**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**ŚNIADANIE WIELKANOCNE 10.04.2025**

Liczba osób: 120 osób

Data: 10 kwietnia 2025 godz. 14:00 (czwartek)

Czas trwania imprezy: 14:00 – 16:00

Miejsce: Resursa, ul. 1 Maja 45; 96-300 Żyrardów

**FORMUŁA: BUFET SZWEDZKI**

Po stronie dostawcy:

Zastawa porcelanowa + sztućce + serwetki papierowe białe na 120 osób

Świąteczna, wielkanocna dekoracja stołów

Profesjonalna obsługa kelnerska

**Opis potraw (nazwa) serwowanych w stole**

Menu:

**Dania ciepłe podane w bemarach:**

Żurek wielkanocny 120 porcji

Biała kiełbasa z cebulką 120 porcji

Pieczeń z karkówki w sosie chrzanowym 120 porcji

Ziemniaki podpiekane 120 porcji

**Zimne przekąski :**

Roladki z łososia z serkiem mascarpone lub Philadelphia: 6 porcji po 15 sztuk każdy

Jaja faszerowane:

60 połówek jajka faszerowanego z pastą jajeczną ( 4 porcje po 15 sztuk)

60 połówek jajka garnirowanego szynką parmeńską i suszonymi pomidorami (4 porcje po 15 sztuk)

60 połówek jajka garnirowanego wędzonym łososiem z dodatkiem serka ( 4 porcje po 15 sztuk)

Sałatka warzywna 8 kg

Roladki ze schabu i boczku z farszem chrzanowym 6 porcji po 15 sztuk każdy

Schab faszerowany suszoną śliwką 5 porcji po 15 sztuk każdy

Śledź z żurawiną: 4 kg

Mini babeczki z pastą jajeczną 80 porcji

Wędliny (2 rodzaje): pasztet, pieczona karkówka: 10 kg

Pieczywo mieszane: porcja 60 g, 60 porcji

Masło śmietankowe: 82% 50 porcji

**Na słodko:**

Klasyczny sernik na kruchym cieście z lukrem: 80 porcji

Mazurek wielkanocny: 80 porcji

Babka wielkanocna – 2 sztuki do samodzielnego krojenia (i dekoracyjnie i konsumpcyjnie) co najmniej 1,5 kg sztuka

Szarlotka: 80 porcji

**Napoje:**

Napoje: sok pomarańczowy 1 l, 24 sztuki / sok jabłkowy 1l/24 sztuki, woda mineralna z cytryną 5 dzbanków

Kawa sypana, kawa rozpuszczalna, herbata Lipton + 2 termosy cateringowe z wrzątkiem

Dodatki: cukier biały, brązowy, mleko cytryna 120 porcji

STOŁY PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO.