

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## CZĘŚĆ 1 ZAMÓWIENIA

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2019 r.</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>ul. Szyperska 14 Poznań, inne miejsce/sala w granicach Poznania</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>1 spotkanie około 60 osób 2 spotkanie około 60 osób 3 spotkanie około 60 osób 4 spotkanie około 60 osób 5 spotkanie około 60 osób</i>
<b>łącznie ilość osób na spotkaniach</b>	300

## Wymagane menu

<b>Sałaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
Kanapki dekoracyjne z: serem typu camembert, łososiem, pastą jajeczną, żółtym serem, salami, szynką itp. Wszystkie kanapki z masłem (min. 82% tłuszczu) oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez	1200 szt. x 150 g (4 szt./osobę)
<b>Bufet deserowy</b>	
✓ Ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) ✓ Rogaliki koktajlowe z nadzieniem	300 szt. / 80g 300 szt. / 80g
<b>Napoje gorące</b>	
✓ Kawa espresso ✓ Herbata ✓ Mleko do kawy ✓ Cukier ✓ Cytryna	Bez ograniczeń
<b>Napoje zimne</b>	
✓ Woda niegazowana ✓ Woda gazowana	150 butelek x 500 ml 150 butelek x 500 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Przygotowanie i dostarczenie cateringu</li> <li>✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki</li> <li>✓ Sztućce platerowe, zastawa porcelanowa i szkło</li> <li>✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt</li> <li>✓ Obsługa kelnerska</li> <li>✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz posprzątanie sali po zakończonym spotkaniu</li> </ul>	

## CZĘŚĆ 2 ZAMÓWIENIA

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	12.02.2019 r.
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	al. Niepodległości 34, Poznań, Sala Sesyjna Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
<b>Ilość osób</b>	150

### Wymagane menu

<b>Dania ciepłe</b>	
✓ Boeuf Strogonow z mięsa wołowego z kluseczkami	150 porcji
<b>Salaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
✓ Warzywa gotowane na parze (brokuły, marchewki junior, fasolka szparagowa)	150 porcji x 50g
✓ Surówka z buraczków na zimno	150 porcji x 50g
<b>Bufet deserowy</b>	
✓ Ciasto domowe	150 szt. / 80g
✓ Rogaliki koktajlowe z nadzieniem	150 szt. / 80g
✓ Mini pączki	150 szt. / 80g
✓ Mini eklerki	150 szt. / 80g
<b>Napoje gorące</b>	
✓ Kawa espresso ✓ Herbata ✓ Mleko do kawy ✓ Cukier ✓ Cytryna	Bez ograniczeń
<b>Napoje zimne</b>	
✓ Woda niegazowana	75 butelek x 500 ml
✓ Woda gazowana	75 butelek x 500 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Przygotowanie i dostarczenie cateringu</li> <li>✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki</li> <li>✓ Sztućce platerowe, zastawa porcelanowa i szkło</li> <li>✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, stoły koktajlowe</li> <li>✓ Obsługa kelnerska</li> <li>✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz posprzątanie sali po zakończonym spotkaniu</li> </ul>	