

I dzień przerwa kawowa			
Lp.	Nazwa	Gramatura na osobę w przez cały dzień wydarzenia	Ilość sztuk (wyposażenie)
1.	Ekspres ciśnieniowy		1 sztuka
2.	Kawa (100% Arabica) z ekspresu	4 x 150 ml	
3.	Herbata czarna	2 saszetki	
4.	Herbata zielona	2 saszetki	
5.	Herbata inna (owocowa, biała, czerwona, mięta pieprzowa, rumianek)	2 saszetki	
6.	Cukier (sypki, w kostkach, w saszetkach)	6 x 5g	
7.	Cytryna	co najmniej 2 plastry	
8.	Mleko	0,2 litra	
9.	Wrzątek (nie można używać werników wrzątek musi być nalewany z ekspresu)	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
10.	Woda niegazowana	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
11.	Woda gazowana	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
12.	Sok jabłkowy	0,4 litra	
13.	Sok pomarańczowy	0,4 litra	
14.	Ciastka koktajlowe (co najmniej 4 rodzaje) np. rurki z nadzieniem, biszkopty z galaretką w czekoladzie, ciastka z ziarnami, ciastka kruche, wafelki kakaowe/ śmietankowe, ciastka owsiane.	200 gram	
15.	Owoce świeże (filetowane lub w całości)	200 gram	
16.	Naciągacze na stoły białe lub czarne		adekwatnie do ustawienia
17.	Szklanki do napojów zimnych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
18.	Filizanki do napojów ciepłych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
19.	Talerzyki deserowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
20.	Sztućce: łyżeczki i widelczyki deserowe metalowe/ze stali nierdzewnej,		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
21.	Serwetki Papierowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji

Marta
Elżbieta
Miączyńska
ka

Elektronicznie
podpisany przez
Marta Elżbieta
Miączyńska
Data: 2023.08.24
23:39:46 +02'00'

I dzień lunch			
Lp.	Nazwa	Gramatura na 1 osobę	Ilość sztuk (wyposażenie)
1.	Woda niegazowana	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
2.	Woda gazowana	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
3.	Sok jabłkowy	0,4 litra	
4.	Sok pomarańczowy	0,4 litra	
5.	Dania Ciepłe - co najmniej 1 opcja mięsna	150 g porcja	
6.	Dania Ciepłe - co najmniej 2 opcje wegetariańskie	200 g porcja	
7.	Dania Ciepłe - co najmniej 1 opcja rybna	150 g porcja	
8.	Dodatki skrobiowe - co najmniej 2 rodzaje (ziemniaki, kasze, kopytka, makarony itp.)	200 g porcja	
9.	Dodatki do dań warzywne - co najmniej 2 rodzaje (sałaty, warzywa grillowane, warzywa na parze itp.)	300 g porcja	
10.	Desery - co najmniej 4 rodzaje (ciasta, mini desery, deserki w kubeczkach/kokilkach itp.)	300g porcja	
11.	Naciągacze na stoły białe lub czarne		adekwatnie do ustawienia
12.	Stoliki koktajlowe z naciągaczami białymi lub czarnymi		adekwatnie do ustawienia 7 sztuk
13.	Szklanki do napojów zimnych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
14.	Talercze obiadowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
15.	Sztućce metalowe/ze stali nierdzewnej: - widelce, - noże, - łyżeczki i widelczyki.		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
16.	Serwetki Papierowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
17.	Opisy potraw w języku polskim i angielskim		adekwatnie do liczby dań

Marta
Elżbieta
Miączyńska
a

Elektronicznie
podpisany przez
Marta Elżbieta
Miączyńska
Data: 2023.08.24
23:39:17 +02'00'

II dzień przerwa kawowa			
Lp.	Nazwa	Gramatura na osobę w przez cały dzień wydarzenia	Ilość sztuk (wyposażenie)
1.	Ekspres ciśnieniowy		1 sztuka
2.	Kawa (100% Arabica) z ekspresu	4 x 150 ml	
3.	Herbata czarna	2 saszetki	
4.	Herbata zielona	2 saszetki	
5.	Herbata inna (owocowa, biała, czerwona, mięta pieprzowa, rumianek)	2 saszetki	
6.	Cukier (sypki, w kostkach, w saszetkach)	6 x 5g	
7.	Cytryna	co najmniej 2 plastry	
8.	Mleko	0,2 litra	
9.	Wrzątek (nie można używać werników wrzątek musi być nalewany z ekspresu)	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
10.	Woda niegazowana	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
11.	Woda gazowana	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
12.	Sok jabłkowy	0,4 litra	
13.	Sok pomarańczowy	0,4 litra	
14.	Ciastka koktajlowe (co najmniej 4 rodzaje) np. rurki z nadzieniem, biszkopty z galaretką w czekoladzie, ciastka z ziarnami, ciastka kruche, wafelki kakaowe/ śmietankowe, ciastka owsiane.	200 gram	
15.	Owoce świeże (filetowane lub w całości)	200 gram	
16.	Naciągacze na stoły białe lub czarne		adekwatnie do ustawienia
17.	Szklanki do napojów zimnych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
18.	Filizanki do napojów ciepłych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
19.	Talerzyki deserowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
20.	Sztućce: łyżeczki i widelczyki deserowe metalowe/ze stali nierdzewnej,		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
21.	Serwetki Papierowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji

Marta
 Elżbieta
 Miączyńska
 a

Elektronicznie
 podpisany przez
 Marta Elżbieta
 Miączyńska
 Data: 2023.08.24
 23:41:10 +02'00'

II dzień lunch			
Lp.	Nazwa	Gramatura na 1 osobę	Ilość sztuk (wyposażenie)
1.	Woda niegazowana	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
2.	Woda gazowana	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
3.	Sok jabłkowy	0,4 litra	
4.	Sok pomarańczowy	0,4 litra	
5.	Dania Ciepłe - co najmniej 1 opcja mięsna	150 g porcja	
6.	Dania Ciepłe - co najmniej 2 opcje wegetariańskie	200 g porcja	
7.	Dania Ciepłe - co najmniej 1 opcja rybna	150 g porcja	
8.	Dodatki skrobiowe - co najmniej 2 rodzaje (ziemniaki, kasze, kopytka, makarony itp.)	200 g porcja	
9.	Dodatki do dań warzywne - co najmniej 2 rodzaje (sałaty, warzywa grillowane, warzywa na parze itp.)	300 g porcja	
10.	Desery - co najmniej 4 rodzaje (ciasta, mini desery, deserki w kubeczkach/kokilkach itp.)	300g porcja	
11.	Naciągacze na stoły białe lub czarne		adekwatnie do ustawienia
12.	Stoliki koktajlowe z naciągaczami białymi lub czarnymi		adekwatnie do ustawienia 7 sztuk
13.	Szklanki do napojów zimnych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
14.	Talercze obiadowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
15.	Sztućce metalowe/ze stali nierdzewnej: - widelce, - noże, - łyżeczki i widelczyki.		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
16.	Serwetki Papierowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
17.	Opisy potraw w języku polskim i angielskim		adekwatnie do liczby dań

Marta
 Elżbieta
 Miączyńska
 a

Elektronicznie
 podpisany przez
 Marta Elżbieta
 Miączyńska
 Data: 2023.08.24
 23:40:24 +02'00'