

Opis przedmiotu zamówienia  
Organizacja dwóch uroczystych kolacji dla uczestników konferencji pn. „ASF Stop”

Konferencja organizowana jest z udziałem gości z zagranicy, stąd szczególne zapisy dotyczące lokalizacji i warunków jakie musi spełniać obiekt.

**Data:** 06.12.2016r. od godziny 19:00 i 07.12.2016r. od godziny 20:00 (dwie kolacje)

**Liczba osób:** 150 osób każdego dnia; **ostateczna liczba osób może różnić się o 20%.**

**Miejsce:** sala restauracyjna w hotelu

**Wymagania dot. lokalizacji hotelu:** standard hotelu co najmniej 3-gwiazdkowy; obiekt musi być położony na terenie Puław; w centrum miasta lub w miejscu, z którego jest dogodny dojazd do pozostałych części miasta; z dala od ruchliwej ulicy; w atrakcyjnym miejscu i malowniczej okolicy; bezpłatny parking z dozorem.

**Wymagania dot. sali restauracyjnej :** sala przestronna, wystój - połączenie klasyki z nowoczesnością, historyczny klimat wnętrza; parkiet do tańczenia.

Zamawiający zastrzega możliwość oględzin sali restauracyjnej przed wyborem oferty.

**Inne wymagania:** obsługa kelnerska na najwyższym poziomie, co najmniej 1 kelner na 20 osób; obsługa kelnerska również w języku angielskim; kolacja przy okrągłych stołach; porcelanowa zastawa; dekoracja stołów; opieka osoby, która zapewni profesjonalną organizację kolacji.

***Poniżej przykładowe menu kolacji (menu będzie ustalone ostatecznie po zawarciu umowy)***

### **Menu nr 1**

#### **Zupa:**

Krem brokułowy z kwaśną śmietaną

#### **Danie główne:**

Eskalopki w sosie grzybowym

Gnocchi

Surówka z modrej kapusty

#### **Danie wegetariańskie :**

Cannelonii ze szpinakiem

#### **Deser**

Szarlotka na ciepło z lodami

#### **Bufety:**

#### **Zimna płyta/ bez limitu**

Półmisek mięs pieczonych

/z dodatkiem żurawiny i chrzanu/

Deska pasztetów

Śledź tradycyjny z cebulką i kaparami

Terina z warzywami i kurczakiem

Tymbaliki drobiowe

Sałatka firmowa

Sałatka na ostro z makaronem

**Bufet słodki/ bez limitu**

Wyspa owoców

**Napoje/ bez limitu**

Kawa z ekspresu (czekolada, latte macchiato, cappuccino), herbata, woda, soki owocowe

**Menu nr 2**

**Przekąska:**

Róża z łososia na roszponce z dresingiem

**Zupa:**

Krem porowy z chrustem szynki parmeńskiej

**Danie główne:**

Polędwiczki wieprzowe na musie śliwkowym

Ziemniaki puree

Kompozycja sałat

**Danie wegetariańskie:**

Szaszłyki warzywne

**Deser:**

Mus czekoladowy z sosem truskawkowym pod białą chmurką

**Danie gorące:**

Bogracz

Bułeczki bankietowe

**Przystawki – bufety / bez limitu**

Mięsa pieczone z dodatkiem żurawiny i chrzanu

Vol-a-venty z pastami łososiowa, z orzechami

Koreczki z mozzarełą i pomidorkiem koktajlowym

Śledź w sosie tatarskim

Łososiowe ruloniki

Koszyczki faszerowane mięsem i orzeszkami pinii

Sałatka grecka

Tymbaliki drobiowe

**Bufet słodkości / bez limitu**

Patera ciast i owoców

**Napoje**

**Napoje / bez limitu**

Kawa z ekspresu (czekolada, latte macchiato, cappuccino) herbata, woda, soki owocowe

**Poniżej menu dwóch kolacji:**

**Menu nr 1**

**Przystawka:**

sałatka z dodatkiem błękitnego sera pleśniowego, prażonych ziaren słonecznika i pomidorków koktajlowych

**Zupa:**

krem brokułowy z kwaśną śmietaną

**Danie główne:**

eskalopki w sosie grzybowym , gnocchi, surówka z modrej kapusty  
lub

dorsz w sosie cytrynowym, ryż, warzywa gotowane na parze  
lub

danie wegetariańskie: lasagne z warzywami

**Deser:**

szarlotka na ciepło z lodami

**Bufety:**

zimna płyta/ bez limitu

półmisek mięs pieczonych /z dodatkiem żurawiny i chrzanu/  
deska pasztetów

śledź tradycyjny z cebulką i kaparami

terina z warzywami i kurczakiem

łososiowe ruloniki

sałatka firmowa

sałatka capresse

**Bufet słodki / bez limitu**

Wyspa owoców

Napoje / bez limitu

Kawa z ekspresu (czekolada, latte macchiato, cappuccino), herbata, woda, soki owocowe

**Menu nr 2****Przystawka:**

Pate z wątróbek w otoczce z płatków migdałowych z grzanką i sosem wiśniowym

**Zupa:**

Krem dyniowy z prażonym ziarnem

**Danie główne:**

Bitki wołowe w sosie z zielonego pieprzu, ziemniaki puree, kompozycja sałat  
lub

pieczony łosoś z dodatkiem cytryny, ziemniaki opiekane, koktajl sałat  
lub

danie wegetariańskie: szaszłyki warzywne

**Deser:**

mus czekoladowy z sosem truskawkowym pod białą chmurką

**Bufety:**

Polędwica wieprzowa z suszona polską śliwką i morelą

Vol-a-venty z pastami łososiowa, z orzechami

Koreczki z mozzarełą i pomidorkiem koktajlowym

Śledź w sosie tatarskim  
Tymbaliki drobiowe  
Roladki z szynki faszerowane pastą chrzanową  
Sałatka grecka  
Sałatka brokułowa

**Bufet słodkości/ bez limitu**

Patera ciast i owoców  
Napoje/ bez limitu  
Kawa z ekspresu (czekolada, latte macchiato, cappuccino), herbata, woda, soki owocowe