



Rzeczpospolita Polska
Ministerstwo
Spraw Zagranicznych

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

Menu

Obiad

w pierwszym dniu kongresu
Miejsce: Sala Oratorium, Centrum Kultury
ul. Peowiaków 12, Lublin
liczba osób: 60

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

Zupa:

forsszak tradycyjny 100ml/os
zupa ogórkowa 100ml/os

Dania główne:

filet drobiowy w sosie grzybowym 100g/os
łosoś z grilla 100g/os
spaghetti ze szpinakiem i pomidorami koktajlowymi 100g/os

Dodatki do dań głównych:

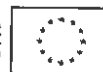
ziemniaki opiekane 100g/os
kopytka podsmażane 100g/os
ryż z warzywami 100g/os



ROZWÓJ
POLSKI WSCHODNIEJ
NARODOWA STRATEGIA ROZWOJU



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



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

ZP-P-I.271.1.107.2014

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

Strona 1 z 7

Me



Rzeczpospolita Polska
Ministerstwo
Spraw Zagranicznych

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

**Kolacja
w pierwszym dniu kongresu
miejsce: sala Oratorium, Centrum Kultury
ul. Peowiaków 12, Lublin
liczba osób: 250**

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 z galaretką i owocami 100g/os

herbatniki maślane 3szt/os

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

Zupa:

rosół z makaronem 200ml/os

Dania główne:

risotto wegetariańskie z warzywami i pieczarkami 100g/os

kurczak w ziołach 100g/os

makaron penne z tuńczykiem 100g/os



**ROZWÓJ
POLSKI WSCHODNIEJ**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



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

ZP-P-I.271.1.107.2014	Załącznik nr 1 do SIWZ– Menu (załącznik nr 1 do wzoru umowy)	Strona 2 z 7
-----------------------	---	--------------

Me



Rzeczpospolita Polska
Ministerstwo
Spraw Zagranicznych

Dodatki do dań głównych:

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

Bufet zimny:

schab staropolski ze śliwką 40g/os
deska serów 40g/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

Obiad

w drugim dniu kongresu

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

liczba osób: 300

Napoje zimne:

woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l - 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:

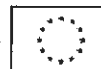
ciasto krojone szarlotka 100g/os
herbatniki maślane 3szt/os



**ROZWÓJ
POLSKI WSCHODNIEJ**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



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

ZP-P-I.271.1.107.2014

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

Strona 3 z 7

Handwritten signature



Rzeczpospolita Polska
Ministerstwo
Spraw Zagranicznych

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

Zupa:

pomidorowa z ryżem 100ml/os

pieczarkowa 100ml/os

Dania główne:

pierogi z serem i szpinakiem podawane z podsmażonym boczkiem 100g/os

pieczone udka z kurczaka zapiekane w miodzie 100g/os

ryba w sosie beszamelowym 100g/os

Dodatki do dań głównych:

ziemniaki opiekane 100g/os

kopytka podsmażane 100g/os

ryż z warzywami 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

Kolacja
w drugim dniu kongresu
miejsce: sala Oratorium, Centrum Kultury
ul. Peowiaków 12, Lublin
liczba osób: 250

Napoje zimne:

woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l – 1 szt./os

sok pomarańczowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych)

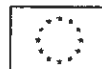
200ml/os



**ROZWÓJ
POLSKI WSCHODNIEJ**
STRATEGIA ROZWOJU REGIONALNEGO



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



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

ZP-P-I.271.1.107.2014	Załącznik nr 1 do SIWZ– Menu (załącznik nr 1 do wzoru umowy)	Strona 4 z 7
-----------------------	---	--------------

He



Rzeczpospolita Polska
Ministerstwo
Spraw Zagranicznych

sok jabłkowy 100% bez dodatku cukru (podawany w dzbankach szklanych) 200ml/os

Bufet deserowy:

ciasto krojone – murzynek 100g/os

herbatniki maślane 3szt/os

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

Zupa:

barszcz z kołdunami 200ml/os

Dania główne:

naleśniki z serem z sosem owocowym 100g/os

polędwica w sosie borowikowym 100g/os

gołąbki staropolskie w sosie pomidorowym 100g/os

Dodatki do dań głównych:

ziemniaki opiekane 100g/os

kopytka podsmażane 100g/os

ryż z warzywami 100g/os

pieczywo jasne/ciemne 50g/os

Bufet zimny:

jajka faszerowane 50g/os

rolada szpinakowa z kremem łososiowym 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



ROZWÓJ
POLSKI WSCHODNIEJ
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



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

ZP-P-I.271.1.107.2014

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

Strona 5 z 7

me



Rzeczpospolita Polska
Ministerstwo
Spraw Zagranicznych

Obiad
w trzecim dniu kongresu
miejsce: sala Oratorium Centrum Kultury ul. Peowiaków 12 Lublin
liczba osób: 300

Napoje zimne:

woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 0,5 l - 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 3 szt/os
owoce: winogrona, mandarynki, kiwi (przekrojone na pół) 100g/os

Zupa:

cebulowa z serem i grzankami 100ml/os
jarzynowa 100ml/os

Dania główne:

lasagna wegetariańska z warzywami i serem 100g/os
szynka pieczona w sosie z cebulą i bekonem 100g/os
kotlet schabowy 100g/os

Dodatki do dań głównych:

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

Sałatki:

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



**ROZWÓJ
POLSKI WSCHODNIEJ**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



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

ZP-P-I.271.1.107.2014	Załącznik nr 1 do SIWZ– Menu (załącznik nr 1 do wzoru umowy)	Strona 6 z 7
-----------------------	---	--------------

kg



Rzeczpospolita Polska
Ministerstwo
Spraw Zagranicznych

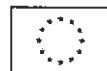
Warzywa/warzywa na ciepło:
warzywa blanszowane (kalafior, marchewka, brokuły) 100g/os
sałata vinaigrette 50g/os



**ROZWÓJ
POLSKI WSCHODNIEJ**
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



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

ZP-P-I.271.1.107.2014	Załącznik nr 1 do SIWZ– Menu (załącznik nr 1 do wzoru umowy)	Strona 7 z 7
-----------------------	---	--------------

hs

