

**Avant-Garde and War. The 9th Conference of the European Network
for Avant-Garde and Modernism Studies (EAM)
17-19 września 2024**

Kompleksowa usługa cateringowa dla uczestników konferencji: „Avant-Garde and War. The 9th Conference of the European Network for Avant-Garde and Modernism Studies (EAM)”, odbywającej się w dniach 17-19.09.2024 r. w Krakowie, w salach Uniwersytetu Jagiellońskiego o wymaganiach jakościowych nie gorszych niż podane poniżej

17.09.2024

Wydział Polonistyki UJ, ul. Gołębia 20, hole I i II piętra

Liczba osób: 250

Rodzaj cateringu: przerwa na kawę - ciągła 9:00-17:00

Menu:

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 6 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 wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissant, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek, bez ograniczeń

Collegium Novum, ul. Gołębia 24, hole I i II piętra

Liczba osób: 250

Rodzaj cateringu: obiad 13:00-14:30

Menu:

Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.) – dwa do wyboru, 50% wegetariańskie i wegańskie – dwa do wyboru (200g/os)

Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)

Dodatki warzywne: surówka/warzywa – dwa do wyboru (150g/os.)

Deser: 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os.

Soki 100% - dwa rodzaje, lemoniada 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

18.09.2024

Wydział Polonistyki UJ, ul. Gołębia 20, hole I i II piętra

Liczba osób: 250

Rodzaj cateringu: przerwa na kawę - ciągła 9:00-17:00

Menu:

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 6 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 wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissant, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek, bez ograniczeń

Collegium Novum, ul. Gołębia 24, hole I i II piętra

Liczba osób: 250

Rodzaj cateringu: obiad 13:00-14:30

Menu:

Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.) – dwa do wyboru, 50% wegetariańskie i wegańskie – dwa do wyboru (200g/os)

Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)

Dodatki warzywne: surówka/warzywa – dwa do wyboru (150g/os.)

Deser: 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os.

Soki 100% - dwa rodzaje, lemoniada 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

Collegium Novum, ul. Gołębia 24, sala nr 52

Liczba osób: 120

Rodzaj cateringu: bankiet 18.00-21.00

Menu (coctail):

Danie jednogarnkowe np. boeuf strogonow, leczo wegetariańskie, borowiki w śmietanie lub inne na ciepło – 300 ml/os.

Przekąski jednoporcjowe mięsne, bezmięsne, z rybą itp. (tzw. finger food) min. 5 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/trzcinowy, cytryna)

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

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

Napoje alkoholowe: po 2 lampki wina na os. (białe i czerwone) australijskie rozlewane w kraju producenta

Wina powinny być schłodzone do odpowiedniej temperatury dla wytrawnego wina czerwonego i białego

19.09.2024

Wydział Polonistyki UJ, ul. Gołębia 20, hole I i II piętra

Liczba osób: 250

Rodzaj cateringu: przerwa na kawę - ciągle 9:00-17:00

Menu:

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 6 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 wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissant, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek, bez ograniczeń

Collegium Novum, ul. Gołębia 24, hole I i II piętra

Liczba osób: 250

Rodzaj cateringu: obiad 13:00-14:30

Menu:

Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.) – dwa do wyboru, 50% wegetariańskie i wegańskie – dwa do wyboru (200g/os)

Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)

Dodatki warzywne: surówka/warzywa – dwa do wyboru (150g/os.)

Deser: 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os.

Soki 100% - dwa rodzaje, lemoniada 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń