

Załącznik nr 1a
Oferowane menu grudzień 2018

Lp.	Wyszczególnienie	Ilość gram na 1 porcję	Ilość porcji
Zupy			
1	Barszcz czerwony	150	80
2	Zupa grzybowa	150	80
Dania gorące			
3	Pierogiz kapustą i grzybami	80	120
4	Filet z miruny w sosie śmietanowym z cukinią	100	120
5	Kurczak w cieście z kolendrą	80	120
6	Wigilijna kapusta z grochem i grzybami	50	60
7	Zraziki z karkówki w sosie grzybowym	100	120
Bufet zimny (zimne dania, przekąski)			
8	Łosoś gotowany w sosie tatarskim	60	120
9	Dorsz marynowany w zalewie słodko- kwaśnej	50	100
10	Karp po żydowsku w galarecie	50	30
11	Filet z pstrąga w sosie chrzanowym	40	30
12	Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym i serkiem chrzanowym	40	30
13	Pasztet rybny z marynatami	25	30
14	Babeczki z pastą z łososia	50	30
15	Kiełbaski wędzone z łososia	20	30
16	Śledź pieczony ze śliwką i boczkiem	40	30
17	Sandacz w miodzie	40	30
18	Pasztet upieczony w cieście francuskim	40	30
19	Pieczeń farmerska z boczkiem	50	30
20	Galantyna drobiowa z owocami i pistacjami	50	30
21	Galantyna drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami	50	30
22	Rolada drobiowa z zielonym pieprzem i feta	50	30
23	Karkówka pieczona w ziołach	50	30
24	Połowica wolno pieczona w sosie bbq	40	30
25	Indyk gotowany w galarecie	40	30
26	Schab pieczony ze śliwką i morelą	60	30
27	Rolada wieprzowo-wołowa ze swojską kiełbasą i paloną papryką	40	30
28	Śledź w zalewie octowej	50	70
29	Śledź marynowany w sosie miodowo-musztardowym	50	70
30	Tortilla zawijana z paluszkami rybnymi	70	60
Desery			
31	Sernik	40	100
32	Makowiec	40	60
33	Pierniki wycinane	25	150
34	Krajanka piernikowa	25	80
35	Babeczki makowe	30	100
36	Drożdżówka z jabłkami	50	70
Salatki			
37	Salatka jarzynowa	50	80
38	Salatka z fasolki szparagowej z surimi	50	50
39	Salatka z selera naciowego z grillowanym kurczakiem, ryżem i orzechami	50	50
40	Kartofel salad ze śledziem i rodzynkami	50	50

Uwaga: Do powyższych pozycji należy doliczyć chleb, bułki, przyprawy, ziemniaki, kasza pęczak, ryż z warzywami, kawa, herbata, mleczko do kawy, cukier, które muszą obowiązkowo znaleźć się w ofercie każdego Wykonawcy. Dodatki te muszą być dostępne bez ograniczeń.