

ZESTAW MENU NR 1		
STYPENDIA SPORTOWE		
TERMIN REALIZACJI	24 październik 2024	
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Al. Niepodległości 34, Poznań	
Ilość osób	110 osób	
Departament/ Biuro	Departament Sportu i Turystyki	
Wymagane menu		
I Zimne przekąski		
	✓ Przekąski z tortilli: - z łososiem, serkiem paprykowym, ogórkiem zielonym i przyprawami; ✓ Mini hamburgery z wykałaczką: - z mięsem mielonym, sałatą, serem żółtym, pomidorkiem koktajlowym, ogórek kiszony z sosem 1000 wysp - wegańskie: kotlet z buraka i kaszy jaglanej, sałata, ogórek kiszony, pomidorek koktajlowy z majonezem wegańskim	50 szt. / 40g 60 szt. / 60g 60 szt. / 60g
II Dania ciepłe		
	✓ schab duszony z pieczarkami	80 porcji / 80g
	✓ łosoś pieczony z koprem włoskim i cytryną	50 porcji/ 80g
	✓ ziemniaki zapiekane z ziołami	80 porcji / 100g
	✓ kopytka	80 porcji / 100g
III Dodatki		
	✓ sok czosnkowy (na bazie jogurtu greckiego)	100 porcji
	✓ ketchup	100 porcji
	✓ gotowane warzywa	60 porcji / 80g
	✓ zestaw surówek (marchew z jabłkiem, buraczki)	60 porcji / 60ml
IV Bufet deserowy		
	✓ Deserki podawane w plastikowych pojemnikach: - pudding z mango z mleczkiem kokosowym i chia - słony karmel - leśny mech	40 szt. /120 ml 40 szt. /120 ml 40 szt. /120 ml
	✓ Mini Croissanty: - nadziewane kremem migdałowym - nadziewane kremem pistacjowym	60 szt. /70-80 g 60 szt. /70-80 g
V Napoje gorące		
	✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana z ekspresów	bez ograniczeń
	✓ herbata w saszetkach (czarna, zielona, owocowa)	
	✓ mleko 3,2 %	
	✓ mleko roślinne (owsiane lub sojowe)	
	✓ cukier biały	
VI Napoje zimne		
	✓ Woda niegazowana z cytryną w karafkach ✓ Sok pomarańczowy w karafkach	60 porcji / 200 ml 60 porcji / 200 ml
Dodatkowe wymagania		
	✓ Stoliki koktajlowe (12 sztuk)	

✓	Obrusy, skirting i serwetki
✓	Zastawa porcelanowa
✓	Sztućce platerowe, szklanki, platery, deski, lustra, itp.
✓	Sprzęt gastronomiczny (podgrzewacze, termosy, warniki, ekspresy do kawy ziarnistej itp.)
✓	Sprzęt elektryczny (przedłużacze itp.)
✓	Obsługa kelnerska i techniczna (dostarczenie i przygotowanie potraw, bieżące porządkowanie stołów, sprząatanie po spotkaniu)
✓	Pojemniki jednorazowe

ZESTAW MENU NR 2	
PODSUMOWANIE GP PÓŁMARATONÓW	
TERMIN REALIZACJI	<i>23 Listopad 2024</i>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>Al. Niepodległości 34, Poznań</i>
Ilość osób	<i>200 osób</i>
Departament/ Biuro	<i>Departament Sportu i Turystyki</i>
Wymagane menu	

