

## Załącznik nr 4 do OPZ

### MENU – lunch

Lunch dla 150 osób. Szczegółowe menu będzie podlegać uzgodnieniu i akceptacji przez Zamawiającego.

1. Zimne przystawki - trzy rodzaje w tym jedna wegetariańska.
2. Ciepłe przystawki - dwa rodzaje.
3. Danie główne ciepłe - trzy rodzaje dań w tym dwa mięsne i jedno wegetariańskie.
4. Dodatki do dań ciepłych - trzy rodzaje w tym minimum jedno warzywne.
5. Zimna płyta, w skład której znajdzie się minimum: sery (różne rodzaje), wędliny (różne rodzaje), ryby (różne rodzaje), pasztety wegańskie (dwa rodzaje), przekąski wegetariańskie (trzy rodzaje), porcjowane sałatki w pucharkach/miseczkach (dwa rodzaje).
6. Sałatki – trzy rodzaje w tym dwie wegetariańskie.
7. Desery – trzy rodzaje ciast porcjowanych oraz jeden deser serwowany w pucharku / miseczce.
8. Dodatki – pieczywo (trzy rodzaje), pikle i sosy (cztery rodzaje).
9. Napoje:
  - Kawa
  - Herbata (trzy rodzaje)
  - Soki owocowe (trzy rodzaje)
  - Woda mineralna gazowana, niegazowana
  - Dodatki (mleko, cukier, cytryna).

Wykonawca zapewni niezbędny serwis, naczynia, sztucce, serwetki, nakrycia stołów, dekoracje stołów itp.