

Załącznik

do umowy nr

z dnia

Dzień pierwszy – konferencyjny:

1. ZESTAW 1 (przerwa kawowa ciągła) (140 osób)

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego z możliwością spienienia mleka – 180 ml/os.
- Herbata (pakowana oddzielnie w saszetkach, do wyboru: owocowa, czarna, zielona) + termos cateringowy z wodą -- 180 ml/os.
- cytryna w półplasterkach, cukier biały i trzcinowy (w cukierniczkach lub saszetkach) – bez ograniczeń
- Woda podana w dyspenserach z dodatkiem owoców – bez ograniczeń
- Soki owocowe (co najmniej trzy smaki spośród: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, multiwitamina) – 200 - 330 ml/os., podane w dyspenserach.
- Mix kanapeczek koktajlowych - 3 szt./os.
- Mini tarta z kurczakiem i warzywami- 1 szt./os.
- Sernik 1 szt./os.
- Mini tarta z owocami - 1 szt./os.
- Mix ciasteczek kruchych – 80 g/os.
- Owoce: jabłka, banany, winogrona – min. 150 g na osobę.

2. ZESTAW 2 (lunch) (140 osób)

Dania gorące:

1. Zupy: 2 rodzaje, łącznie 300 ml/osobę
 - a) zupa wegetariańska
 - b) zupa z dodatkiem mięsa
2. Drugie dania: 2 rodzaje, 500 g/os. – zapakowany bowl na zimno:
 - a) Bowl wegetariański
 - b) Bowl z dodatkiem mięsa

Dzień drugi – spacerowy:

3. ZESTAW 3 (lunch) – zapakowany na wynos, papierowe kubki.

Lokalizacja 1 (35 osób):

1. Wrap (na zimno):
 - a) wegetariański (17 sztuk)
 - b) z kurczakiem (18 sztuk)
 2. Deser - słodka bułka (35 sztuk)
- Woda mineralna podana w szklanych butelkach: gazowana i niegazowana – 0,33l/os
 - Kawa z ekspresu ciśnieniowego z możliwością spienienia mleka – 180 ml/os.
 - Herbata (pakowana oddzielnie w saszetkach, do wyboru: owocowa, czarna, zielona) + termos cateringowy z wodą – 180 ml/os.

Lokalizacja 2 (35 osób):

1. Wrap (na zimno):

- c) wegetariański (17 sztuk)
- d) z kurczakiem (18 sztuk)

2. Deser - słodka bułka (35 sztuk)

- Woda mineralna podana w szklanych butelkach: gazowana i niegazowana – 0,33l/os
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego z możliwością spienienia mleka – 180 ml/os.
- Herbata (pakowana oddzielnie w saszetkach, do wyboru: owocowa, czarna, zielona) + termos cateringowy z wodą – 180 ml/os.

Dodatkowa możliwość zamówienia kilku sztuk opcji bezglutenowej (na 2 tygodnie przed planowanym wydarzeniem)

HARMONOGRAM

1 dzień - konferencja:

7:00 - 8:30 – przygotowanie cateringu

9:00- 17:00 – przerwa kawowa ciągła

12:30 – 13:15 - lunch

17:00 - 19:00 – usunięcie wszystkich sprzętów i posprzątanie przestrzeni

2 dzień – spacer:

12:00 – 13:30 - dostarczenie lunchu pod dwie niezależne lokalizacje (na terenie Krakowa) w formie na wynos

Dokładana data będzie przekazana najpóźniej dwa tygodnie przed konferencją. Harmonogram będzie potwierdzany przez Gminę na dzień przed, z uwagi na możliwe przesunięcie godziny rozpoczęcia lunchu.

Obsługa:

- dzień nr 1 – całodzienna,
- dzień nr 2 – koordynacja wydawania posiłków w dwóch lokalizacjach.