

DAI.234.8.22

Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego

MENU Przykładowe

Catering przygotowany w formie bufetu.

Stoły okrągłe do zasiadania dla Gości.

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa</i>	<i>gram.</i>	<i>ilość porcji</i>
Przerwa kawowa			
1.	Kawa z ekspresu, wybór herbat z dodatkami: cukier biały i brązowy, mleko, cytrusy	b. o.	150
2.	Woda mineralna gazowana i niegazowana	500 ml	150
3.	Soki owocowe w szklanych butelkach	330 ml	150
Dodatki			
1.	Mix kanapek dekoracyjnych na bagietce z wedliną, serami, łososiem itp. - 3 szt./os.	40 g	450
2.	Ciasteczka kruche domowe	100 g	150
Potrawy gorące podane w podgrzewaczach gastronomicznych			
1.	Krem z dyni z fetą i tymiankiem	250 ml	150
2.	Roladka z kurczaka nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami	150 g	100
3.	Okoń w sosie cytrynowym	150 g	50
4.	Papryczki nadziewane warzywami w sosie ze świeżych pomidorów z bazylią - danie wegetariańskie	300 g	100
5.	Puree ziemniaczane z porem	200 g	75
6.	Ryż z warzywami	150 g	75
Salatki w salaterkach			
7.	Surówka z białej kapusty z koperkiem; sałatka z czerwonej kapusty z rodzynkami; surówka z marchwi, jabłek i ananasa	100 g	150
Napoje			
8.	Woda mineralna gazowana, niegazowana	500 ml	75
9.	Soki owocowe podane w dzbankach	200 ml	75



Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego, mieszkaniowego oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności energetycznej oraz OZE