

I dzień przerwa kawowa			
L.p.	Nazwa	Gramatura na osobę w przez cały dzień wydarzenia	Ilość sztuk (wyposażenie)
1.	Ekspres ciśnieniowy		6 sztuk
2.	Kawa (100% Arabica) z ekspresu	5 x 150 ml	
3.	Herbata czarna	2 saszetki	
4.	Herbata zielona	2 saszetki	
5.	Herbata inna (owocowa, biała, czerwona, mieta pieprzowa, rumianek)	2 saszetki	
6.	Cukier (syпки, w kostkach, w saszetkach)	6 x 5g	
7.	Cytryna	co najmniej 2 plastry	
8.	Mleko	0,25 litra	
9.	Wrzątek	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 czekola dzie, 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.	Stoliki koktajlowe z naciągaczami		adekwatnie do ustawienia do 15 sztuk
18.	Szklanki do napojów zimnych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
19.	Filizanki do napojów ciepłych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
20.	Talerzyki deserowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
21.	Sztućce: łyżeczki i widelczyki deserowe. dopuszczalne jednorazowe (drewniane) lub metalowe/ze stali nierdzewnej,		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
22.	Serwetki Papierowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji

Marta
Elżbieta
Miączyńska

Elektronicznie
podpisany przez
Marta Elżbieta
Miączyńska
Data: 2023.08.24
23:37:05 +02'00'

I dzień lunch			
Lp.	Nazwa	Gramatura na 1 osobę	Ilość sztuk (wyposażenie)
1.	Ekspres ciśnieniowy		4
2.	Kawa (100% Arabica) z ekspresu	1 x 150 ml	
3.	Herbata czarna	1 saszetka	
4.	Herbata zielona	1 saszetka	
5.	Herbata inna (owocowa, biała, czerwona, mięta pieprzowa, rumianek)	1 saszetka	
6.	Cukier (sypki, w kostkach, w saszetkach)	3 x 5g	
7.	Cytryna	co najmniej 2 plastry	
8.	Mleko	0,05 litra	
9.	Wrzątek	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
10.	Woda niegazowana	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
11.	Woda gazowana	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
12.	Sok jabłkowy	0,3 litra	
13.	Sok pomarańczowy	0,3 litra	
14.	Dania Ciepłe - co najmniej 1 opcja mięsna	150 g porcja	
15.	Dania Ciepłe - co najmniej 2 opcje wegetariańskie	200 g porcja	
16.	Dania Ciepłe - co najmniej 1 opcja rybna	150 g porcja	
17.	Dodatki skrobiowe - co najmniej 2 rodzaje (ziemniaki, kasze, kopytka, makarony itp.)	200 g porcja	
18.	Dodatki do dań warzywne - co najmniej 2 rodzaje (sałaty, warzywa grillowane, warzywa na parze itp.)	300 g porcja	
17.	Desery - co najmniej 4 rodzaje (ciasta, mini desery, deserki w kubeczkach/kokilkach itp.)	300g porcja	
18.	Naciągacze na stoły białe lub czarne		adekwatnie do ustawienia
19.	Stoliki koktajlowe z naciągaczami białe lub czarne		adekwatne do ustawienia do 30 sztuk
20.	Szklanki do napojów zimnych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
21.	Filizanki do napojów ciepłych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
22.	Talerze obiadowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
23.	Sztućce metalowe/ze stali nierdzewnej: - widelce, - noże, - łyżeczki i widelczyki.		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
24.	Serwetki Papierowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
25.	Opisy potraw w języku polskim i angielskim		adekwatnie do liczby dań

Marta
Elżbieta
Miączyńska

Elektronicznie
podpisany przez
Marta Elżbieta
Miączyńska
Data: 2023.08.24
23:36:38 +02'00'

