

OR-10.271.37.2025 – część 1

Załącznik nr 1

do umowy nr

z dnia

ZESTAWY DAŃ I NAPOJÓW**1. ZESTAW 1 (przerwa kawowa bez przekąsek)**

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego z możliwością spienienia mleka – 180 ml/os.
- Herbata (pakowana oddzielnie w saszetkach, podawana w drewnianych estetycznych pojemnikach, do wyboru: owocowa, czarna, biała, zielona) + termos cateringowy z gorącą wodą – 180 ml/os.
- Mleko w ceramicznych mlecznikach, mleko w podajniku do ekspresu, cytryna w półplasterkach, sok malinowy w dzbanuszkach szklanych, cukier biały i trzcinowy (w cukierniczkach lub saszetkach) – bez ograniczeń
- Woda mineralna podana w szklanych butelkach – 0,33 l/os.
- Soki owocowe (co najmniej trzy smaki spośród: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, multiwitamina) - 200 ml/os., podane w szklanych dzbankach lub szklanych butelkach o pojemności 200-330 ml

2. ZESTAW 2 (przerwa kawowa z przekąskami)

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego z możliwością spienienia mleka – 180 ml/os.
- Herbata (pakowana oddzielnie w saszetkach, podawana w drewnianych estetycznych pojemnikach, do wyboru: owocowa, czarna, biała, zielona) + termos cateringowy z gorącą wodą – 180 ml/os.
- Mleko w ceramicznych mlecznikach, mleko w podajniku do ekspresu, cytryna w półplasterkach, sok malinowy w dzbanuszkach szklanych, cukier biały i trzcinowy (w cukierniczkach lub saszetkach) – bez ograniczeń
- Woda mineralna podana w szklanych butelkach – 0,33 l/os.
- Soki owocowe (co najmniej trzy smaki spośród: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, multiwitamina) - 200 ml/os., podane w szklanych dzbankach lub szklanych butelkach o pojemności 200-330 ml
- Przekąska słona lub słodka – 2 rodzaje wybrane przez Gminę z możliwości wskazanych poniżej. Możliwe do wyboru desery (porcja ciasta lub deseru: 300g/osobę); ciasta i tarta podawane w papilotach; pozostałe wg opisu poniżej:
 - Ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką
 - Ciasto czekoladowe
 - Ciasto - sernik śmietankowy
 - Ciasto marchewkowe
 - Szarlotka
 - Mini tarta z owocami
 - Świeże owoce - filetowane, w tym owoce sezonowe (co najmniej 200 g na osobę) gruszki, winogrona białe i ciemne, jabłka, truskawki), owoce

OR-10.271.37.2025 – część 1

południowe (co najmniej 100 g na osobę): mandarynki, ananasy, melony, arbuzy, pomarańcze

- Jabłka zielone typu grani (podawane w całości w wiklinowych koszach lub drewnianych skrzynkach) – 1 jabłko/osobę
- Obwarzanki krakowskie (co najmniej 2 rodzaje spośród: z makiem, z sezamem, z solą) – podawane w wiklinowych koszach wyściełanych lnianą jasną serwetą; 1 obwarzanek/osobę
- Precle krakowskie (z makiem) – podawane w wiklinowych koszach wyściełanych lnianą jasną serwetą, 1 precel na osobę
- Precle bawarskie - podawane w wiklinowych koszach wyściełanych lnianą jasną serwetą, 1 precel na osobę

3. **ZESTAW 3 (przekąski mieszane: słone – bufet zimny i słodkie - desery)**

Do 4 rodzajów wybranych przez Gminę z możliwości wskazanych poniżej.

Bufet zimny – 2 rodzaje (łącznie 360 g/osobę):

- Kiosz sałat z dodatkami warzywnymi i dressingami /pomidory, ogórki, papryka, cebula, oliwki, kiełki, świeże zioła, wiórka marchwi, grzanki czosnkowe, ser parmezan/
- Roladki z cukinii z musem tuńczykowym
- Mini sandwich z pieczonym schabem i korniszonem
- Pieczywo mieszane z pastami smakowymi
- Tatar ze śledzia na razowej kromce
- Patera swojskich wędlin, chrzan zaprawiany, żurawina
- Sałatka z grillowanych warzyw z sosem balsamicznym i roszponką
- Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem i sosem parmezanowym
- Szaszłycki z mozzarelli i pomidorków confit

Desery - 2 rodzaje. Możliwe do wyboru desery (porcja ciasta lub deseru: 300g/osobę; ciasta i tarta podawane w papilotach, chyba że inaczej wskazano poniżej):

- Ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką
- Ciasto czekoladowe
- Ciasto - sernik śmietankowy
- Ciasto marchewkowe
- Szarlotka
- Mini tarta z owocami
- Mus czekoladowy z jagodami
- Owoce świeże w kremie waniliowym
- Flan pomarańczowy
- Deser bezowy z truskawkami i granolą
- Koktajl bananowy z jagodami i miętą
- Mini mus czekoladowy i cytrynowy
- Koktajl z bananów i malin
- Tiramisu z sosem kawowym

OR-10.271.37.2025 – część 1

- Szaszłyki z owoców
- Panna cotta z sosem truskawkowym
- Mus z tapioki z jagodami
- Świeże owoce - filetowane, w tym owoce sezonowe (co najmniej 200 g na osobę) gruszki, winogrona białe i ciemne, jabłka, truskawki), owoce południowe (co najmniej 100 g na osobę): mandarynki, ananasy, melony, arbuzy, pomarańcze
- Jabłka zielone typu grani (podawane w całości w wiklinowych koszach lub drewnianych skrzynkach) – 1 jabłko/osobę
- Obwarzanki krakowskie (co najmniej 2 rodzaje spośród: z makiem, z sezamem, z solą) – podawane w wiklinowych koszach wyściełanych lnianą jasną serwetą; 1 obwarzanek/osobę
- Precle krakowskie (z makiem) – podawane w wiklinowych koszach wyściełanych lnianą jasną serwetą, 1 precel na osobę
- Precle bawarskie - podawane w wiklinowych koszach wyściełanych lnianą jasną serwetą, 1 precel na osobę

4. **ZESTAW 4 (dania gorące + dodatki + deser)**

Dania gorące: do 4 rodzajów wybranych przez Gminę z możliwości wskazanych poniżej.

Dodatki do dań gorących: do 4 rodzajów wybranych przez Gminę z możliwości wskazanych poniżej.

Deser: do 2 rodzajów wybranych przez Gminę z możliwości wskazanych poniżej.

Możliwe do wyboru dania gorące (zupy: łącznie 360 ml/osobę; pozostałe: łącznie 360 g/osobę):

- Zupa: kwaśnica z wędzonym żeberkiem
- Zupa: krem z dyni z imbirem
- Warzywna zupa minestrone
- Zupa ze świeżych pomidorów z bazylią i grzankami
- Naleśniki ze szpinakiem, orzeszkami Pini i pomidorkami cherry
- 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
- Maczanka po krakowsku
- 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

OR-10.271.37.2025 – część 1

- 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

Możliwe do wyboru desery (porcja ciasta lub deseru: 300g/osobę; ciasta i tarta podawane w papilotach, chyba że inaczej wskazano poniżej):

- Ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką
- Ciasto czekoladowe
- Ciasto - sernik śmietankowy
- Ciasto marchewkowe
- Szarlotka
- Mini tarta z owocami
- Mus czekoladowy z jagodami
- Owoce świeże w kremie waniliowym
- Flan pomarańczowy
- Deser bezowy z truskawkami i granolą
- Koktajl bananowy z jagodami i miętą
- Mini mus czekoladowy i cytrynowy
- Koktajl z bananów i malin
- Tiramisu z sosem kawowym
- Szaszłyki z owoców
- Panna cotta z sosem truskawkowym
- Mus z tapioki z jagodami

5. **ZESTAW 5 (wino)**

Wino białe lub czerwone lub musujące (200 ml/os.; podawane w szklanych kieliszkach dostosowanych do rodzaju danego wina).

6. **ZESTAW 6 (przerwa kawowa ciągła) – do 10 h**

Ciągły bufet kawowy wraz z obsługą, zgodnie z menu poniżej:

Napoje gorące (serwowane bez ograniczeń): kawa parzona w ekspresie ciśnieniowym (podawana w opisanych termosach lub bezpośrednio z ekspresu z możliwością spieniania na bieżąco mleka), herbata (czarna, zielona, smakowe owocowe - pakowana oddzielnie w saszetkach, ułożona w drewnianych, estetycznych pojemnikach), dodatki (bez ograniczeń): mleko w ceramicznych mlecznikach, cukier w cukierniczkach lub w saszetkach (biały i trzcinowy), cytryna w półplasterkach, sok malinowy w dzbanuszkach szklanych.

OR-10.271.37.2025 – część 1

Napoje zimne (serwowane bez ograniczeń): woda - gazowana i niegazowana w butelkach szklanych o pojemności 0,33 l, 3 rodzaje soków owocowych (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, multiwitamina) podane w szklanych dzbankach lub szklanych butelkach o pojemności 200-330 ml.