

Zestaw dań - zał. Nr 1

Wykonawca winien zaoferować tj. wskazać w ofercie nr menu oraz zestaw dań przynależny do danego menu. W przypadku wyboru wykonawca będzie zobowiązany do realizacji wskazanego menu.		
Menu nr 1	Menu nr 2	Menu nr 3
Danie główne		
Krem pieczarkowy z grzankami	Krem paprykowo-pomidorowy	Krem z białych warzyw z chipsami z marchewki
Karkówka/karkówka pieczona w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi/ Dorsz w cieście, ziemniaki opiekane**		
Surówka Colesław oraz z buraczków	Surówka z marchewki z chrzanem oraz colesław	Surówka z marchewki z chrzanem oraz z buraczków
Deser		
Jedno z : Ciasto tortowe lub Panna cotta z musem i kruszonką lub szarlotka z lodami		
Zimna Płyta		
półmiski wędlin		
galaretki drobiowe i wieprzowe		
śledzie - różne rodzaje		
sałatka gyros z kurczakiem		
sałatka brokułowa		
Jedno z : rolada szpinakowa z łososiem lub rollsy z szynką i serem / ze szpinakiem		
Jedno z: tortilla z warzywami i szynką lub nuggetsy w cieście		
pieczywo		

Kolacja
barszczyk czerwony z pasztecikami
Wiejski stół:
- smalec, ogórki kiszone, pieczywo mieszane
- marynowane pieczarki i papryka
- kielbasa wiejska/kabanosy
-pasztet wieprzowo - drobiowy
- salceson
- pierogi z serem i ziemniakami - 3 szt./os
- pierogi z kapustą i pieczarkami - 3 szt./os
- proziaki z masłem czosnkowym
Napoje
- kompot
- soki owocowe
- woda niegazowana z cytryną
- woda gazowana
- coca - cola
- kawa,herbata

* wielkość porcji w ilości zwyczajowo przyjętej tzn. wynikającej z praktyki organizowania tego typu imprez dla osób dorosłych płci męskiej

** - Zamawiający na 7 dni przed organizacją spotkania wskaże ilość dań z rybą.