

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

**19.12.2017 Biznes mikser dla 150 osób w Sali Kameralnej Opery na Zamku (II piętro)
przy ul. Korsarzy 34 w Szczecinie, godz. 19:00 – 20:00**

Bufet zimny (1,5 porcji/os.):

- melon z szynką szwarcwaldzką
- sakiewka z ciasta francuskiego ze szpinakiem
- sakiewka z ciasta francuskiego z łososiem
- sakiewka z ciasta filo z serem wędzonym

Koreczki (minimalnie 20 sztuk z jednego rodzaju):

- koreczek a'la caprese
- koreczek z salami
- koreczek z szynką
- koreczek z suszoną śliwką
- koreczek z serem pleśniowym
- koreczek z łososiem
- koreczek z fetą
- koreczek z kabanosem

***Kanapki dekoracyjne (na pieczywie tostowym, kruchym, pumperniku, krakersach;
minimalnie 10 sztuk z każdego rodzaju):***

- z wędzonym łososiem i pastą serową
- z łososiem wędzonym, serkiem śmietankowym i świeżym koperkiem
- z pastą z tuńczyka i czerwoną cebulą
- z szynka prosciutto i parmezanem
- z szynka pieczoną i świeżymi warzywami
- z domowym pesto, kurczakiem i pomidorkami cherry
- z salami, czarną oliwką, pomidorkiem cherry
- z pastą serową, salami i marynowanymi warzywami
- z pasztetem i galaretką z żurawiny

- z serem camembert i awokado
- z serem parmezanem i suszonymi pomidorami
- z serem żółtym, szynką, pomidorem, ogórkiem i sałatą dekoracyjną

Bufet deserowy (1,5 porcji/os.):

- ciasto (sernik, jabłecznik, makowiec)
- mus tiramisu
- panna cotta

Napoje + dodatki (minimum 250 ml na osobę):

- woda mineralna (gazowana, niegazowana)
- soki owocowe (pomarańczowy, czarna porzeczka)
- kawa rozpuszczalna
- śmietanka do kawy
- herbata (czarna, owocowa, zielona)
- cytryna
- cukier
- wino (białe, czerwone)

19.12.2017 Uroczysta kolacja dla 150 osób w Galerii Południowej Opery na Zamku (parter) przy ul. Korsarzy 34 w Szczecinie, godz. 21:30 – 23:00

Bufet zimny (3 porcje/os.):

- rolada z indyka z owocami
- roladki szynkowe z kremem chrzanowym
- tatar wołowy
- śledź w śmietanie z jabłkami
- pstrąg w galarecie

Bufet ciepły (1,5 porcji/os.):

- eskalopki z drobiu w sosie serowym
- schab po cygańsku
- pstrąg w migdałach
- pierogi (z kaszą, kapustą i grzybami, ruskie)
- gołąbki z kaszą w sosie grzybowym
- zupy (grzybowa z łazankami, żurek staropolski z borowikami)

Dodatki obiadowe (1,5 porcji/os.):

- ziemniaki pieczone,
- ćwiartki z ziemniaka pieczone
- ryż z warzywami

Salatki (1,5 porcji/os.):

- grecka
- królewska
- z grillowanego kurczaka
- pieczywo mieszane

Bufet deserowy (1,5 porcji/os.):

- ciasto (sernik, jabłecznik, makowiec)
- mus tiramisu
- panna cotta
- kutia

Napoje + dodatki (minimum 250 ml na osobę):

- woda mineralna (gazowana, niegazowana)
- soki owocowe (pomarańczowy, czarna porzeczka)
- kawa rozpuszczalna
- śmietanka do kawy
- herbata (czarna, owocowa, zielona)
- cytryna
- cukier
- wino (białe, czerwone)