

### Opis przedmiotu zamówienia

Usługa hotelowa, wynajem sali konferencyjnej, usługa gastronomiczna dla uczestników konferencji pn. „Włośnica w nauce i praktyce”

**Data:** 06.09.2016r. – 08.09.2016r.

#### **Usługa hotelowa:**

1. hotel w centrum Bochni,
2. standard co najmniej 3-gwiazdkowy,
3. nocleg dla 1 osoby w pokoju jednoosobowym typu studio, 4 noclegi (dodatkowy nocleg 09.09.2016r.),
4. nocleg dla 2 osób w pokojach jednoosobowych typu studio, po 3 noclegi,
5. nocleg dla 4 osób w pokojach dwuosobowych, po 3 noclegi,
6. nocleg dla 10 osób w pokojach czterosobowych, po 2 noclegi,
7. w cenie noclegu śniadanie w formie bufetu

#### **Wynajem sali konferencyjnej:**

1. sala konferencyjna musi znajdować się w hotelu, w którym świadczona będzie usługa hotelowa,
2. sala wyposażona w rzutnik, ekran, nagłośnienie i z dostępem do Internetu
3. sala na min. 200 osób,
4. udostępnienie sali przez dwa dni: 07.09.2016 r. i 08.09.2016 r., opłata za dzień

#### **Usługa gastronomiczna:**

1. usługa gastronomiczna musi być świadczona w hotelu, w którym świadczona będzie usługa hotelowa,
2. w dniu 07.09.2016 r., godzina 13:30-14:30 – obiad (zestaw) dla 70 osób
3. w dniu 08.09.2016 r., godzina 13:30-14:30 – obiad (zestaw) dla 70 osób
4. w dniu 08.09.2016 r., przerwa kawowa dla 100 osób

#### **Menu - obiad**

**Pełny zestaw składa się z przystawki lub zupy, dania głównego, wody mineralnej i deseru.**

#### **Przystawka do wyboru:**

- Paszтет z gruszką i żurawiną
- Ruloniki z szynki z puchem chrzanowym
- Tymbalik drobiowy
- Pomidory z mozzarellą
- Śledź w cebulce

### **Zupa do wyboru:**

- Żurek z jajkiem
- Barszcz z krokietem
- Barszcz z uszkami
- Zupa cebulowa z grzanką zapiekana z serem
- Rosół z drobiu z makaronem
- Krem ze szpinaku z groszkiem ptysiowym
- Krem z pomidorów z bazylią
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z brokuł z płatkami migdałowymi

### **Danie główne do wyboru :**

- Pierś Kurczaka z pieczarkami i serem żółtym
- Kurczak "Parmesana"

Pierś kurczaka pieczona z sosem pomidorowym i serem żółtym

- Kurczak "Florentin"

Pierś kurczaka ze szpinakiem i serem mozzarella

- Sakwa Mnicha

Pierś kurczaka faszerowana szynką i serem żółtym

- Połędwiczki wieprzowe zapiekane w piersi indyka
- Schab ze Śliwką
- Eskalopki
- Płonący filet z indyka z ananase, szynką i serem żółtym
- Kotlet Schabowy "Hefajstos"

Tradycyjny kotlet schabowy

- Naleśniki ze szpinakiem pod beszamelem
- Makaron penne w sosie serowym
- Ryba Miruna podana na pierzynie z duszonych porów

### **Dodatki do wyboru:**

- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody
- Kulki ziemniaczane – dufinki
- Frytki
- Ryż
- Kasza z boczkiem
- Bukiet warzyw gotowanych na parze
- Marchewka z groszkiem
- Szpinak
- Zasmażana kapusta
- Buraczki z chrzanem
- Zestaw surówek sezonowych

**Desery do wyboru:**

- Szarlotka z bitą śmietaną
- Sernik
- Galaretka Owocowa z bitą śmietaną
- Puchar owocowy z bitą śmietaną
- Puchar lodowy

**Woda mineralna****Menu – przerwa kawowa**

**Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna, ciastka kruche, owoce sezonowe**