. Minikanapki 2szt./os.

2. PODSTAWOWA (4 H)

1. kawa świeżo parzona (z ekspresu) 100 % Arabica
2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa)
3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna)
4. soki owocowe 100 % (2 rodzaje), 300ml/os.
5. woda mineralna niegazowana/gazowana, 300ml/os.
6. do wyboru (wymienne na poszczególne przerwy); mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / ciasta w papilotach (2 rodzaje) 150g/os.
7. Minikanapki/minitarty 2szt./os.

3. ROZBUDOWANA (1H)

1. kawa świeżo parzona (z ekspresu) 100 % Arabica
2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa)
3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna)
4. soki owocowe 100 % (2 rodzaje), 200ml/os.
5. woda mineralna niegazowana/gazowana, 200ml/os.

6. do wyboru (wymiennie na poszczególne przerwy); mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / 3 rodzaje ciast w papilotach / muffinki / croissanty z różnym nadzieniem 150g/os.
7. świeże owoce filetowane 150g/os.
8. mini-kanapeczki 2szt./os.

4. CIĄGŁA PRZERWA KAWOWA (8 H)

1. kawa świeżo parzona (z ekspresu) 100 % Arabica
2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa)
3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna)
4. soki owocowe 100 % (2 rodzaje), 500ml/os.
5. woda mineralna niegazowana/gazowana, 500ml/os.
6. do wyboru (wymiennie na poszczególne przerwy); mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / 3 rodzaje ciast w papilotach / muffinki / croissanty z różnym nadzieniem 200g/os.
7. świeże owoce filetowane 150g/os.
8. mini-kanapeczki 5szt./os.
9. słone przekąski typu paluszki grossini / paluszki z ciasta francuskiego 100 g/os.

5. CIĄGŁA PRZERWA KAWOWA Z DANIEM OBIADOWYM OK. POŁDUNIA (8 H)

1. kawa świeżo parzona (z ekspresu) 100 % Arabica
2. herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa)
3. dodatki do gorących napojów (mleko / mleko sojowe / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna)
4. soki owocowe 100 % (2 rodzaje), 1000ml/os.
5. woda mineralna niegazowana/gazowana, 1000ml/os.
6. do wyboru (wymiennie na poszczególne przerwy); mini-drożdżówki z różnym nadzieniem / 3 rodzaje ciast w papilotach / muffinki / croissanty z różnym nadzieniem 200g/os.
7. świeże owoce filetowane 150g/os.
8. mini-kanapeczki 5szt./os.
9. Danie ciepłe (typu beuf-strogonow, indyk w potrawce, różne rodzaje pierogów, borowiki w śmietanie, tarty wegetariańskie) – 300g.os. plus pieczywo

TOAST (PODAWANIE WINA, WODY I SOKÓW) (1H)

1. Nalewanie wina UJ + woda mineralna + soki owocowe

OBIAD/WERSJA BUFETOWA (2H)

7. PODSTAWOWA

1. Bufet sałatkowy (200g/os.) – 3 rodzaje do wyboru
2. Danie główne, w tym:
 - 70% - mięsne lub rybne (130g/os.) – 2 do wyboru
 - 30% - wegetariańskie (200g/os.)
3. Dodatki skrobiowe (150g/os.) – ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 2 do wyboru
4. Dodatki warzywne (100g/os.) – mieszanka sałat/surówka/ warzywa – 2 do wyboru
5. Soki 100% – 2 rodzaje, 200ml/os.
6. Woda mineralna niegazowana/niegazowana, 200ml/os.
7. Deser – 3 rodzaje ciast w papilotach, 150g/os.
8. Owoce filetowane, 150g/os.
9. Kawa świeżo parzona, 100% Arabica – z ekspresu
10. Herbata (różne rodzaje: czarne, zielona, miętowa, owocowa - każda w osobnej saszetce)
11. Dodatki – mleko / mleko roślinne / cukier biały / cukier trzcinowy / cytryna

UROCZYSTY OBIAD/KOLACJA /WERSJA ZASIADANA Z PEŁNĄ OBSŁUGĄ KELNERSKĄ/ (3H)

