

Szczegółowy opis usługi cateringowej

- Wydarzenie: świadczenie usługi cateringowej na spotkanie pracowników Starostwa Powiatowego w Wołominie z okazji Wigilii
- Termin: 20 grudnia 2024r.
- Czas trwania wydarzenia: usługa cateringowa w formie bufetu wykonywana od godziny 13:00 –do 15:00, sala dostępna od 09:00.
- Miejsce: Powiat Wołomiński, 05-200 Wołomin, ul. Prądzyńskiego 3 /sala konferencyjna/
- Maksymalna ilość osób: 140.

Wymagane menu		Minimalna ilość na 1 osobę (porcja)	Stawka podatku VAT
Lp.	1	2	3
Napoje			
		bez ograniczeń	8%
1.	Herbata podawana w formie torebek zalewana wodą z podgrzewanych termosów (cukier, cytryna jako dodatki)		
2.	Woda z cytryną, pomarańczą i świeżym rozmarynem		
3.	Soki owocowe 100%	bez ograniczeń	8%
Dania na zimno			
1.	Śledź z cebulką w oleju	140 kawałków	8%
2.	Biskoptowa Rolada szpinakowa z łososiem, białym twarogiem i papryką	70 sztuk	
3.	Ryba w galarecie z warzywami w formie mono porcji (babeczka)	70 sztuk	
4.	Burgery domowe z łososiem, rukolą, sosem cezar i kiszoną kapustą	100 sztuk	
5.	Wigilijna mini tortilla z warzywami i serkiem camembert	50 sztuk	
8.	Salatka jarzynowa	60 gram na os	

Dania ciepłe			
1.	Barszczyk czerwony	150ml/os	8%
2.	Kapusta wigilijna z grzybami i śliwką	60 gr/os	
3.	Pierogi ręcznie robione z kapustą i grzybami	po 2 szt. na osobę	
4.	Ryba w tradycyjnej panierce – finger food	po 2 szt na osobę	
5.	Pieczyno: jasne i pełnoziarniste	po 3 szt. na osobę	
Ciasta i desery			
1.	Mini rogaliki drożdżowe z konfiturą	100 g na osobę	8%
3.	Szarlotka		
4.	Makowiec		
5.	Mini ptysie z bitą śmietaną i czekoladą		
6.	Piernik		

Produkty będą dostarczone i ustawione przez wykonawcę. Przy każdym produkcie powinna znajdować się etykieta informująca o pełnej nazwie produktu.

W łącznym koszcie usługi należy uwzględnić również:

- Obrusy, serwetki
- Dekorację świąteczną
- Szklanki do napojów.
- Filiżanki do kawy i herbaty.
- Zastawa: porcelana
- Transport, montaż, demontaż.
- Stoły - zapewnia Zamawiający