I dzień kolacja			
L.p.	Nazwa	Gramatura na 1 osobę	Ilość sztuk (wyposażenie)
1.	Ekspres ciśnieniowy		4
2.	Kawa (100% Arabica) z ekspresu	2 x 150 ml	
3.	Herbata czarna	2 saszetki	
4.	Herbata zielona	1 saszetki	
5.	Herbata inna (owocowa, biała, czerwona, mięta pieprzowa, rumianek)	1 saszetki	
6.	Cukier (sypki, w kostkach, w saszetkach)	3 x 5g	
7.	Cytryna	co najmniej 2 plastry	
8.	Mleko	0,10 litra	
9.	Wrzątek	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.	Zupa/zupa krem - 2 rodzaj (co najmniej jedna w wersji wegetariańskiej)	200 g	
15.	Dania Ciepłe - co najmniej 2 opcja mięsne -serwowane w formie finger food/tapas poręczne przekąski koktajlowe, „na tzw jeden kęs” (np.: tartinki, pizzę, babeczki, małe tortille, roladki, koreczki itp.)	200 g	
16.	Dania Ciepłe - co najmniej 2 opcje wegetariańskie -serwowane w formie finger food/tapas poręczne przekąski koktajlowe, „na tzw jeden kęs” (np.: tartinki, pizzę, babeczki, małe tortille, roladki, koreczki itp.)	200 g	
17.	Dania Zimne - co najmniej 4 opcje mięsne -serwowane w formie finger food/tapas, poręczne przekąski koktajlowe, „na tzw jeden kęs” (np.: tartinki, babeczki, małe tortille, roladki, koreczki itp.)	200 g	
18.	Dania zimne - co najmniej 4 opcje wegetariańskie -serwowane w formie finger food/tapas, poręczne przekąski koktajlowe, „na tzw jeden kęs” (np.: tartinki, babeczki, małe tortille, roladki, koreczki itp.)	200 g	
19.	Deska serów co najmniej 4 rodzaje (np. brie, camembert, rokopól, mazdamer, ementaler)	co najmniej 3 plastry/ kawałki	
20.	Salatka- co najmniej 1 opcja mięsna (np. makaronowa z kurczakiem)	200 g	
21.	Salatka- co najmniej 1 opcja wegetariańska (np. grecka)	200 g	
22.	Dodatki, dipy itp.	adekwatnie do liczby uczestników i zaproponowanego menu	
23.	Desery - co najmniej 4 rodzaje (np.: mini ptysie, babeczki, drożdżówki itp., na tzw. "jeden kęs")	300g	
24.	Naciągacze na stoły białe lub czarne		adekwatnie do ustawienia
25.	Stoliki koktajlowe z naciągaczami białymi lub czarnymi		adekwatnie do ustawienia do 15 sztuk
26.	Szklanki do napojów zimnych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
27.	Filizanki do napojów ciepłych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
28.	Talercze obiadowe i bulionówki do zupy		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
29.	Sztućce metalowe/ze stali nierdzewnej: - widelce, - noże, - łyżki, - łyżeczki i widelczyki.		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
30.	Serwetki Papierowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
31.	Opisy potraw w języku polskim i angielskim		adekwatnie do liczby dań

Marta Elżbieta Międzyńska

Elektronicznie podpisany przez
Marta Elżbieta Międzyńska
Data: 2023.08.24 23:36:11
+02'00'

II dzień przerwa kawowa			
Lp.	Nazwa	Gramatura na osobę w przez cały dzień wydarzenia	Ilość sztuk (wyposażenie)
1.	Ekspres ciśnieniowy		6 sztuk
2.	Kawa (100% Arabica) z ekspresu	5 x 150 ml	
3.	Herbata czarna	2 saszetki	
4.	Herbata zielona	2 saszetki	
5.	Herbata inna (owocowa, biała, czerwona, mieta pieprzowa, rumianek)	2 saszetki	
6.	Cukier (syпки, w kostkach, w saszetkach)	6 x 5g	
7.	Cytryna	co najmniej 2 plastry	
8.	Mleko	0,25 litra	
9.	Wrzątek	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 czekola dzie, 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.	Stoliki koktajlowe z naciągaczami białymi lub czarnymi		adekwatnie do ustawienia do 15 sztuk
18.	Szklanki do napojów zimnych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
19.	Filizanki do napojów ciepłych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
20.	Talerzyki deserowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
21.	Sztućce: łyżeczki i widelczyki deserowe. dopuszczalne jednorazowe (drewniane) lub metalowe/ze stali nierdzewnej,		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
22.	Serwetki Papierowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji

Marta
 Elżbieta
 Miączyńsk
 a

Elektronicznie
 podpisany przez
 Marta Elżbieta
 Miączyńska
 Data: 2023.08.24
 23:38:28 +02'00'

II dzień lunch			
Lp.	Nazwa	Gramatura na 1 osobę	Ilość sztuk (wyposażenie)
1.	Ekspres ciśnieniowy		4
2.	Kawa (100% Arabica) z ekspresu	1 x 150 ml	
3.	Herbata czarna	1 saszetka	
4.	Herbata zielona	1 saszetka	
5.	Herbata inna (owocowa, biała, czerwona, mięta pieprzowa, rumianek)	1 saszetka	
6.	Cukier (sypki, w kostkach, w saszetkach)	3 x 5g	
7.	Cytryna	co najmniej 2 plastry	
8.	Mleko	0,05 litra	
9.	Wrzątek	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
10.	Woda niegazowana	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
11.	Woda gazowana	bez ograniczeń zgodnie z zapotrzebowaniem	
12.	Sok jabłkowy	0,3 litra	
13.	Sok pomarańczowy	0,3 litra	
14.	Dania Ciepłe - co najmniej 1 opcja mięsna	150 g porcja	
15.	Dania Ciepłe - co najmniej 2 opcje wegetariańskie	200 g porcja	
16.	Dania Ciepłe - co najmniej 1 opcja rybna	150 g porcja	
17.	Dodatki skrobiowe - co najmniej 2 rodzaje (ziemniaki, kasze, kopytka, makarony itp.)	200 g porcja	
18.	Dodatki do dań warzywne - co najmniej 2 rodzaje (sałaty, warzywa grillowane, warzywa na parze itp.)	300 g porcja	
17.	Desery - co najmniej 4 rodzaje (ciasta, mini desery, deserki w kubeczkach/kokilkach itp.)	300g porcja	
18.	Naciągacze na stoły białe lub czarne		adekwatnie do ustawienia
19.	Stoliki koktajlowe z naciągaczami białymi lub czarnymi		adekwatne do ustawienia do 30 sztuk
20.	Szklanki do napojów zimnych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
21.	Filizanki do napojów ciepłych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
22.	Talercze obiadowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
23.	Sztućce metalowe/ze stali nierdzewnej: - widelce, - noże, - łyżeczki i widelczyki.		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
24.	Serwetki Papierowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
25.	Opisy potraw w języku polskim i angielskim		adekwatnie do liczby dań

Marta
Elżbieta
Miączyńska

Elektronicznie
podpisany przez
Marta Elżbieta
Miączyńska
Data: 2023.08.24
23:38:05 +02'00'

