

**8th International Conference “Egypt at its Origins” on Predynastic and Early Dynastic Egypt
16-20 września 2024**

Kompleksowa usługa cateringowa dla uczestników konferencji: 8th International Conference “Egypt at its Origins” on Predynastic and Early Dynastic Egypt, odbywającej się w dniach 16-20.09.2024 r. w Krakowie, w salach Uniwersytetu Jagiellońskiego o wymaganiach jakościowych nie gorszych niż podane poniżej

16.09.2024

Auditorium Maximum UJ, hole na parterze, ul. Krupnicza 33, Kraków

Liczba osób: 100

Rodzaj cateringu: przerwa kawowa 10:30-11:00

Menu:

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 4 szt.) 100% arabica, bez ograniczeń

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzciniowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

Słodkości do wyboru 200g/os. wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissanty, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek (min. 2 szt/os)

Obwarzanki krakowskie – mix smaków, 35 sztuk/przerwę

Świeże owoce sezonowe - 150g/osobę

Collegium Maius, Stuba Communis, ul. Jagiellońska 15, Kraków

Liczba osób: 70

Rodzaj cateringu: welcome reception 18:00-22:00

Menu (cocktail):

- przekąski jednoporcjowe mięsne, bezmięsne, z rybą itp. (tzw. finger food) min.7 rodzajów 300g/osobę

-owoce filetowane 150g/osobę

-desery min. 4 rodzaje 150g/osobę

Napoje bez ograniczeń: kawa z ekspresów ciśnieniowych 100% Arabica, herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa)

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzciniowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniady 2 rodzaje, bez ograniczeń

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

Wino białe z Winnicy UJ - dostarczy zamawiający, do rozlania przez kelnerów (liczba butelek -30).

Uzupełnianie wody mineralnej dla prelegentów (szklane butelki)i wymieniane literatek w Auli Średniej A Auditorium Maximum UJ podczas przerw w obradach.

17.09.2024

Auditorium Maximum UJ, hole na parterze, ul. Krupnicza 33, Kraków

Liczba osób: 100

Rodzaj cateringu: przerwa kawowa 10:30-11:00

Menu:

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 4 szt.) 100% arabica, bez ograniczeń

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzciniowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

Słodkości do wyboru 200g/os. wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissanty, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek (min. 2 szt/os)

Obwarzanki krakowskie – mix smaków, 35 sztuk/przerwę

Świeże owoce sezonowe - 150g/osobę

Uzupełnianie wody mineralnej dla prelegentów (szklane butelki) i wymieniane literatek w Auli Średniej A Auditorium Maximum UJ podczas przerw w obradach.

18.09.2024

Auditorium Maximum UJ, hole na parterze, ul. Krupnicza 33, Kraków

Liczba osób: 100

Rodzaj cateringu: przerwa kawowa 10:30-11:00

Menu:

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 4 szt.) 100% arabica, bez ograniczeń

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

Słodkości do wyboru 200g/os. wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissanty, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek (min. 2 szt/os)

Obwarzanki krakowskie – mix smaków, 35 sztuk/przerwę

Świeże owoce sezonowe - 150g/osobę

Uzupełnianie wody mineralnej dla prelegentów (szklane butelki) i wymieniane literatek w Auli Średniej A Auditorium Maximum UJ podczas przerw w obradach.

19.09.2024

Auditorium Maximum UJ, hole na parterze, ul. Krupnicza 33, Kraków

Liczba osób: 100

Rodzaj cateringu: przerwa kawowa 10:30-11:00

Menu:

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 4 szt.) 100% arabica, bez ograniczeń

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

Słodkości do wyboru 200g/os. wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissanty, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek (min. 2 szt/os)

Obwarzanki krakowskie – mix smaków, 35 sztuk/przerwę

Świeże owoce sezonowe - 150g/osobę

Auditorium Maximum UJ, hole na parterze, ul. Krupnicza 33, Kraków

Liczba osób: 100

Rodzaj cateringu: przerwa kawowa 16:00-16:30

Menu:

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 4 szt.) 100% arabica, bez ograniczeń

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

Słodkości do wyboru 200g/os. wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissanty, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek (min. 2 szt/os)

Obwarzanki krakowskie – mix smaków, 35 sztuk/przerwę

Świeże owoce sezonowe - 150g/osobę

Uzupełnianie wody mineralnej dla prelegentów (szklane butelki) i wymieniane literatek w Auli Średniej A Auditorium Maximum UJ podczas przerw w obradach.

20.09.2024

Auditorium Maximum UJ, hole na parterze, ul. Krupnicza 33, Kraków

Liczba osób: 100

Rodzaj cateringu: przerwa kawowa 10:30-11:00

Menu:

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 4 szt.) 100% arabica, bez ograniczeń

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

Słodkości do wyboru 200g/os. wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissanty, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek (min. 2 szt/os)

Obwarzanki krakowskie – mix smaków, 35 sztuk/przerwę

Świeże owoce sezonowe - 150g/osobę

Uzupełnianie wody mineralnej dla prelegentów (szklane butelki) i wymieniane literatek w Auli Średniej A Auditorium Maximum UJ podczas przerw w obradach.