

Załącznik do umowy nr
z dnia

„Zestawy dań i napojów na spotkania w dniach 26 i 27 marca 2026 r.”

1. Przystawki:
 - Jajko 1 szt./os. faszerowane z majonezem i posypane szczypiorkiem (na każdym stole), podane na talerzyku dla każdej osoby;
 - Sałatka jarzynowa (125 g/os.) i porowa (125 g/os.) podane w szklanej misie oraz pieczywo na każdym stole (zapewnienie zastawy stołowej);
2. Dania gorące główne (podawane na talerzu każdemu gościowi wydarzenia):
 - Żurek świąteczny 250 ml/os.;
 - II danie: schab pieczony w sosie chrzanowym 200 g/os., ziemniaki z koperkiem 100 g/os., surówka z czerwonej kapusty 100 g/os. (w osobnej salaterce);
3. Deser:
 - Panna cotta schłodzona po 1.0 porcji (100 ml) na osobę, podana w pojemnikach lub kieliszkach;
 - Patercy ciast na każdym stole: sernik (120 g) i babka cytrynowa (120 g) - po 1.0 porcji na osobę;
 - Owoce sezonowe na każdym stole: trzy rodzaje, takie jak: mandarynki, banany, jabłka, podane na paterach;
4. Napoje - usługa ciągła bez ograniczeń dostosowana do liczby osób:
 - Kawa z ekspresu - liczba ekspresów dostosowana do liczby osób, na osobnych stołach z boku;
 - Herbata (pakowana oddzielnie w saszetkach) - owocowa, czarna, biała, zielona - na osobnych stołach z boku;
 - Mleko w ceramicznych mlecznikach, cytryna w półplasterkach, sok malinowy w dzbanuszkach szklanych, cukier biały i trzcinowy (w cukierniczkach lub saszetkach), na osobnych stołach z boku;
 - Woda mineralna podana w szklanych butelkach: gazowana i niegazowana pojemność 0,33 l/os., na stołach;
 - Sok pomarańczowy, sok jabłkowy podany w szklanych butelkach o pojemności 200-330 ml/os. - na stołach.

**„Harmonogram wydarzeń
w dniach 26 i 27 marca 2026 r.”**

06:00 - 11:00 - montaż

Gotowość Sali na godz. 11.30 (przystawki i napoje tj. woda i soki są na stołach)

11.00 – otwarcie szatni

11.30 – goście zajmują miejsca przy stołach

12.00 – oficjalne otwarcie wydarzeń

12.20 – podanie dań gorących (głównych) – żurek świąteczny

12.50 – podanie II dania ciepłego

13.20 – podanie deseru (panna cotta)

14.30 – 17.00 posprzątanie przestrzeni i usunięcie wszystkich sprzętów (część sprzętów może pozostać między wydarzeniami)

Harmonogram będzie potwierdzany przez Zamawiającego na dzień przed każdym wydarzeniem.