

Harmonogram wydarzenia

Harmonogram świadczenia usługi cateringowej pokazuje poniższa tabela.

Wrocławskie Centrum Kongresowe	21 X 2013	09:00	17:15	Całodniowa przerwa kawowa
Wrocławskie Centrum Kongresowe	21 X 2013	13:00	14:00	Lunch serwowany przy stołach koktajlowych oraz okrągłych w formie szwedzkiego stołu
Ratusz	21 X 2013	19:30	21:30	Bankiet w formie stojącej
Wrocławskie Centrum Kongresowe	22 X 2013	08:00	17:30	Całodniowa przerwa kawowa
Wrocławskie Centrum Kongresowe	22 X 2013	08:00	17:30	Poczęstunek w pokoju super VIP
Wrocławskie Centrum Kongresowe	22 X 2013	13:00	14:00	Lunch serwowany przy stołach koktajlowych oraz okrągłych w formie szwedzkiego stołu
Hala Stulecia	22 X 2013	8.00	23.30	Całodniowa przerwa kawowa dla obsługi
Hala Stulecia	22 X 2013	14:00	15:30	Lunch dla obsługi
Wrocławskie Centrum Kongresowe	22 X 2013	19:30	23:30	Uroczysty bankiet - kolacja
Wrocławskie Centrum Kongresowe	22 X 2013	22.30		Uroczysta lampka wina przy pokazie fontanny
Wrocławskie Centrum Kongresowe	23 X 2013	08:00	16:30	Całodniowa przerwa kawowa
Wrocławskie Centrum Kongresowe	23 X 2013	08:00	17:30	Poczęstunek w pokoju super VIP
Wrocławskie Centrum Kongresowe	23 X 2013	12:00	13:00	Lunch serwowany przy stołach koktajlowych oraz okrągłych w formie szwedzkiego stołu
Hala Stulecia	23 X 2013	8.00	23.30	Całodniowa przerwa kawowa dla obsługi
Hala Stulecia	23 X 2013	13:30	15:00	Lunch dla obsługi

Godziny mogą ulec nieznacznym zmianom, w zależności od wymogów Organizatorów konferencji. O zmianach w harmonogramie konferencji Zamawiający zawiadomi Wykonawcę najpóźniej na 2 dni przed terminem Konferencji.



Plan cateringowy

21 października

9.00 – 17.15 Całodniowa przerwa kawowa ze stałym dostępem uczestników

Miejsce: sala C+D (miejsce obrad)

Ilość: 150-200 osób

Catering:

- Kawa – bez limitu
- Herbata (czarna, owocowa, zielona, earl grey), mleko, cukier, cytryny – bez limitu
- Woda w dzbankach - bez limitu
- Soki owocowe (jablko, pomarańcza) - 0.5l na osobę
- Kruche ciastka – 200 porcji /100g

Sprzęt:

- Ekspresy kawowe ciśnieniowe: 3 szt.
- Stoliki koktajlowe z elastycznym pokrowcem (zdjęcie pokrowca w załączeniu) – w ustalonym kolorze: 8 szt.
- Świeże kwiatki na stoliki w cienkich wazonach na stół koktajlowy (np. goździki, eustoma). ilość wazonów: 8 szt.
- Stoły cateringowe z obrusem i przywieszką w ustalonym kolorze: ilość 6 szt.
- Popielnice na Tarasie Krytym: ilość 2 szt.

13.00 – 14.00 Lunch serwowany przy stołach koktajlowych i okrągłych 10-osobowych, w formie szwedzkiego stołu

Miejsce: Pomieszczenie we Wrocławskim Centrum Kongresowym

Ilość: 150 - 200 osób

Sposób serwowania dań:

- Wysokiej klasy bismary gastronomiczne (inox, stal szlachetna) – potrawy ciepłe (do wyboru)
- Bar sałatkowy
- Lada z napojami

Zupy:

- Delikatny krem warzywny 200 porcji/ 200 ml

Dania główne:

- Fileciki z kurczaka faszerowane pomidorami 140 porcji /100g/30g
- Mix pierogów 60 porcji /150g

Dodatki – do wyboru:

- Cząstki pieczonych ziemniaków 140 porcji/150g



- Bar sałatkowy z sosami -150 porcji/ 80g

Napoje:

- Soki owocowe, woda mineralna dla 200 osób

Sprzęt

- Stoliki koktajlowe z elastycznym pokrowcem w ustalonym kolorze; ilość: 10
- Stoły 10-osobowe – 20 stołów obrusy jasne
- Krzesła: pokrowce na krzesła ecru wraz z kokardą, bądź ciemnym elementem pasującym do obrusów - 200 szt.
- Tabliczki przy daniach z nazwami w języku angielskim
- Zestawy do przypraw: 20 szt.
- Dostępność zastawy dla 200 osób – pełna porcelanowa ze sztućcami
- Stoły cateringowe na potrawy z obrusami i zawieszka kolor ecru; 10 szt.
- Serwetki w obręczach : 200 szt.
- Bukiety kwiatów na stołach: kompozycja zwarta (np. frezja, lilia, róża, goździk zgodnie z kolorystyką wydarzenia, max. do 20 kwiatów w misach) : 20 szt.

19.30 – 21.30 Bankiet w formie stojącej (Welcome Reception)

Miejsce: Wrocław, Muzeum Miejskie Stary Ratusz, Sala Wielka

Ilość: 250 - 350 osób

Sposób serwowania dań:

- Wysokiej klasy barmy gastronomiczne (inox, stal szlachetna) – potrawy ciepłe (do wyboru)
- Bar sałatkowy
- Lada z napojami

Welcome drink

- Lampka białego wytrawnego francuskiego wina musującego – 250 - 350 porcji /120ml

Dania gorące – podane w podgrzewaczach i kociołkach

- Roladki z polędwiczek drobiowych na sosie śmietanowym 116 porcji /70g/30g
- Polędwiczki wieprzowe z grzybami w delikatnym sosie 118 porcji/70g/50g
- Sola i łosoś nadziewane limonką na musie szpinakowym 116 porcji/70g/30g

Dodatki

- Mini ziemniaczki paryskie z koperkiem i klarowanym masłem 100 porcji /120g
- Ryż z warzywami 100 porcji /120g
- Warzywa gotowane na parze 150 porcji /120g

Dania na zimno - stół szwedzki

Przekąski finger food:

- Plastry wędzonego łosia na kulkach melonowych z limetą i koprem 150 porcji/100g

- Roladki z szynki parmeńskiej ze świeżą rucollą i melonem 150 porcji/100g
- Koreczki z sera Parmegiano z truskawką i sosem malinowo-balsamicznym 100 porcji /100g
- Pieczywo (rogaliki, bułeczki) 250 porcji /100g

Delikatesy stołu:

- Pomidorki cocktailowe faszerowane pastami serowymi i rybnymi 70 porcji
- Łódeczki z cykorii z pastami serowymi 30 porcji
- Vol-au vent z różnymi nadzieniami 30 porcji
- Pumpernikiel z wędzonym łososiem i pastą ziołową 30 porcji
- Mini babeczki z musem z tuńczyka 30 porcji
- Orzechy włoskie z musem z sera pleśniowego 50 porcji
- Jajka przepiórcze nadziewane kawiozem 50 porcji

Salatki 100g na osobę

- Sałatka grecka z serem feta
- Sałatka caprese z serem mozzarella i świeżą bazylią
- Sałatka śródziemnomorska z paluszkami krabowymi
- Mix sałat z kielkami na sosie malinowo balsamicznym

Tartinki:

- Z łososiem wędzonym i kawiozem 40 porcji
- Z pastą serową i szyszkami rakowymi 40 porcji
- Z polędwiczką wędzoną z indyka 40 porcji
- Z serem pleśniowym dor blue 40 porcji
- Z węgierskim salami a la Szeged 30 porcji

Stół staropolski

- Pieczone mięsa i wędliny własnego wyrobu serwowane na drewnianych deskach 200 porcji /100g
- Dodatki z domowej spiżarni - smalec domowy ze skwarkami podany z chlebem gospodarskim, pikle i marynaty 200 porcji /100g

Bufet słodki

- Szarlotka na bezie 50 porcji/150g
- Sernik staropolski z musem i malinami 50 porcji/150g
- Mini eklerki 80 porcji/100g
- Mini ptysie 80 porcji/100g
- Świeże owoce na platerach ze słodkimi sosami 200 porcji/100g
- Mus czekoladowy z wiśniami i sosem waniliowo cynamonowym 50 porcji /100g

Open bar z winami, napojami ciepłymi i zimnymi z asortymentu

- Wina serwowane bez limitu z asortymentu (Argentyńskie białe i czerwone)
- Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy) – bez limitu
- Woda mineralna – bez limitu
- Kawa z ekspresu z dodatkami – bez limitu
- Paleta herbat smakowych z dodatkami – bez limitu
- Cukier, mleko, miód – bez limitu

Sprzęt i strona techniczna

- Budowa bufetów.
- Zapewnienie stolików koktajlowych 35 szt.
- Zapewnienie bielizny stołowej.
- Zapewnienie zastawy porcelanowej, sztućców, szkła do napojów.
- Schłodzenie win i soków.
- Zapewnienie barów cateringowych.
- Wystawienie popielnic na zewnątrz dla palących.
- Zapewnienie akcentu florystycznego na bufety i stoliki koktajlowe
- Zapewnienie świec i świeczników
- Zapewnienie obsługi technicznej imprezy.
- Zapewnienie tabliczek dwujęzycznych (polski, angielski) z nazwami menu
- Zapewnienie serwetek dla gości
- Zapewnienie profesjonalnej obsługi kelnerskiej wydarzenia.
- Transport sprzętu

22 października

8.00 – 17.30 Całodniowa przerwa kawowa ze stałym dostępem uczestników

Miejsce: Foyer I i Foyer II

Ilość: 350 - 450 osób

Catering:

- Kawa – bez limitu
- Herbata (czarna, owocowa, zielona, earl grey), mleko, cukier, miód, cytryny – bez limitu
- Woda mineralna w dzbankach - bez limitu
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza) 0.5l na osobę
- Kruche ciastka – 450 porcji /100g
- Wypieki domowe – 450 porcji /80g
- Pokrojone owoce na paterach: mandarynki 50g/ winogrona 30g/ kiwi 30g / jabłka 50g / gruszki 50g / banany 50g / – całość: 450 porcji

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 119.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: zarzad@halastulecia.pl, www.halastulecia.pl





Sprzęt:

- Ekspresy kawowe ciśnieniowe: 6 szt.
- Stoliki koktajlowe z elastycznym pokrowcem (zdjęcie pokrowca w załączeniu) – w ustalonym kolorze: 15 szt.
- Świeże kwiatki na stoliki w cienkich wazonach na stół koktajlowy (np. goździki, eustoma). ilość wazonów: 15 szt.
- Stoły cateringowe z obrusem i przywieszką w ustalonym kolorze: ilość 16 szt.
- Popielnice na Tarasie Krytym: ilość 6 szt.

8.00-17.30 - Poczęstunek VIP

Miejsce: Pokój SuperVIP

Ilość: 15 osób

Napoje:

- Kawa – bez ograniczeń
- Herbata (czarna, owocowa, zielona, earl grey) - bez ograniczeń, mleko, cukier, cytryna, - bez ograniczeń
- Woda w dzbankach - bez ograniczeń
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcz) – bez ograniczeń
- Coca-cola/sprite/fanta – dziennie 15 sztuk

Słodki bufet:

- Sernik
- Szarlotka
- Danishe z owocami
- Mini croissanty z czekolada
- Mini eklerki
- Tartoletki z owocami
- Mus z białej i czarnej czekolady
- Świeże owoce

Sprzęt :

- Ekspresy kawowe: ilość 1 szt.
- Tace z przekąskami i tace z owocami: ilość 9 szt.
- Tartinki, koreczki – porcji/ 35g
- Dekoracje kwiatowe w sali VIP (frezja, eustoma, róża) – 2 bukiety na stoły – odświeżone po pierwszym dniu
- Serwetki papierowe

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 119.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: zarzad@halastulecia.pl, www.halastulecia.pl





- Wieszaki na ubrania: ilość 1 szt.

13.00 – 14.00 Lunch serwowany przy stołach koktajlowych i okrągłych 10-osobowych, w formie szwedzkiego stołu

Miejsce: Pomieszczenie we Wrocławskim Centrum Kongresowym

Ilość: 350 -450 osób

Sposób serwowania dań:

- Wysokiej klasy bemaary gastronomiczne (inox, stal szlachetna) – potrawy ciepłe (do wyboru)
- Bar sałatkowy
- Lada z napojami

Zupy:

- Krem z borowików 225 porcji/ 200 ml
- Krem pomidorowy 225 porcji/ 200 ml

Dania główne:

- Sakiewki wieprzowe z grillowanymi warzywami 120 porcji /100 g/ 30 g
- Roladki z kurczaka w sosie grzybowym 120 porcji /100g/30g
- Łosoś duszony w śmietanie ze szpinakiem 120 porcji /70g/30g
- Mix pierogów 60 porcji /150g
- Makaron z prawdziwkami i suszonymi pomidorami 30 porcji / 150 gr

Dodatki – do wyboru:

- Cząstki pieczonych ziemniaków 150 porcji/150g
- Ryż 150 porcji/120g
- Kopytka z masłem - 150 porcji /120g
- Bar sałatkowy - 450 porcji/ 80g

Napoje:

- Soki owocowe, woda mineralna – bez ograniczeń

Sprzęt

- Stoły 10-osobowe – 45 stołów obrusy jasne
- Krzesła : pokrowce na krzesła ecru wraz z kokardą, bądź ciemnym elementem pasującym do obrusów- 450 szt.
- Tabliczki przy daniach z nazwami w języku angielskim
- Zestawy do przypraw: 45 szt.
- Dostępność zastawy dla 450 osób – pełna porcelanowa ze sztućcami

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 119.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: zarzad@halastulecia.pl, www.halastulecia.pl



- Stoly cateringowe na potrawy z obrusami i zawieszka kolor ecru; 20 szt.
- Serwetki w obręczach : 450 szt.
- Bukiety kwiatów na stołach: kompozycja zwarta (np. frezja, lilia, róża zgodnie z kolorystyką wydarzenia, max. do 20 kwiatów w misach) : 45 szt.

Posiłki wraz z napojami dla obsługi:

Miejsce: pomieszczenie w Hali Stulecia

Ilość: 100-120 osób

Lunch od godz. 14.00 – 15:30

Całodniowa przerwa kawowa: 8.00 – 23.30

Lunch:

Zupy:

- Delikatny krem warzywny 120 porcji/200 ml

Dania główne:

- Filet z kurczaka z ziemniakami w sosie pomidorowym – 90 porcji /100g/30g
- Makaron z warzywami 30 porcji / 150g

Dodatki:

- Ciastko drożdżowe z owocami 120 porcji/80g

Napoje serwowane od godz. 08:00 – 23:30:

- Woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata: bez ograniczeń

19.30 – 23.30 Uroczysty bankiet:

Miejsce: Sala Wielofunkcyjna

Ilość: 350-450 osób

Przystawka:

- Pomidor marynowany w emulsji balsamicznej z dodatkiem koziego sera 450 porcji /80g

Dania główne:

- Kaczka pieczona w jabłkach, podawana z żurawiną z kluskami śląskimi 430 porcji/120g/80g/30g

Deser:

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi 450 porcji /80g

Napoje:

- Wino półwytrawne / białe lub czerwone - bez limitu
- Woda mineralna niegazowana, gazowana, soki owocowe 100%, kawa, herbata – bez limitu





Dodatkowo danie dla wegetarian i bezglutenowców:

- Pierozki ze szpinakiem w sosie serowym 20 porcji/ 150g
- Pieczona kalarepa z grillowanymi warzywami w sosie borowikowym 5 porcji/70g/30g

Sprzęt:

- Stoły okrągłe na 10 osób: ilość 45 szt. (średnica 160 cm)
- Obrusy w ustalonym kolorze: ilość 45 szt.
- Pokrowce na krzesła: 450 szt w ustalonym kolorze
- Tabliczki z numerem stolika na stojaczkach: ilość od 1 do 45
- Bukiety kwiatów zgodnie z kolorystyką wydarzenia w szklanych misach, (Ułożenie kwiatów symetryczne, zwarte, zamknięte w kształcie półkuli, bok misy od wewnątrz zamaskowany trawą). Szklana misa, średnica 40 cm: (propozycja kwiatów biała, fioletowo-granatowa) np. eustoma, goździki: ilość mis 45 szt.
- Świecezki: ilość 45 szt.
- Serwetki w pierścieniach: ilość 450 szt.
- Zastawa porcelana biała , ilość 450 szt.

Godz. 22:30: Uroczysta lampka wina przy pokazie fontanny.

Miejsce: Taras WCK

Ilość: 350-450 osób

23 października

08.00 – 16.30 Całodniowa przerwa kawowa ze stałym dostępem uczestników

Miejsce: Foyer 1 + Foyer 2

Ilość: 350-450 osób

Catering:

- Kawa – bez limitu
- Herbata (czarna, owocowa, zielona, earl grey), mleko, cukier, miód, cytryny – bez limitu
- Woda mineralna w dzbankach - bez limitu
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza) 0.5l na osobę
- Kruche ciastka – 450 porcji /100g
- Wypieki domowe – 450 porcji /80g
- Pokrojone owoce na paterach: mandarynki 50g/ winogrona 30g/ kiwi 30g / jabłka 50g / gruszki 50g / banany 50g /– całość: 450 porcji /210g

Sprzęt:

- Ekspresy kawowe ciśnieniowe: ilość 6 szt.
- Stoliki koktajlowe z elastycznym pokrowcem w wybranym kolorze: ilość 15 szt.
- Kwiatki na stoliki koktajlowe: ilość wazonów: 15 szt.
- Stoły cateringowe z obrusami i zawieszkami w wybranym kolorze: ilość 16 szt.

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 119.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: zarzad@halastulecia.pl, www.halastulecia.pl





- Popielnice na Tarasie Krytym: ilość 7 szt.

Od 8.00-16.30 – Poczęstunek w pokoju super VIP

Miejsce: Pokój SuperVIP

Ilość: 15 osób

Napoje:

- Kawa – bez ograniczeń
- Herbata (czarna, owocowa, zielona, earl grey) - bez ograniczeń, mleko, cukier, cytryna, - bez ograniczeń
- Woda w dzbankach - bez ograniczeń
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcz) – bez ograniczeń
- Coca-cola/sprite/fanta – dziennie 15 sztuk

Słodki bufet:

- Sernik
- Szarlotka
- Danishe z owocami
- Mini croissanty z czekolada
- Mini eklerki
- Tartoletki z owocami
- Mus z białej i czarnej czekolady
- Świeże owoce

Sprzęt

- Ekspresy kawowe: ilość 1 szt.
- Tace z przekąskami i tace z owocami: ilość 9 szt.
- Tartinki, koreczki – / 35g
- Dekoracje kwiatowe w salach VIP (np. frezja, eustoma, róża) – 2 bukiety na stoły – odświeżone po pierwszym dniu
- Serwetki papierowe
- Wieszaki na ubrania: ilość 1 szt.
- Kelnerzy do obsługi: ilość 1 szt.

12.00 – 13.00 Lunch serwowany przy stołach koktajlowych i okrągłych 10-osobowych, w formie szwedzkiego stołu

Miejsce: Pomieszczenie we Wrocławskim Centrum Kongresowym

Ilość: 350-45 osób

Zupy:

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 119.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: zarzad@halastulecia.pl, www.halastulecia.pl





- Zupa krem z selera z grzankami zielowymi 225 porcji /200 ml
- Krem z dyni z prażonymi migdałami 225 porcji/ 200 ml

Dania główne:

- Filet z indyka w rozmarynie z warzywami duszonymi 120 porcji /120g/30g
- Filet z sandacza z duszonymi w śmietanie młodymi porami 120 porcji/ 70 g/ 30 g
- Roladki z polędwiczki wieprzowej z grzybami w delikatnym sosie śmietanowym 120 porcji / 120 g/30 g
- Mix pierogów 60 porcji /150g
- Ryż zapiekany z cukinią i bakłażanem 30 porcji /120g

Dodatki do wyboru:

- Ryż 150 porcji /120g
- Ziemniaki pieczone 150 porcji /150g
- Kluski śląskie z masłem 150 porcji /120g
- Bar sałatkowy 450 porcji /80g

Napoje:

- Soki owocowe, woda – bez ograniczeń

Sprzęt:

- Stoły 10-osobowe – 45 stołów obrusy ciemne (granatowe)
- Krzesła : pokrowce na krzesła ecru wraz z kokardą, bądź ciemnym elementem pasującym do obrusów- 450 szt.
- Tabliczki przy daniach z nazwami w języku angielskim
- Zestawy do przypraw: 45 szt.
- Zastawa – pełna porcelanowa ze sztućcami – 450 szt.
- Stoły cateringowe na potrawy z obrusami i zawieszka kolor ecru; 20 szt.
- Serwetki w obręczach : 450 szt.
- Bukiety kwiatów na stołach: kompozycja zwarta (frezja, eustoma, róża zgodnie z kolorystyką wydarzenia, max. do 20 kwiatów w misach) : 45 szt.

Posiłki dla obsługi:

Miejsce: pomieszczenie w Hali Stulecia

Ilość: 100-120 osób

Lunch od godz. 13.30 – 15:00

Całodniowa przerwa kawowa: 08:00 – 17:00

Lunch:

Zupy:

- Zupa gulaszowa z chlebem 120 porcji /200 ml

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 119.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: zarzad@halastulecia.pl, www.halastulecia.pl





Dania główne:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym 70 porcji /100g/30g
- Pierogi ruskie z cebulką 50 porcji/ 120 g

Dodatki:

- Zestaw surówek 120 porcji /20g
- Kopytka z masłem 120 porcji
- Ciasto z owocami

Napoje serwowane od godz. 08:00 – 17:00:

- Woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa, herbata: bez ograniczeń

Uwaga:

Dodatkowe wymagania Zamawiającego:

Realizacja usługi obejmuje przygotowanie i wystrój sal, stołów, obsługę techniczną oraz kelnerską, przygotowanie posiłków oraz przywrócenie pomieszczeń do stanu pierwotnego.

Kolor obrusów powinien być jednakowy na wszystkich stołach; do wyboru: ecru, biały, granatowy, srebrny, zielony

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi w liczbie zapewniającej sprawne i rzetelne wykonanie zamówienia.

Informacja o minimalnej i maksymalnej liczbie osób, którym będzie świadczona usługa.

Zamawiający udzieli Wykonawcy, najpóźniej na 4 dni przed terminem konferencji, informacji dotyczącej ostatecznej liczby uczestników konferencji. Liczba uczestników będzie mieścić się w przedziałach podanych w poniższej tabeli.



MIEJSCE	DATA	RODZAJ CATERINGU	LICZBA OSÓB (MIN.-MAX)
Wrocławskie Centrum Kongresowe	21 X 2013	Całodniowa przerwa kawowa	150-200
Wrocławskie Centrum Kongresowe	21 X 2013	Lunch serwowany przy stołach koktajlowych oraz okrągłych w formie szwedzkiego stołu	150-200
Ratusz	21 X 2013	Bankiet w formie stojącej	250-350
Wrocławskie Centrum Kongresowe	22 X 2013	Całodniowa przerwa kawowa	350-450
Wrocławskie Centrum Kongresowe	22 X 2013	Poczęstunek w pokoju super VIP	15
Wrocławskie Centrum Kongresowe	22 X 2013	Lunch serwowany przy stołach koktajlowych oraz okrągłych w formie szwedzkiego stołu	350-450
Hala Stulecia	22 X 2013	Całodniowa przerwa kawowa dla obsługi	100-120
Hala Stulecia	22 X 2013	Lunch dla obsługi	100-120
Wrocławskie Centrum Kongresowe	22 X 2013	Uroczysty bankiet - kolacja	350-450
Wrocławskie Centrum Kongresowe	22 X 2013	Uroczysta lampka wina przy pokazie fontanny	350-450
Wrocławskie Centrum Kongresowe	23 X 2013	Całodniowa przerwa kawowa	350-450
Wrocławskie Centrum Kongresowe	23 X 2013	Poczęstunek w pokoju super VIP	15
Wrocławskie Centrum Kongresowe	23 X 2013	Lunch serwowany przy stołach koktajlowych oraz okrągłych w formie szwedzkiego stołu	350-450
Hala Stulecia	23 X 2013	Całodniowa przerwa kawowa dla obsługi	100-120
Hala Stulecia	23 X 2013	Lunch dla obsługi	100-120

Wrocławskie Przedsiębiorstwo Hala Ludowa Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
adres siedziby: ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław

Organ rejestrowy: Sąd Rejonowy dla Wrocławia Fabrycznej Wydział VI Gospodarczy KRS, wpis do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000051000, wysokość kapitału zakładowego: 119.113.000 zł, NIP: 896-000-10-95, REGON: 001005092, tel. 071/ 347 51 02, 347 72 00, fax 071/ 348 68 51, e-mail: zarzad@halastulecia.pl, www.halastulecia.pl