

Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu Zamówienia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na międzynarodowej konferencji REVOLVE IPS 2016 organizowanej na terenie Centrum Nauki Kopernik, Planetarium Niebo Kopernika, w namiocie ustawionym od strony Skweru Cubryny, a także w Soho Factory. Wydarzenie będzie odbywało się w dniach 18-23.06.2016 r. Dokładne lokalizacje zostaną skonsultowane z wybranym Wykonawcą po podpisaniu umowy.

Zamawiający informuje, iż menu powinno być tak skomponowane, aby jak najwięcej było potraw z kuchni polskiej połączonej z rodzajem kuchni „brain food” (produkty bogate w: białko, tzn. dobre tłuszcze, aminokwasy i witaminy B-kompleks, omega-3 kwasy tłuszczowe). Menu powinno być różnorodne i nie może powtarzać się w kolejnych dniach.

Zamawiający wymaga, aby w menu były uwzględnione dania z kuchni: wegetariańskiej, wegańskiej, bez wieprzowiny, bez owoców morza oraz dania bezglutenowe.

NAZWA WYDARZENIA:

1. SPOTKANIE RADY STOWARZYSZENIA IPS (dla 40 osób):

a. CAŁODZIENNY SERWIS KAWOWY, w dn. 18-19.06.2016 r., godz. 09:00 – 18:00:

- napoje zimne – woda gazowana i niegazowana, soki: jabłkowy, pomarańczowy i z czarnej porzeczki oraz ciepłe – kawa z ekspresu 100% arabica, kawa bezkofeinowa, herbata (wszystkie napoje bez ograniczeń);
- dodatki: cukier biały, brązowy, słodzik, ksylitol, mleko, mleko bez laktozy, mleko sojowe, cytryna, bez ograniczeń;
- świeże owoce krojone (co najmniej 3 rodzaje do wyboru): ananas, melon, pomarańcz, grapefruit, kiwi, winogrona, truskawki w całości, porcja 300 g./os. łącznie;
- świeże warzywa krojone do dipów – minimum 4 rodzaje do wyboru z pośród następujących: marchewka, ogórek zielony, seler naciowy, rzodkiewka, rzepa, papryka czerwona, pomidorki, porcja 200 g na osobę łącznie oraz co najmniej 2 rodzaje dipów do wyboru z pośród następujących: hummus, czosnkowy, ziołowy, guacamole;



- mix orzechów niesolonych łuskanych (co najmniej 4 rodzaje: laskowe, włoskie, makadamia, nerkowce,) oraz suszone owoce (co najmniej 3 rodzaje do wyboru z pośród następujących: śliwka, morela, jabłko, miechunka, rodzynki), porcja 60 g./os. łącznie;
- przekąski słodkie co najmniej 3 rodzaje do wyboru: mini pączki, mini drożdżówki, mini croisanty, porcja 50 g. z każdego rodzaju na osobę.

b. CIEPŁY LUNCH, w dn. 18.06.2016 r. – w pojemnikach jednorazowych, dostarczony na godzinę 13:00: każdy oddzielnie zapakowany, hermetycznie zamknięty, składający się minimum z: 150 g. produktu białkowego, 150 g. dodatku warzywnego, 150g. dodatku skrobiowego – 40 szt. o odpowiednio wysokiej temperaturze, zawierający:

- filet z kurczaka sous-vide na sosie ze świeżych pomidorów, ryż brązowy z prażonymi orzechami, świeże warzywa parowane z dodatkiem lnianego oleju (brokuł, młoda marchewka, kalafior) – 25 szt.;
- wędzony ser tofu z cieciorką na sosie ze świeżych pomidorów, ryż brązowy z prażonymi orzechami świeże warzywa parowane z dodatkiem lnianego oleju (brokuł, młoda marchewka, kalafior) – 15 szt.

2. SPOTKANIE UCZESTNIKÓW (bufet szwedzki), w dn. 19.06.2016 r., godz. 11:00 – 14:00 (dla 140 os.):

- napoje zimne – woda gazowana i niegazowana, soki: jabłkowy, pomarańczowy i z czarnej porzeczki oraz ciepłe – kawa z ekspresu 100% arabica, kawa bezkofeinowa, herbata (wszystkie napoje bez ograniczeń);
- dodatki: cukier biały, brązowy, słodzik, ksylitol, mleko, mleko bez laktozy, mleko sojowe, cytryna (wszystko bez ograniczeń).
- Bufet dań zimnych:
 - indyk nadziewany suszonymi marynowanymi owocami i prażonymi orzechami;
 - filet z pstrąga tęczowego owijany świeżym szpinakiem;
 - hummus z miętą i truskawką podany na razowcu;
 - terrina z owczego sera serwowana na marynowanych ogórkach;
 - mix sałat z sezonowymi warzywami, nasionami chia i vinegrette miodowym podany w formie verrines;
 - sałatka z pomidorów, balsamicznej cebulki, grillowanych pomarańczy i prażonych pestek dyni podana w formie verrines;



- rucola z pomidorkami cherry, wędzonym serem i kremem balsamicznym podana w formie verrines.

Każda przekąska o wadze nie mniejszej niż 60 g, po 2 szt. z każdego rodzaju na osobę.

- Bufet dań ciepłych:
 - roladki z soli z warzywami julienne;
 - filet z łososia owijany świeżym szpinakiem i grillowaną cukinią;
 - cukinia nadziewana kaszą kus kus i warzywami;
 - pomidory faszerowane concasse z żółtych i czerwonych buraków;

Każda przekąska o wadze nie mniejszej niż 60 g, po 2 szt. z każdego rodzaju na osobę.

- Deser:
 - mus z gorzkiej czekolady z migdałami;
 - biszkopt bezglutenowy z truskawkami;
 - tarta orzechowa z żurawiną;
 - mini ptysie ze śmietaną roślinną i kokosem.

Co najmniej 2 desery do wyboru, o wadze nie mniejszej niż 40 g każda sztuka, po 1 sztuce z każdego rodzaju na osobę.

Wino półwytrawne białe i czerwone, po 150 ml z każdego rodzaju na osobę.

3. URODZINY PLANETARIUM (bufet szwedzki), w dn. 19.06.2016 r., godz. 19:00 – 23:00 (dla 400 os.), menu zawierające minimum:

- napoje zimne – woda gazowana i niegazowana, soki: jabłkowy, pomarańczowy i z czarnej porzeczki oraz ciepłe – kawa z ekspresu 100% arabica, kawa bezkofeinowa, herbata (wszystkie napoje bez ograniczeń);
- dodatki: cukier biały, brązowy, słodzik, ksylitol, mleko, mleko bez laktozy, mleko sojowe, cytryna, (wszystkie dodatki bez ograniczeń);
- Bufet dań zimnych:
 - wybór roladek drobiowych z: kaczki, kurczaka, indyka, perliczki, podanych z dipami i smakowymi oliwami oraz olejami tłoczonymi na zimno;
 - szczupak faszerowany suszonymi owocami i miodem;
 - indyk sous-vide z jarmużem, suszonymi pomidorami i prażonym jabłkiem;
 - pieczarki przekładane serem kozim i kiełkami słonecznika;



- roladki z grillowanego bakłażana i cukinii z serem korycińskim;
- ser dojrzewający otoczony kwiatami jadalnymi i orzechami;
- mini tartaletki z pomidorkami koktajlowymi i pastą z zielonej soczewicy.

Każda przekąska o wadze nie mniejszej niż 80 g., po 1 szt. z każdego rodzaju na osobę.

- liście szpinaku z croutsonami, chipsami z buraka i sojowym ajoli podane w formie verrines;
- razowy makaron z przepiórczym jajkiem, szczypiorkiem, nasionami Chia i czerwonym pesto podany w formie verrines;
- sałatka z pieczonym tuńczykiem, owocem granatu, wodorostami Wakami i prażonym sezamem podana w formie verrines;
- mix sałat z sezonowymi warzywami i malinami.

