

## Menu

### **Część I: Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników VI Spotkania Turystycznego**

**data:** 27 listopada 2014, godz. 11:00 – 16:00

**miejsce:** Centrum Kultury ul. Peowiaków 12 Lublin, hol przy Sali Kinowej

**liczba osób:** 80

#### **Napoje gorące:**

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

#### **Napoje zimne:**

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

#### **Przekąski:**

1. tarta z kurczakiem – 60 g/os
2. tarta z warzywami – 60 g/os
3. roladki z łososia w cieście szpinakowym – 50 g/os
4. roladki z szynki z twarożkiem – 35 g/os
5. kanapki na krakersie z pastami serowymi - 35 g/os
6. schab ze śliwką - 50 g/os

#### **Bufet deserowy:**

1. ciasto krojone szarlotka 50g/os
2. ciasto krojone – sernik 50g/os
3. mix ciastek kruchych 3 rodzaje 5 szt./ os.
4. owoce: winogrona, mandarynki - 100g/os

#### **Dania ciepłe:**

1. forszmak po lubelsku – 200 g/os
2. mix warzyw na ciepło -100g/os

**Salatki:**

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

**Dodatki:**

1. pieczywo ciemne – 40 porcji
2. pieczywo jasne – 40 porcji

**Część II: Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników sportowej imprezy plenerowej**

**data: 6 grudnia 2014, godz. 12:00 – 19:00**

**miejsce: Plac Zamkowy, namiot**

**liczba osób: 100**

**Dania ciepłe:**

1. Grochówka z boczkiem i kielbasą – 250g/os.
2. Mix pierogów – 250g/os.

**Napoje gorące:**

1. herbata czarna – każda sztuka pakowana oddzielnie ze sznureczkiem 1szt/os
2. woda gorąca do zaparzenia, w termosach lub samowarze - bez ograniczeń
3. cukier – 5g/os
4. cytryna świeża, pokrojona, w plastrach – 1 plaster/os

**Napoje zimne:**

1. woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 0,5l – 300 szt

**Bufet deserowy:**

1. batoniki czekoladowe (waga min.50 g) - 200 szt.

**Dodatki:**

1. pieczywo ciemne – 50 porcji
2. pieczywo jasne – 50 porcji