

Załącznik nr 1 do umowy nr/PN/14 z dnia**Menu****Ciągle przygotowywanie i podawanie napojów zimnych i gorących dla uczestników Konferencji**

data: 23.04.2014, godz. 09:00 – 14.00

miejsce: Centrum Kultury ul. Peowiaków 12 Lublin, sala Oratorium

liczba osób: 100

Napoje gorące:

kawa rozpuszczalna 10g/os

kawa parzona 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

Przekąski:

mix ciastek kruchych 3 rodzaje 6 szt./ os.

owoce: winogrona, mandarynki, kiwi (przekrojone na pół) 100g/os

tartinki z łososiem 2 szt./os

Obiad

data: 23.04.2014 godz. 13:00 -14:00

miejsce: Centrum Kultury ul. Peowiaków 12 Lublin, sala Oratorium

liczba osób: 100

Bufet deserowy:

ciasto krojone szarlotka 50g/os

ciasto krojone czekoladowe 50g/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

Dodatki do dań głównych:

ziemniaki opiekane 100g/os

kopytka podsmażane 100g/os

ryż 100g/os

pieczywo jasne/ciemne 50g/os

Sałatki:

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