

Załącznik nr 1 - część 2 zamówienia

do umowy nr .....

z dnia .....

## Zestaw 1

1. kawa
2. herbata
3. mleko
4. cytryna
5. woda mineralna gazowana i niegazowana
6. cukier biały i trzcinowy
7. soki owocowe
8. ciasteczka

### W ramach zestawu:

- kawa z ekspresu - bez ograniczeń,
- wybór herbat min. 4 rodzaje (w tym herbata owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach, podawana w drewnianych estetycznych pojemnikach), gorąca woda do zaparzania w warnikach - bez ograniczeń
- mleko w ceramicznych mlecznikach, cytryna w półplasterkach - bez ograniczeń,
- cukier biały i trzcinowy (w saszetkach) – bez ograniczeń,
- do wyboru: woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach z plasterkami cytryny i mięty lub woda mineralna – gazowana/ niegazowana - butelki szklane o pojemności 300 ml - po 2 sztuki na osobę
- soki owocowe w karafce lub butelkach 0,2 l do wyboru: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka – 300 ml./na osobę
- ciastka do wyboru: mix ciasteczek kruchych 80g/na os.

## Zestaw 2

1. kawa
2. herbata
3. mleko
4. cytryna
5. woda mineralna gazowana i niegazowana
6. biały i trzcinowy
7. soki owocowe
8. ciasta wypiekane
9. owoce
10. mini kanapki

#### W ramach zestawu:

- kawa z ekspresu - bez ograniczeń,
- wybór herbat min. 4 rodzaje (w tym herbata owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach, podawana w drewnianych estetycznych pojemnikach), gorąca woda do zaparzania w warnikach - bez ograniczeń,
- mleko w ceramicznych mlecznikach, cytryna w półplasterkach - bez ograniczeń,
- cukier biały i trzcinowy (w saszetkach) – bez ograniczeń,
- do wyboru: woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach z plasterkami cytryny i mięty lub woda mineralna – gazowana/ niegazowana - butelki szklane o pojemności 300 ml - po 2 sztuki na osobę
- soki owocowe w karafce lub butelkach 0,2 l do wyboru: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka – 300 ml./na os.
- ciasto wypiekane do wyboru: sernik/sernik na zimno, szarlotka, ciasto z owocami porcja 80 g -120 g/na os.
- owoce do wyboru: mandarynki, pomarańcze, banany , winogron 150 g/na os.
- mini kanapki do wyboru: na pieczywie pszennym i / lub ciemnym: 80 g/na os., do wyboru: z szynką i warzywami, z salami i warzywami, z łososiem i warzywami, z serem górskim i warzywami, z serkiem śmietankowym z warzywami.

### **Zestaw 3**

1. kawa
2. herbata
3. mleko
4. cytryna
5. woda mineralna gazowana i niegazowana
6. cukier biały i trzcinowy
7. soki owocowe
8. ciasta wypiekane
9. owoce
10. mini kanapki
11. ciepłe danie

#### W ramach zestawu:

- do wyboru: kawa z ekspresu lub kawa parzona w ekspresie ciśnieniowym lub serwowana z „warników” - bez ograniczeń,
- wybór herbat min. 4 rodzaje (w tym herbata owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach, podawana w drewnianych estetycznych pojemnikach), gorąca woda do zaparzania w warnikach - bez ograniczeń
- mleko w ceramicznych mlecznikach, cytryna w półplasterkach - bez ograniczeń,
- cukier biały i trzcinowy (w saszetkach) – bez ograniczeń,
- do wyboru: woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach z plasterkami cytryny i mięty lub woda mineralna – gazowana/ niegazowana - butelki szklane o pojemności 300 ml - po 2 sztuki na osobę,

- soki owocowe w karafce lub butelkach 0,2 l do wyboru: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka – 300 ml./na os.,
- ciasto wypiekane do wyboru: sernik/sernik na zimno, szarlotka, ciasto z owocami porcja 80 g -120 g/na os.,
- owoce do wyboru: mandarynki, pomarańcze, banany, winogron 150 g/na os.,
- mini kanapki do wyboru: na pieczywie pszennym i / lub ciemnym: 80 g/na os., do wyboru: z szynką i warzywami, z salami i warzywami, z łososiem i warzywami, z serem górskim i warzywami, z serkiem śmietankowym z warzywami,
- ciepłe danie 350ml lub gram/na os. – możliwe do wyboru dania gorące:
  - Zupa gulaszowa z pieczywem
  - Zupa: kwaśnica z wędzonym żeberkiem
  - Zupa: krem z dyni z imbirem
  - Warzywna zupa minestrone
  - Zupa ze świeżych pomidorów z bazylią i grzankami
  - Gratin z warzywami i mozzarellą
  - Pappardelle z wędzonym łososiem i zielonym pieprzem
  - Pulpety z białej ryby z warzywami duszonymi
  - Filet z łososa na duszonych liściach szpinaku
  - Risotto cytrynowe z cukinią i krewetkami
  - Zapiekanka ziemniaczana z cukinią i bekonem
  - Kaczka z konfiturą z czerwonej cebuli w sosie pomarańczowym
  - Wieprzowina duszona w porach i białym winie z grzybkami
  - Pieczony filet z kurczaka ze smażonymi borowikami w śmietanie
  - Polędwiczka wieprzowa z sosem tymiankowym

Możliwe do wyboru dodatki do dań gorących (ziemniaki – różne rodzaje: łącznie 90 g/os.; pozostałe: łącznie 180 g/osobę):

- Ziemniaki pieczone z oliwą i rozmarynem
- Ziemniaki z wody z masłem i koprem
- Kluseczki ziemniaczane
- Puree z ziemniaków i chrzanu
- Warzywa gotowane na parze z sosem tymiankowym
- Warzywa grillowane
- Ryż
- Zestaw surówek – 4 rodzaje: marchew, seler, kapusta czerwona, kapusta biała