8. WERSJA PODSTAWOWA

1. Rozlanie wina UJ+ woda mineralna i soki owocowe
2. Przystawka 150g/os., wariant ekskluzywny
3. Zupa 250ml/os.
4. Danie główne (mięso lub ryba dodatek skrobiowy / dodatki warzywne /os.)
 - a. wariant ekskluzywny (np. łosoś / sandacz / jesiotr / owoce morza / kaczka / gęś / jagnięcina / cielęcina / dziczyzna)
 - b. opcja wegetariańska / bezglutenowa / bezlaktozowa
5. Deser 150g/os.
6. Napoje gorące (kawa lub herbata z dodatkami)
7. Soki owocowe 100% - 2 rodzaje, 200ml/os.
8. Woda mineralna niegazowana i gazowana, 200ml/os.

9. WERSJA ROZBUDOWANA

1. Rozlanie wina UJ+ woda mineralna i soki owocowe
2. Przystawka 150g/os., wariant ekskluzywny
3. Zupa 250ml/os.
4. Danie główne (mięso lub ryba dodatek skrobiowy / dodatki warzywne /os.)
 - c. wariant ekskluzywny (np. łosoś / sandacz / jesiotr / owoce morza / kaczka / gęś / jagnięcina / cielęcina / dziczyzna)
 - d. opcja wegetariańska / bezglutenowa / bezlaktozowa
5. Deser 150g/os.
6. Zimny bufet (200g/os.)
 - deska mięs (5 rodzajów)
 - deska serów (5 rodzajów)
 - ryby (3 rodzaje)
 - sałatki (3 rodzaje w papilotach)
 - marynaty (3 rodzaje)
 - dodatki (sosy, pieczywo i masło) – bez ograniczeń
 - ciasta (3 rodzaje)
7. Napoje gorące (kawa lub herbata z dodatkami)
8. Soki owocowe 100% - 2 rodzaje, 200ml/os.
9. Woda mineralna niegazowana i gazowana, 200ml/os.

BANKIET /KONFERENCJA – FORMA BUFETOWA (3H)

Opis dań:

Przekąski (tzw. finger foods), tj.: kanapki dekoracyjne, mini szaszłyki, mini paszteciki, pierożki, tartinki, roladki, crostini, vol au vent, paszteciki, pizzerinki, mini babeczki na słono, koreczki, przekąski jednoporcjowe-gotowe,(90g/os.)

Zimna płyta -palety serów, mięsa, pasztety, ryby, warzywa; dodatki – pieczywo, sosy (200g/os.)

Desery – ciasta w papilotach, muffinki,

Napoje – zimne: soki 100% - 3 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana

- gorące: kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego, 100% Arabica, herbata (różne rodzaje: czarne, zielona, miętowa, owocowa - każda w osobnej saszetce),
dodatki – mleko, mleko roślinne, cukier biały, cukier trzcinowy, cytryna

10. PODSTAWOWY

1. Przekąski: jednoporcjowe mięsne, bezmięsne, (tzw. finger foods) – do 5 rodzajów (90g/os.)
2. Zimna płyta- do 6 rodzajów (200g/os.)
3. Sałaty – do 3 rodzajów (200g/os.)
4. Owoce – filetowane (150g/os.)
5. Desery – 3 rodzaje (łącznie co najmniej 150g/os.)
6. Napoje – serwowane bez ograniczeń

11. ROZBUDOWANY

1. Przekąski: jednoporcjowe mięsne, bezmięsne, (tzw. finger foods) – do 5 rodzajów (90g/os.)
2. Zimna płyta- do 6 rodzajów (200g/os.)
3. Sałaty – do 3 rodzajów (200g/os.)
4. Dania gorące – do 5 rodzajów (200g/os.) gotowe do konsumpcji w formie stojącej, z dodatkiem skrobiowym, bez sałatek
5. Owoce – filetowane (150g/os.)
6. Desery – 5 rodzajów (łącznie co najmniej 150g/os.)
7. Napoje – serwowane bez ograniczeń

Wykonawca zapewnia w cenie typu posiłku minimum: stoły, obrusy, krzesła w pokrowcach, stoły bufetowe, stoliki coctailowe (1 szt/5os.), zastawę, sprzęt, obsługę kelnersko-kucharską (przyjęcie typu bufet 1 kelner/30 gości, przyjęcie zasiadane 1 kelner/20-25 gości) dekorację oraz transport.