

Załącznik nr 1 do SIWZ
(załącznik nr 1 do wzoru umowy)

Menu

Kolacja

data: 1.10.2013 (wtorek) **godz.** 18:30 **miejsce:** zadaszony wirydarz Centrum Kultury
ul. Peowiaków 12 Lublin

liczba osób: 200

Napoje gorące:

- kawa rozpuszczalna 10g/os
- herbata czarna i zielona – każda sztuka pakowana oddzielnie ze sznureczkiem 1szt/os
- woda gorąca do zaparzenia, w termosach lub samowarze - bez ograniczeń
- śmietanka do kawy – 10g/os
- cukier – 5g/os
- cytryna świeża, pokrojona, w plastrach (podawana na talerzykach) – 1 plaster/os

Napoje zimne:

- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5l - 1szt/os
- sok pomarańczowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) 200ml/os
- sok jabłkowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) 200ml/os

Bufet deserowy:

- ciasto krojone szarlotka 100g/os
- herbatniki maślane 3szt/os
- owoce: winogrona, mandarynki, kiwi (przekrojone na pół) 100g/os

Zupy:

- forszmak tradycyjny 200ml/os

Dania główne:

- filet drobiowy w sosie grzybowym 100g/os
- łosoś z grilla 100g/os
- makaron w sosie pomidorowym z warzywami, bazylią i tartym parmezanem 100g/os

Dodatki do dań głównych:

- ziemniaki opiekane 100g/os
- kopytka podsmażane 100g/os
- ryż 100g/os
- pieczywo jasne/ciemne 50g/os

Bufet zimny:

- schab staropolski ze śliwką 40g/os
- rolada szpinakowa z kremem łososiowym 50g/os



Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego
Rozwój Polski Wschodniej 2007-2013

Salatki:

- sałatka grecka z serem feta i oliwkami 100g/os
- sałatka z kurczakiem i ananasem 100g/os

Warzywa/warzywa na ciepło:

- warzywa blanszowane (kalafior, marchewka, brokuły) 100g/os
- sałata vinaigrette 50g/os

Obiad

data: 2.10.2013 (środa) **godz.** 12:30 **miejsce:** zadaszony wirydarz Centrum Kultury ul. Peowiaków 12 Lublin

liczba osób: 300

Napoje gorące:

- kawa rozpuszczalna 10g/os
- herbata czarna i zielona – każda sztuka pakowana oddzielnie ze sznureczkiem 1szt/os
- woda gorąca do zaparzenia, w termosach lub samowarze - bez ograniczeń
- śmietanka do kawy – 10g/os
- cukier – 5g/os
- cytryna świeża, pokrojona, w plastrach (podawana na talerzykach) – 1 plaster/os

Napoje zimne:

- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5l - 1szt/os
- sok pomarańczowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) 200ml/os
- sok jabłkowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) 200ml/os

Bufet deserowy:

- ciasto krojone sernik 100g/os
- herbatniki maślane 3szt/os
- owoce: winogrona, mandarynki, kiwi (przekrojone na pół) 100g/os

Zupy:

- rosół 100ml/os
- zupa z grzybów leśnych 100ml/os

Dania główne:

- pierogi z serem i szpinakiem podawane z podsmażonym boczkiem 100g/os
- pieczone udka z kurczaka zapiekane w miodzie 100g/os
- fileciki rybne w panierce ziemniaczanej z sosem 100g/os



Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego
Rozwój Polski Wschodniej 2007-2013

Dodatki do dań głównych:

- ziemniaki opiekane 100g/os
- kopytka podsmażane 100g/os
- ryż 100g/os
- pieczywo jasne/ciemne 50g/os

Salatki:

- sałatka grecka z serem feta i oliwkami 100g/os
- sałatka z kurczakiem i ananasem 100g/os

Warzywa/warzywa na ciepło:

- warzywa blanszowane (kalafior, marchewka, brokuły) 100g/os
- sałata vinaigrette 50g/os

Obiad

data: 3.10.2013 (czwartek) **godz.** 13:15 **miejsce:** zadaszony wirydarz Centrum Kultury ul. Peowiaków 12 Lublin

liczba osób: 300

Napoje gorące:

- kawa rozpuszczalna 10g/os
- herbata czarna i zielona – każda sztuka pakowana oddzielnie ze sznureczkiem 1szt/os
- woda gorąca do zaparzenia, w termosach lub samowarze - bez ograniczeń
- śmietanka do kawy – 10g/os
- cukier – 5g/os
- cytryna świeża, pokrojona, w plastrach (podawana na talerzykach) – 1 plaster/os

Napoje zimne:

- woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5l - 1szt/os
- sok pomarańczowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) 200ml/os
- sok jabłkowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) 200ml/os

Bufet deserowy:

- ciasto krojone w-z 100g/os
- herbatniki maślane 3szt/os
- owoce: winogrona, mandarynki, kiwi (przekrojone na pół) 100g/os

Zupy:

- żur staropolski 100ml/os
- pomidorowa z ryżem 100ml/os



Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego
Rozwój Polski Wschodniej 2007-2013

Dania główne:

- szynka pieczona w sosie z cebulą i bekonem 100g/os
- pierogi lubelskie 100g/os
- placki ziemniaczane z sosem grzybowym 100g/os

Dodatki do dań głównych:

- ziemniaki opiekane 100g/os
- kopytka podsmażane 100g/os
- ryż 100g/os
- pieczywo jasne/ciemne 50g/os

Salatki:

- sałatka grecka z serem feta i oliwkami 100g/os
- sałatka z kurczakiem i ananasem 100g/os

Warzywa/warzywa na ciepło:

- warzywa blanszowane (kalafior, marchewka, brokuły) 100g/os
- sałata vinaigrette 50g/os



Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego
Rozwój Polski Wschodniej 2007-2013