II dzień kolacja			
L.p.	Nazwa	Gramatura na 1 osobę	Ilość sztuk (wyposażenie)
1.	Ekspres ciśnieniowy		4
2.	Kawa (100% Arabica) z ekspresu	2 x 150 ml	
3.	Herbata czarna	2 saszetki	
4.	Herbata zielona	1 saszetki	
5.	Herbata inna (owocowa, biała, czerwona, mięta pieprzowa, rumianek)	1 saszetki	
6.	Cukier (sypki, w kostkach, w saszetkach)	3 x 5g	
7.	Cytryna	co najmniej 2 plastry	
8.	Mleko	0,10 litra	
9.	Wrzątek	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.	Zupa/zupa krem - 2 rodzaj (co najmniej jedna w wersji wegetariańskiej)	200 g	
15.	Dania Ciepłe - co najmniej 2 opcja mięsne -serwowane w formie finger food/tapas poręczne przekąski koktajlowe, „na tzw jeden kęs” (np.: tartinki, pizzę, babeczki, małe tortille, roladki, koreczki itp.)	200 g	
16.	Dania Ciepłe - co najmniej 2 opcje wegetariańskie -serwowane w formie finger food/tapas poręczne przekąski koktajlowe, „na tzw jeden kęs” (np.: tartinki, pizzę, babeczki, małe tortille, roladki, koreczki itp.)	200 g	
17.	Dania Zimne - co najmniej 4 opcje mięsne -serwowane w formie finger food/tapas, poręczne przekąski koktajlowe, „na tzw jeden kęs” (np.: tartinki, babeczki, małe tortille, roladki, koreczki itp.)	200 g	
18.	Dania zimne - co najmniej 4 opcje wegetariańskie -serwowane w formie finger food/tapas, poręczne przekąski koktajlowe, „na tzw jeden kęs” (np.: tartinki, babeczki, małe tortille, roladki, koreczki itp.)	200 g	
19.	Deska serów co najmniej 4 rodzaje (np. brie, camembert, rokopól, mazdamer, ementaler)	co najmniej 3 plastry/ kawałki	
20.	Salatka- co najmniej 1 opcja mięsna (np. makaronowa z kurczakiem)	200 g	
21.	Salatka- co najmniej 1 opcja wegetariańska (np. grecka)	200 g	
22.	Dodatki, dipy itp.	adekwatnie do liczby uczestników i zaproponowanego menu	
23.	Desery - co najmniej 4 rodzaje (np.: mini ptysie, babeczki, drożdżówki itp., na tzw. "jeden kęs")	300g	
24.	Naciągacze na stoły białe lub czarne		adekwatnie do ustawienia
25.	Stoliki koktajlowe z naciągaczami białymi lub czarnymi		adekwatnie do ustawienia do 30 sztuk
26.	Szklanki do napojów zimnych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
27.	Filizanki do napojów ciepłych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
28.	Talercze obiadowe i bulionówki do zupy		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
29.	Sztućce metalowe/ze stali nierdzewnej: - widelce, - noże, - łyżki, - łyżeczki i widelczyki.		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
30.	Serwetki Papierowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
31.	Opisy potraw w języku polskim i angielskim		adekwatnie do liczby dań

Marta Elżbieta Miączyńska
Elektronicznie podpisany przez
Marta Elżbieta Miączyńska
Data: 2023.08.24 23:37:35
+02'00'

III dzień przerwa kawowa			
L.p.	Nazwa	Gramatura na osobę w przez cały dzień wydarzenia	Ilość sztuk (wyposażenie)
1.	Ekspres ciśnieniowy		6 sztuk
2.	Kawa (100% Arabica) z ekspresu	5 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 (syпки, w kostkach, w saszetkach)	6 x 5g	
7.	Cytryna	co najmniej 2 plastry	
8.	Mleko	0,25 litra	
9.	Wrzątek	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 czekola dzie, 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.	Stoliki koktajlowe z naciągaczami białymi lub czarnymi		adekwatnie do ustawienia do 15 sztuk
18.	Szklanki do napojów zimnych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
19.	Filizanki do napojów ciepłych		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
20.	Talerzyki deserowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
21.	Sztućce: łyżeczki i widelczyki deserowe. dopuszczalne jednorazowe (drewniane) lub metalowe/ze stali nierdzewnej,		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji
22.	Serwetki Papierowe		adekwatnie do liczby uczestników i sukcesywnie uzupełniane/wymieniane podczas konferencji

Marta
 Elżbieta
 Miączyńsk
 a

Elektronicznie
 podpisany przez
 Marta Elżbieta
 Miączyńska
 Data: 2023.08.24
 23:38:50 +02'00'