

## Załącznik informacyjny do FORMULARZA ZAMÓWIENIA

Sali Konferencyjnej/Szkoleniowej IERiGŻ-PIB  
dla podmiotów zewnętrznych.



### Zestawy cateringowe

(możliwe są modyfikacje w obrębie zestawów, ich cena wówczas zostanie uzgodniona osobno)

#### Zestaw 1- kanapki konferencyjne

Kanapki dekoracyjne/tartinki /tortille – 5 szt. na osobę (podstawy z ciemnego i jasnego pieczywa, bogato zdobione sałatami, warzywami, kiełkami, owocami) – różne dodatki, np.:

- z wędzonym łososiem i oliwkami
- z serem camembert i winogronami
- z szynką parmeńską i suszonymi pomidorami
- ze schabem polskim, papryką i musem chrzanowym
- z serem korycińskim i pomidorkami koktajlowymi

LICZBA OSÓB	4-15	16-40	41-100
CENA ZŁ BRUTTO ZA OSOBĘ	77,00	67,00	65,00

#### Zestaw 2 - przerwa kawowa (jednorazowa)

- napoje zimne: woda, soki
  - napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – cukier, słodzik, mleko, cytryna
  - ciasteczka bankietowe
  - kanapki dekoracyjne/tartinki /tortille - 5 szt. na osobę (podstawy z ciemnego i jasnego pieczywa, bogato zdobione sałatami, warzywami, kiełkami, owocami) – różne dodatki, np.:
- ✓ z wędzonym łososiem i oliwkami
  - ✓ z serem camembert i winogronami
  - ✓ z szynką parmeńską i suszonymi pomidorami
  - ✓ ze schabem polskim, papryką i musem chrzanowym
  - ✓ z serem korycińskim i pomidorkami koktajlowymi

LICZBA OSÓB	4-15	16-40	41-100
CENA ZŁ BRUTTO ZA OSOBĘ	135,00	120,00	100,00

#### Zestaw 2a - przerwa kawowa (jednorazowa) – bez napojów, z wyborem ciast

- ciasta pieczone (min. 2 rodzaje – typu szarlotka, sernik itp.)
  - kanapki dekoracyjne/tartinki /tortille - 5 szt. na osobę (podstawy z ciemnego i jasnego pieczywa, bogato zdobione sałatami, warzywami, kiełkami, owocami) – różne dodatki, np.:
- ✓ z wędzonym łososiem i oliwkami
  - ✓ z serem camembert i winogronami
  - ✓ z szynką parmeńską i suszonymi pomidorami
  - ✓ ze schabem polskim, papryką i musem chrzanowym
  - ✓ z serem korycińskim i pomidorkami koktajlowymi

LICZBA OSÓB	4-15	16-40	41-100
CENA ZŁ BRUTTO ZA OSOBĘ	105,00	120,00	90,00

## Załącznik informacyjny do FORMULARZA ZAMÓWIENIA

Sali Konferencyjnej/Szkoleniowej IERiGŻ-PIB  
dla podmiotów zewnętrznych.



### Zestaw 3- przerwa kawowa (całodniowa uzupełniana na bieżąco)

- napoje zimne: woda, soki
- napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – cukier, słodzik, mleko, cytryna
- ciasteczka bankietowe
- kanapki dekoracyjne/tartinki /tortille - 5 szt. na osobę (podstawy z ciemnego i jasnego pieczywa, bogato zdobione sałatami, warzywami, kiełkami, owocami) – różne dodatki, np.:
  - ✓ z wędzonym łososiem i oliwkami
  - ✓ z serem camembert i winogronami
  - ✓ z szynką parmeńską i suszonymi pomidorami
  - ✓ ze schabem polskim, papryką i musem chrzanowym
  - ✓ z serem korycińskim i pomidorkami koktajlowymi

LICZBA OSÓB	4-15	16-40	41-100
CENA ZŁ BRUTTO ZA OSOBE	185,00	160,00	150,00

### Zestaw 3a - przerwa kawowa (całodniowa uzupełniana na bieżąco) – bez napojów, z wyborem ciast

- ciasta pieczone (min. 2 rodzaje – typu szarlotka, sernik itp.)
- kanapki dekoracyjne/tartinki /tortille - 5 szt. na osobę (podstawy z ciemnego i jasnego pieczywa, bogato zdobione sałatami, warzywami, kiełkami, owocami) – różne dodatki, np.:
  - ✓ z wędzonym łososiem i oliwkami
  - ✓ z serem camembert i winogronami
  - ✓ z szynką parmeńską i suszonymi pomidorami
  - ✓ ze schabem polskim, papryką i musem chrzanowym
  - ✓ z serem korycińskim i pomidorkami koktajlowymi

LICZBA OSÓB	4-15	16-40	41-100
CENA ZŁ BRUTTO ZA OSOBE	160,00	150,00	141,00

### Zestaw 4 - obiadowy

- napoje zimne: woda, soki
- napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – cukier, słodzik, mleko, cytryna
- Zupa (dwie do wyboru):
  - ✓ rosół z kluseczkami kładzionymi lub z makaronem,
  - ✓ żurek po staropolsku,
  - ✓ kapuśniak,
  - ✓ grzybowa z łazankami i śmietaną,
  - ✓ pomidorowa z makaronem;

Danie gorące (do wyboru dwie pozycje):

- ✓ kotlet schabowy,
- ✓ polędwica wieprzowa faszerowana grzybami na ragout warzywnym,

## Załącznik informacyjny do FORMULARZA ZAMÓWIENIA

Sali Konferencyjnej/Szkoleniowej IERiGŻ-PIB  
dla podmiotów zewnętrznych.