I Zimne przekąski		
	✓ wegańskie kanapki na chlebie razowym z warzywnym paprykarzem/smalczykiem/pastą/hummusem, pomidorkiem koktajlowym i listkiem roszponki	70 szt. / 60g
	✓ kanapka z wędzonym łososiem, sałatą, pomidorem, świeżym ogórkiem, sosem majonezowym	70 szt. / 60g
	✓ kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, sałatą dekoracyjną, szynką dojrzewającą i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem	70 szt. / 60g
II Dania ciepłe		
	✓ krem z pomidorów z makaronem	120 porcji / 200ml
	✓ zupa gulaszowa	120 porcji/ 200 ml
III Sałaty, pieczywo i dodatki		
	✓ sałatka gyros – warstwowa (kurczak, groszek, ogórek kiszony, kukurydza, jajko, majonez, sałata lodowa)	3 kg
	✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka wędzona, seler, kukurydza, ananas, majonez)	3 kg
IV Bufet deserowy		
	✓ kruche mini babeczki z bitą śmietaną i owocami	80 szt. / 60g
	✓ mini szarlotka	80 szt. / 60g
	✓ mini brownie	80 szt. / 60 g
V Napoje gorące		
	✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana z ekspresów	bez ograniczeń
	✓ herbata w saszetkach (czarna, zielona, owocowa)	
	✓ mleko 3,2 %	
	✓ mleko roślinne (owsiane lub sojowe)	
	✓ cukier biały	
	✓ cytryna w plastrach	

VI Napoje zimne		
	✓ Woda niegazowana z cytryną w karafkach ✓ Sok pomarańczowy w karafkach	100 porcji/ 200 ml 100 porcji/ 200 ml
Dodatkowe wymagania		
✓ Stoliki koktajlowe (18 sztuk) ✓ Obrusy, skirting i serwetki ✓ Zastawa porcelanowa ✓ Sztućce platerowe, szklanki, platery, deski, lustra, itp. ✓ Sprzęt gastronomiczny (podgrzewacze, termosy, warniki, ekspresy do kawy ziarnistej itp.) ✓ Sprzęt elektryczny (przedłużacze itp.) ✓ Obsługa kelnerska i techniczna (dostarczenie i przygotowanie potraw, bieżące porządkowanie stołów, sprzątanie po spotkaniu) ✓ Pojemniki jednorazowe		

ZESTAW MENU NR 3	
PODSUMOWANIE SPORTOWE ROKU	
TERMIN REALIZACJI	6 grudnia 2024
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Al. Niepodległości 34, Poznań
Ilość osób	30 osób
Departament/ Biuro	Departament Sportu i Turystyki
Wymagane menu	

I Zimne przekąski		
	✓ Tartaletki wytrawne*: - z kurczakiem i warzywami - z łososiem i kaparami - z humusem paprykowym i oliwkami	20 szt. / 80g 20 szt. / 80g 20 szt. / 80g
	*z przybraniem, elegancko się prezentujące	
IV Bufet deserowy		
	✓ ciasto marchewkowe w papilotkach ✓ piernik z konfiturą obłany polewą z czekolady w papilotkach ✓ sernik wiedeński w papilotkach	20 szt./ 60 g 20 szt. /60 g 20 szt./ 60 g
V Napoje gorące		
	✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana z ekspresów	bez ograniczeń
	✓ herbata w saszetkach (czarna, zielona, owocowa)	
	✓ mleko 3,2 %	
	✓ mleko roślinne (owsiane lub sojowe)	
	✓ cukier biały	30 szt. /5 g
VI Napoje zimne		
	✓ Woda niegazowana z cytryną w karafkach ✓ Sok pomarańczowy w karafkach	30 porcji / 200 ml 30 porcji/ 200 ml

Dodatkowe wymagania
✓ Stoliki koktajlowe (6 sztuk) ✓ Obrusy, skirting i serwetki ✓ Zastawa porcelanowa ✓ Sztućce platerowe, szklanki, platery, deski, lustra, itp. ✓ Sprzęt gastronomiczny (podgrzewacze, termosy, warniki, ekspresy do kawy ziarnistej itp.) ✓ Sprzęt elektryczny (przedłużacze itp.) ✓ Obsługa kelnerska i techniczna (dostarczenie i przygotowanie potraw, bieżące porządkowanie stołów, sprzątanie po spotkaniu) ✓ Pojemniki jednorazowe

Uwaga!

Wykonawca musi utrzymać wygląd, smak, jakość, estetykę (w tym prezentację na stołach) przygotowanych potraw co najmniej na poziomie przedstawionych do oceny próbek.