Porcja o wadze nie mniejszej niż 100 g. na osobę z każdego rodzaju.

- Bufet dań ciepłych:
 - filet z okonia z salirodem i prażonymi orzechami Piccata;
 - filet z piersi kurczaka zagrodowego z mozzarellą i świeżym estragonem;
 - mini kapustki z kaszą gryczaną i kurkami;
 - mini naleśnik z mąki ryżowej z warzywami brunoise;
 - tortilla hiszpańska z kielkami, szpinakiem i zielonym groszkiem.

Każda przekąska o wadze nie mniejszej niż 80 g., po 1 szt. z każdego rodzaju na osobę.

- tort z logo dla 250 osób (smak i rodzaj tortu zostanie wybrany po podpisaniu umowy z wybranym Wykonawcą);
- świeże owoce krojone, co najmniej 5 rodzajów do wyboru z pośród następujących: ananas, melon, pomarańcz, grapefruit, kiwi, winogrona, jabłka, banany, truskawki w całości, porcja 300 g./os. łącznie.

4. SPOTKANIE UCZESTNIKÓW I WYSTAWCÓW KONFERENCJI (bufet szwedzki), w dn. 20.06.2016 r. w godz. 19:00 – 22:00, (dla 600 os.) – wokół wahadła, w przestrzeni wystaw na parterze:

- napoje zimne – woda gazowana i niegazowana, soki: jabłkowy, pomarańczowy i z czarnej porzeczki oraz ciepłe – kawa z ekspresu 100% arabica, kawa bezkofeinowa, herbata (wszystkie napoje bez ograniczeń);
- dodatki: cukier biały, brązowy, słodzik, ksylitol, mleko, mleko bez laktozy, mleko sojowe, cytryna (wszystko bez ograniczeń).



- Bufet dań zimnych:
 - świeża figa z serem dojrzewającym i truskawką podane na szpadce;
 - mini ptysie nadziewane tatarem z tuńczyka, marynowaną białą rzodkiewką, owocem granatu i prażonym sezamem;
 - paluszki francuskie z szynką dojrzewającą i rucolą;
 - mini kremówka z serem mascarpone, oliwkami i grillowaną cukinią;
 - bruschetta na pieczywie bezglutenowym z warzywami concasse, kiełkami i mikro ziołami;
 - mini vol au vent z przepiórczym jajkiem i roślinnym kawiozem;
 - bakłażan wypełniony musem z suszonych pomidorów;
 - wytrawny macaroon z serem o smaku earl grey.

Każda przekąska o wadze nie mniejszej niż 50 g., po 1 szt. z każdego rodzaju na osobę.

- wino wytrawne polskie białe i czerwone, po 150 ml na osobę z każdego rodzaju.

5. ORGANIZACJA STOISK KAWOWYCH, w dn. 20.06.2016 r. – 23.06.2016 r. w godz. 08:30 – 20:00 (dla 600 os.) – napoje ciepłe – kawa z ekspresu 100% arabica, kawa bezkofeinowa, herbata oraz napoje zimne woda gazowana i niegazowana, lemoniada (wszystkie napoje bez ograniczeń), wraz z przekąskami typu brain food oraz słodkimi przekąskami (opisanymi poniżej).

3 stoiska kawowe będą rozmieszczone na parterze wśród wystawców i 2 stoiska w przestrzeni na poziomie -1. Przewidujemy 3 czterdziestopięciominutowe przerwy w ciągu dnia, na które powinny być dostarczone przekąski.

Zamawiający wymaga postawienia na stoiskach kawowych zastawy jednorazowej oraz kubeczków jednorazowych papierowych z zakrywkami.

Wykonawca zapewni przy stoiskach kawowych kosze na śmieci oraz zadba o ich opróżnianie podczas każdego dnia.

Każdego dnia na każdą z przerw, Wykonawca zorganizuje dla 600 osób:

- świeże owoce krojone, co najmniej 5 rodzajów do wyboru z pośród następujących: ananas, melon, pomarańcz, grapefruit, kiwi, winogrona, jabłka, banany, truskawki w całości, porcja 150 g. na osobę łącznie;
- świeże warzywa krojone do dipów – minimum 4 rodzaje do wyboru z pośród następujących: marchewka, ogórek zielony, seler naciowy, rzodkiewka, rzepa, papryka czerwona, pomidorki,



kalarepa, cykoria porcja 200 g na osobę łącznie oraz co najmniej 4 rodzaje dipów do wyboru z pośród następujących: hummus, czosnkowy, ziołowy, guacamole, pomidorowy;

- mix orzechów niesolonych łuskanych (co najmniej 4 rodzaje: laskowe, włoskie, makadamia, nerkowce) oraz suszone owoce (co najmniej 3 rodzaje spośród następujących: śliwka, morela, jabłko, miechunka, rodzynki), porcja 60 g./os. łącznie;
- przekąski słodkie – co najmniej 4 rodzaje: ciastka francuskie, ciasteczka bankietowe, trufle, praliny, z każdego rodzaju nie mniej niż 30 g. na osobę.

6. LUNCH (bufet szwedzki), w dn. 20.06.2016 r. do dnia 23.06.2016 r., (dla 600 osób każdego dnia) oraz porannej kawy, w dn. 20.06.2016 r. (dla 600 osób). – w namiocie ustawionym na Skwerze „Cubryny”:

a. PORANNA KAWA, w dn. 20.06.2016 r., w godz. 08:00 – 09:30:

- napoje zimne – woda gazowana i niegazowana, lemoniada, soki: jabłkowy, pomarańczowy i z czarnej porzeczki oraz ciepłe – kawa z ekspresu 100% arabica, kawa bezkofeinowa, herbata (wszystkie napoje bez ograniczeń);
- dodatki: cukier biały, brązowy, słodzik, ksylitol, mleko, mleko bez laktozy, mleko sojowe, cytryna, bez ograniczeń;
- przekąski śniadaniowe:
 - tartinki z jajkiem, roślinnym kawiozem i kiełkami;
 - mini bliny z wędzonym łososiem, roszyponką i limonką;
 - musli z suszonymi owocami podane w formie verrines;
 - galaretka z czarnej porzeczki z mlekiem migdałowym;
 - mini crepes z syropem klonowym, miodem, konfiturą bez cukru;

O gramaturze nie mniejszej niż 60 g. każda przekąska, z każdego rodzaju po 3 szt. na osobę.

- świeże owoce krojone, co najmniej 5 rodzajów do wyboru spośród następujących: ananas, melon, pomarańcz, grapefruit, kiwi, winogrona, jabłka, banany, truskawki w całości, porcja 150 g./os. łącznie.

b. LUNCH W NAMIOCIE, w dn. 20.06.2016 r., w godz. 12:00 – 14:00, zawierający minimum:

Serwis z napojami: napoje zimne – soki: jabłkowy, pomarańczowy i z czarnej porzeczki, woda gazowana i niegazowana, lemoniada (wszystkie napoje bez ograniczeń) oraz:



Bufet dań zimnych:

- tortilla razowa z grillowaną pierśią z kurczaka, pomidorem, sałatami;
- wybór tartinek z oscypkiem, wędzoną kaczką, kurkami;
- warzywa grillowane, mozzarella, rukola, sos balsamiczny;
- pomidorki faszerowane szpinakiem i pieczarkami.

O gramaturze nie mniejszej niż 60 g. każda przekąska, z każdego rodzaju po 2 szt. na osobę.

- sałatka tortellini z oliwkami, soczewicą i listkami młodego szpinaku podana w formie verrines;
- sałatka Cezar z wędzonym boczkiem, kurczakiem, parmezanem i dressingiem anchois podana w formie verrines;
- sałaty z kiełkami fasoli, borówkami, serem dojrzewającym i orzechami.

O gramaturze nie mniejszej niż 100 g. na osobę z każdego rodzaju.

Bufet dań ciepłych:

- chłodnik litewski, porcja 200 ml na osobę;
- beef bourignon, porcja nie mniej niż 150 g. na osobę;
- filet z łososia owijany wodorostami, porcja nie mniej niż 100 g. na osobę;
- wędzone tofu w cieście gryczanym na salsie z zielonych pomidorów, porcja nie mniej niż 150 g. na osobę;
- pieczone ziemniaki z ziołami zapiekane z serem, kasza bulgur, porcja nie mniej 150 g. na osobę z każdego rodzaju;
- parowana fasolka szparagowa z młodą marchewką, prażona kapusta z jarmużem porcja nie mniej 150 g. na osobę z każdego rodzaju;

• Deser:

- Panna Cotta z bananami i nerkowcem;
- Mus pomarańczowo - czekoladowy z foulietną i orzechami laskowymi;

porcja minimum 40 g., po 1 sztuce z każdego rodzaju na osobę.

c. LUNCH W NAMIOCIE, w dn. 21.06.2016 r., w godz. 12:00 – 14:00, zawierający minimum:

Serwis z napojami: napoje zimne – soki: jabłkowy, pomarańczowy i z czarnej porzeczki, woda gazowana i niegazowana, lemoniada (wszystkie napoje bez ograniczeń) oraz:

Bufet dań zimnych:



- mini quiche z szynką;
- mini quiche z warzywami i łososiem;
- kremówka z grillowaną cukinią i humusem;
- rukiew wodna z wędzoną pierśią kurczaka sous-vide, pomidorkami koktajlowymi i kwiatami ogórecznika podana w formie verrines.

O gramaturze nie mniejszej niż 60 g. każda przekąska, z każdego rodzaju po 3 szt. na osobę.

- mix sałat sezonowych i rukwi wodnej z dressingiem jogurtowo - miętowym podany w formie verrines;
- antipasto penotti z razowego makaronu z dodatkiem bobu, sera feta light i suszonych pomidorów podane w formie verrines.

O gramaturze nie mniejszej niż 100 g. na osobę z każdego rodzaju.

Bufet dań ciepłych:

- krem z malinowych pomidorów z dodatkiem avocado 200 ml na osobę;
- polędwiczka wieprzowa nadziewana szparagami, porcja nie mniej niż 150 g. na osobę;
- roladki z pstrąga z warzywami julienne i kiełkami groszku, porcja nie mniej niż 100 g. na osobę;
- pierogi wegańskie, bezglutenowe z bocznikami i młodą cebulką, porcja nie mniej niż 150 g. na osobę;
- puree ze słodkich ziemniaków z prażonym czarnym sezamem, kasza jaglana ze świeżym estragonem, porcja nie mniej 150 g. na osobę z każdego rodzaju;
- pieczone buraki z żurawiną i orzechami dodatki warzywne, pieczone buraki z żurawiną i orzechami, porcja nie mniej 150 g. na osobę z każdego rodzaju.

• Deser:

- truskawki w gorzkiej czekoladzie;
- beza z serkiem mascarpone i świeżymi malinami;

porcja minimum 40 g., po 1 sztuce z każdego rodzaju na osobę.

d. LUNCH W NAMIOCIE, w dn. 22.06.2016 r., w godz. 12:00 – 14:00, zawierający minimum:

- Serwis z napojami: napoje zimne – soki: jabłkowy, pomarańczowy i z czarnej porzeczki, woda gazowana i niegazowana, lemoniada (wszystkie napoje bez ograniczeń);

Bufet dań zimnych:



- roladki z rostbefu z musem pieczarkowym;
- mini burgery z jajkiem przepiórczym, rzymska sałatą i kiełkami;
- filet z okonia pod warzywami parowanymi;
- bliny gryczane z roślinnym kawiolem i glonami wakame.

O gramaturze nie mniejszej niż 60 g. każda przekąska, z każdego rodzaju po 3 szt. na osobę;

- sałata dębowa z fasolą, soczewicą, orzechami nerkowca i rodzynkami podana w formie verrines
- mix sałat z avocado, figami i truskawkami podany w formie verrines.

O gramaturze nie mniejszej niż 100 g. na osobę z każdego rodzaju.

Bufet dań ciepłych:

- krem z białych warzyw i pszenicą ekspandowaną, 200 ml na osobę;
 - kaczka z suszonymi owocami, migdałami i miodem gryczanym, porcja nie mniej niż 150 g. na osobę;
 - parowany filet z soli owijany porem i marchewką, porcja nie mniej niż 100 g. na osobę;
 - conchiglioni z brokułami, porcja nie mniej niż 150 g. na osobę;
 - ryż brązowy smażony z orzechami arachidowymi, kasza bulgur z zielonym groszkiem (porcja nie mniej 150 g. na osobę z każdego rodzaju);
 - brukselka i młody kalafior z klarowanym masłem, warzywa grillowane marynowane w tłuczonym pieprzu i świeżych ziołach, porcja nie mniej niż 150 g. na osobę z każdego rodzaju.
- Deser:
 - tradycyjny polski jabłecznik;
 - ciasto marchewkowe na pierniku, porcja minimum 40 g.;po 1 sztuce na osobę z każdego rodzaju.

e. LUNCH SERWOWANY, w dn. 23.06.2016 r., w godz. 12:00 – 14:15 (dla 600 osób):

- vol au vent wypełniony pieczonym kozim serem, owoce granatu, prażone siemię lniane, sałaty z dressingiem vinegrette na bazie oleju rydzowego, porcja nie mniej niż 200 g. na osobę;
- flaki z boczników ze świeżym lubczykiem i imbirem, porcja nie mniej niż 250 ml na osobę;
- udko z kaczki, podane z komosą ryżową, fioletową marchewką i salsą z malinowych pomidorów; porcja nie mniej niż 450 g. na osobę;



- filet z sandacza podany z komosą ryżową, fioletową marchewką i salsą z malinowych pomidorów, porcja nie mniej niż 450 g. na osobę;
- hummus owijany warzywami podany z komosą ryżową, fioletową marchewką i salsą z malinowych pomidorów, porcja nie mniej niż 450 g. na osobę;
- gruszka gotowana w soku z czarnego bzu podana z gorzką czekoladą i musem bananowym, o wadze minimum 40 g. na osobę.

7. CATERING DLA OBSŁUGI, w dn. 20.06.2016 r. – 23.06.2016 r., w godz. od 11:00 do 15:00 (dla 100 os każdego dnia):

- napoje zimne – woda, soki jabłkowy i pomarańczowy, napoje ciepłe – kawa z werników, herbata (wszystkie napoje bez ograniczeń);
- dodatki: cukier biały, brązowy, mleko, cytryna (wszystko bez ograniczeń);
- kanapki na pieczywie typu ciabatta, chlebie wieloziarnistym, pieczywie bezglutenowym: z masłem (zawartość tłuszczu minimum 82%), z mięsami pieczonymi – minimum 3 rodzaje mięs do wyboru, pastą z soczewicy, wędzonymi rybami – minimum 2 rodzaje ryb wędzonych do wyboru, serami – minimum 4 rodzaje sera do wyboru, z dodatkiem dużej ilości sałat, kiełków, warzyw, orzechów, owoców świeżych i suszonych, 4 rodzaje kanapek o łącznej wadze 200 g każda kanapka, po 3 szt. na osobę.

Sałatki o gramaturze nie mniejszej niż 100 g. na osobę z każdego rodzaju, minimum trzy propozycje każdego dnia z poniższej listy:

- sałatka z grillowanymi warzywami i kozim serem;
- sałatka z tortellini, suszonymi pomidorami, rucolą i czarnuszką;
- sałatka cesar z grillowanym kurczakiem, parmezanem i grzankami razowymi;
- sałaty z cieciorą, orzechami, truskawkami i zielonym pieprzem;
- tradycyjna sałatka grecka z serem feta light;
- liście rzymskiej sałaty z jajkiem przepiórczym, karmelizowana marchewką i ekspanowanymi ziarnami;

Miejsce realizacji – na terenie CNK, zostanie wskazane po podpisaniu umowy.

Uwaga!

- Wykonawca we własnym zakresie stawia halę namiotową wraz z podłogą, w kolorze białym na Skwerze „Cubryny”, o powierzchni 25mx60m (1500m²). Montaż jest możliwy od dnia 10.06.2016 r., a demontaż do dnia 27.06.2016 r. Hala namiotowa zostanie ustawiona do dnia 17.06.2016r.
- Wykonawca dostarcza agregat prądotwórczy na użytek własny oraz na potrzeby CNK do organizacji sesji w namiocie. Zamawiający będzie korzystał z agregatu – z maksymalnym obciążeniem 32A.
- Wykonawca zapewnia odpowiednią ilość zastawy porcelanowej oraz odpowiednią ilość sztućców.
- W namiocie Wykonawca ustawia okrągłe stoły wraz z krzesłami, w ilości odpowiadającej zgłoszonej liczbie uczestników.
- Zamawiający informuje, iż dokładna liczba uczestników wydarzeń w dniach od 20.06.2016 do 23.06.2016 r., zostanie wskazana nie później niż na 3 (trzy) tygodnie przed ich planowanym terminem. Planowana liczba uczestników nie powinna przekroczyć 600 osób i nie będzie mniejsza niż 470 osób.
- Wykonawca dostosuje ilość stanowisk bufetowych do ilości uczestników.
- Wykonawca dostarczy opisy do wszystkich dań w języku polskim i angielskim oraz oznaczenia do dań wegetariańskich, bezglutenowych, nie zawierających wieprzowiny i owoców morza.

8. KOLACJA DLA UCZESTNIKÓW KONFERENCJI (SERWOWANA) W SOHO FACTORY, w dn.

23.06.2016 r, w godz. 19:00-24:00, (dla 600 os.)

Świadczenie usług cateringowych wraz z dostawą na ww. kolację dla uczestników konferencji, organizowaną na terenie SOHO FACTORY, przy ul. Mińskiej 25 w Warszawie, polegające na zapewnieniu poczęstunku w formie kolacji serwowanej, zawierającej 4 daniowy posiłek wraz z napojami ciepłymi i zimnymi:

- torcik z avocado, malinowych pomidorów, grillowanego grapefruita podany z kielkami, mikro ziołami i dressingiem na bazie miodu spadziowego, porcja nie mniej niż 200 g. na osobę;
- krem z topinambura serwowany z prażonymi laskowymi orzechami, lnianym olejem i chipsami z buraka, nie mniej niż 250 ml na osobę;
- kotleciki cielęce ryż czerwony razowy, kalafior romansco parowany, groszek cukrowy, redukcja z buraków, porcja nie mniej niż 450 g. na osobę;
- filet z dorsza bałtyckiego ryż czerwony razowy, kalafior romansco parowany, groszek cukrowy, redukcja z buraków, porcja nie mniej niż 450 g. na osobę;
- placki rosti z marchewki i cukinii ryż czerwony razowy, kalafior romansco parowany, groszek cukrowy, redukcja z buraków, porcja nie mniej niż 450 g. na osobę;
- tarta truskawkowa z ze świeżą figą i yuzu, o wadze minimum 40 g. na osobę;

- wino wytrawne białe i czerwone, w ilości 350 ml na osobę z każdego rodzaju;
- podczas kolacji – serwis kawowy: kawa z ekspresu 100% arabica, kawa bezkofeinowa, napoje zimne – soki, woda, lemoniada oraz napoje ciepłe – kawa, herbata (wszystkie napoje – bez ograniczeń);
- dodatki: cukier biały, brązowy, słodzik, ksylitol, mleko, mleko bez laktozy, mleko sojowe, cytryna, bez ograniczeń.

Zamawiający wynajmie przestrzeń SOHO FACTORY. Wykonawca zapewnia niezbędną zastawę oraz odpowiednią liczbę okrągłych stołów (8 osób przy stole w ustawieniu kabaretowym) i krzeseł. Godziny montażu i demontażu zostaną ustalone po podpisaniu umowy najmu z SOHO FACTORY.