

OPIS ZESTAWÓW W RAMACH USŁUGI CATERINGOWEJ

ZESTAW NR I:

zestaw obiadowy (bez zupy) składający się z:

- drugiego dania: rolada wieprzowa – min. 160 g, kluski śląskie – min. 150 g, surówka z czerwonej kapusty – min. 100 g

Wariant A: w opakowaniach jednorazowych ze sztućcami

Wariant B: z zastawą, sztućcami oraz obsługą do wydawania powyższego zestawu, z zaznaczeniem, że wszystko powinno być podane w przeznaczonych do tego naczyniach tj. np. w wazach, na talerzach, talerzykach, w miskach, na paterach, w kubkach, szklankach itp.). Wykonawca zapewnia odbiór brudnych naczyń

Wariant C: dowóz w termosach / pojemnikach termioizolacyjnych z zapewnieniem pełnej zastawy przez klub seniora. Wykonawca zapewnia odbiór termosów/pojemników termoizolacyjnych/ ewentualnych naczyń.

ZESTAW NR II:

zestaw obiadowy składający się z:

- zupy: grzybowa – min. 300 ml;

- drugiego dania: ryba typu filet z dorsza w panierce – min. 160 g, surówka z kapusty z grzybami - min. 100 g, ziemniaki – min. 150 g

Wariant A: w opakowaniach jednorazowych ze sztućcami

Wariant B: z zastawą, sztućcami oraz obsługą do wydawania powyższego zestawu, z zaznaczeniem, że wszystko powinno być podane w przeznaczonych do tego naczyniach tj. np. w wazach, na talerzach, talerzykach, w miskach, na paterach, w kubkach, szklankach itp.). Wykonawca zapewnia odbiór brudnych naczyń

Wariant C: dowóz w termosach / pojemnikach termioizolacyjnych z zapewnieniem pełnej zastawy przez klub seniora. Wykonawca zapewnia odbiór termosów/pojemników termoizolacyjnych/ ewentualnych naczyń.

ZESTAW NR III:

zestaw obiadowo – deserowy składający się z:

- zupy: rosół z makaronem – min. 300 ml;

- drugiego dania: rolada wieprzowa – min. 160 g, kluski śląskie – min. 150 g, surówka z czerwonej kapusty – min. 100 g;

- kawy / herbaty - min. 200 ml;

- cukru - 10 g;

- śmietanki do kawy - 10 ml;

- ciasta drożdżowo – serowego z posypką – min. 125 g

Wariant A: w opakowaniach jednorazowych ze sztućcami

Wariant B: z zastawą, sztućcami oraz obsługą do wydawania powyższego zestawu, z zaznaczeniem, że wszystko powinno być podane w przeznaczonych do tego naczyniach tj. np. w wazach, na talerzach, talerzykach, w miskach, na paterach, w kubkach, szklankach itp.). Wykonawca zapewnia odbiór brudnych naczyń

Wariant C: dowóz w termosach / pojemnikach termioizolacyjnych z zapewnieniem pełnej zastawy przez klub seniora. Wykonawca zapewnia odbiór termosów/pojemników termoizolacyjnych/ ewentualnych naczyń.

ZESTAW NR IV:

zimna płyta składająca się z:

- jajka z majonezem (rozmiar min. M);
- wędliny (szynka, kabanosy, pasztet pieczony, kiełbasa myśliwska) – min. 80 g;
- sałatki jarzynowej – min. 100 g;
- sera żółtego oraz pleśniowego – min. 50 g;
- zestawu warzyw w skład, którego wchodzi (co najmniej): sałata zielona, pomidor, ogórek zielony, szczypiorek – min. 40 g;
- masła – min. 10 g;
- dwóch rodzajów pieczywa – min. 50 g
- kawy / herbaty - min. 200 ml;
- cukru - 10 g;
- śmietanki do kawy - 10 ml;
- ciasta drożdżowo – serowego z posypką – min. 125 g

Wariant A: w opakowaniach jednorazowych ze sztuccami

Wariant B: z zastawą, sztuccami oraz obsługą do wydawania powyższego zestawu, z zaznaczeniem, że wszystko powinno być podane w przeznaczonych do tego naczyniach tj. np. w wazach, na talerzach, talerzykach, w miskach, na paterach, w kubkach, szklankach itp.). Wykonawca zapewnia odbiór brudnych naczyń

Wariant C: dowóz w termosach / pojemnikach termioizolacyjnych z zapewnieniem pełnej zastawy przez klub seniora. Wykonawca zapewnia odbiór termosów/pojemników termoizolacyjnych/ ewentualnych naczyń.

Powyższe opisy zestawów dotyczą porcji dla jednej osoby.