

ZAKRES USŁUGI CATERINGOWEJ

Wersja I - Przerwa kawowa ciągła z bufetem kanapkowym

- a) kawa (w zaparzaczu do kawy, ewentualnie termosach), bez ograniczeń;
- b) herbata (różne rodzaje), bez ograniczeń;
- c) dodatki: cukier biały i brązowy, cytryna, śmietanka lub mleko do kawy;
- d) woda mineralna gazowana i niegazowana min 0,5 litra / osobę, woda niegazowana może być podawana w dzbankach;
- e) ciastka kruche (min. trzy rodzaje), rogaliki lub podobne (po 80 g na osobę);
- f) kanapki bankietowe z pieczywa pszennego i razowego (z wędliną, serem, warzywami sezonowymi itp.) min. 4 sztuki/ osobę;
- g) po stronie Wykonawcy zapewnienie naczyń (filiżanki, szklanki do napojów zimnych, talerzyki, serwetki, łyżeczki, widelczyki do ciasta itp.);
- h) wymiana naczyń w czasie przerwy kawowej (w razie potrzeby).

Wersja II- Przerwa kawowa ciągła + lunch

1. Przerwa kawowa:

- a) kawa (w zaparzaczu do kawy, ewentualnie termosach);
- b) herbata (różne rodzaje);
- c) dodatki: cukier biały i brązowy, cytryna, śmietanka lub mleko do kawy;
- d) woda mineralna gazowana i niegazowana min 0,5 litra / osobę, woda niegazowana może być podawana w dzbankach;
- e) ciastka kruche min. trzy rodzaje + rogaliki, ewentualnie podobne (po 80 g na osobę);
- f) po stronie Wykonawcy zapewnienie naczyń (filiżanki, szklanki do napojów zimnych, talerzyki, serwetki, łyżeczki, widelczyki do ciasta itp.);
- g) wymiana naczyń w czasie przerwy kawowej (w razie potrzeby).

2. Lunch w formie bufetu:

- a) zupa;
- a) danie mięsne, danie rybne (min 200 g/osobę), inne wegetariańskie;
- b) dodatki: ziemniaki, ryż, kasza;
- c) warzywa gotowane lub grillowane;
- d) surówki min. 2 rodzaje;
- e) woda mineralna gazowana i niegazowana;
- f) zapewnienie obsługi;
- g) po stronie Wykonawcy zapewnienie naczyń (filiżanki, szklanki do napojów zimnych, talerzyki, serwetki, łyżeczki, widelczyki do ciasta itp.);