- ✓ dorsz faszerowany warzywami zapiekany pod beszamelem,
- ✓ zrazy wołowe duszone w sosie własnym nadziewane słoniną, boczkiem, cebulą i ogórkiem,
- ✓ polędwiczki z kurczaka panierowane na chrupko,
- ✓ bakłażan faszerowany grzybami i suszonymi pomidorami,
- ✓ mix pierogów z kapustą i mięsem

Dodatki (do wyboru dwie pozycje):

- ziemniaki opiekane
- ziemniaki puree
- ryż biały
- kasza pęczak
- kluski śląskie
- kopytka

Dodatki warzywne ciepłe (do wyboru dwie pozycje):

- marchewka z groszkiem
- bukiet warzyw (brokuły, kalafior, marchewka)
- fasolka szparagowa
- buraczki na ciepło

Dodatki warzywne zimne (do wyboru dwie pozycje):

- bukiet surówek
- mizeria
- buraczki na zimno

Deser- ciasto pieczone np.: szarlotka domowa

Dodatki: pieczywo mieszane, masło

LICZBA OSÓB	16-40		41-100		Pow. 100	
	Bufet	Obsługa kelnerska	Bufet	Obsługa kelnerska	Bufet	Obsługa kelnerska
CENA ZŁ BRUTTO ZA OSOBĘ	120,00	155,00	110,00	140,00	106,00	135,00

### Zestaw 5 - Wielkanocny

napoje zimne: woda, soki

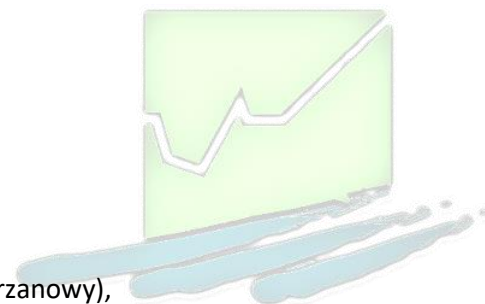
napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – cukier, słodzik, mleko, cytryna

Przekąski zimne:

- półmiski z jajkami faszerowanymi (min. 3 różne farsze),
- śledź marynowany i w oleju,
- kanapeczki z serem korycińskim i pomidorkami koktajlowymi
- sałatka jarzynowa,

## Załącznik informacyjny do FORMULARZA ZAMÓWIENIA

Sali Konferencyjnej/Szkoleniowej IERiGŻ-PIB  
dla podmiotów zewnętrznych.



- półmiski mięs i paszтетów polskich z dodatkami (żurawina, sos chrzanowy),
- schab z nadzieniem chrzanowo- jajecznym,
- babka ziemniaczana lub kiszka ziemniaczana lub knysze.

Zupa:

- żur z jajkiem i kiełbasą

Deser:

- mix ciast pieczonych (w tym babka wielkanocna oraz inne, np. sernik, piernik, makowiec)

Dodatki: pieczywo mieszane, masło

LICZBA OSÓB	41-100		Pow. 100	
	Bufet	Obsługa kelnerska	Bufet	Obsługa kelnerska
RODZAJA OBSŁUGI				
CENA ZŁ BRUTTO ZA OSOBE	125,00	155,00	120,00	150,00

### Zestaw 6 – Wigilijny/ Bożonarodzeniowy

napoje zimne: woda, soki, kompot z suszu

napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – cukier, słodzik, mleko, cytryna

Przekąski zimne (do wyboru cztery pozycje):

- ryba po grecku
- śledź w trzech smakach (w oliwie, w śmietanie, z żurawiną)
- deska serów twardej i dojrzewających, w tym sery polskie (min. 50%)
- karp po żydowsku z rodzynkami i migdałami
- tradycyjna sałatka jarzynowa
- jajka faszerowane (min. 3 farsze postne)
- boczniki smażone w oliwie z kolendrą i limonką a'la śledź (bocznik, śmietana sojowa) w śmietanie

Zupa:

- Grzybowa z łazankami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem lub z fasolą

Dania ciepłe:

- Karp smażony
- Kapusta postna wigilijna
- pierogi z kapustą i grzybami

Deser:

- mix ciast pieczonych (np. sernik, piernik, makowiec, sękacz, jabłecznik)

**Załącznik informacyjny do FORMULARZA  
ZAMÓWIENIA**  
Sali Konferencyjnej/Szkoleniowej IERiGŻ-PIB  
dla podmiotów zewnętrznych.



- desery w stoiczkach, np.: panna cotta z musem malinowym i pudding z tapioki z musem mango i cynamonem

Dodatki: pieczywo mieszane, masło

LICZBA OSÓB	41-100		Pow. 100	
	Bufet	Obsługa kelnerska	Bufet	Obsługa kelnerska
RODZAJA OBSŁUGI				
CENA ZŁ BRUTTO ZA OSOBĘ	145,00	180,00	141,00	180,00