**PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA   
W CIECHANOWIE**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

*„Spotkanie Wielkanocne dla Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Ciechanowie”.*

**Załącznik nr 1** *KAG.262.9.2019*

***Danie gorące***

300 ml Żurek wielkanocny z jajkiem 120 porcji.

100 g Bigos 100 porcji.

100 g Wieniec z białej kiełbasy pieczonej z przyprawami i cebulą 100 porcji.

***Przekąski***

70 g Kompozycja jaj faszerowanych (pieczarka, łosoś) 360 szt.

80 g Babeczki z łososiem 40 porcji.

120 g Jajo garnirowane szynką na sałatce 60 porcji.

80 g Jaja przepiórcze w galarecie 40 porcji.

80 g Roladki z szynki z musem chrzanowym 40 porcji.

80 g Kurczak faszerowany 80 porcji.

80 g Pasztet z białych mięs 40 porcji.

80 g Szynka wiejska z nogą 50 porcji.

***Sałatki***

100 g Sałatka wiosenna z jajkiem, ogórkiem, rzodkiewką 60 porcji.

100 g Sałatka z jajkiem, marynowanym ogórkiem i pieczarką 60 porcji.

***Ciasta***

150 g Sernik, Mazurek, Pascha, Baby wielkanocne.

***Napoje – bez ograniczeń***

Kawa, Herbata, Woda mineralna, Sok.

|  |  |
| --- | --- |
| Zamówienie obejmuje również przygotowanie menu, aranżację bufetów, stołów cateringowych, udostępnienie zastawy porcelanowej i szklanej, profesjonalną obsługę kelnerską a także sprzątnięcie miejsca realizacji. |  |

|  |
| --- |
|  |
|  | |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |