

Załącznik nr 1 do umowy**Harmonogram wydarzenia wraz z planem cateringowym**

Harmonogram świadczenia usługi cateringowej pokazuje poniższa tabela.

MIEJSCE	DATA	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	RODZAJ CATERINGU
Hala Stulecia - Sala Cesarska	22.03.2013r.	11:00	12:00	Lampka szampana - uroczyste otwarcie
Wrocławskie Centrum Kongresowe	22.03.2013	12:00	18:00	Permanentna przerwa kawowa
Wrocławskie Centrum Kongresowe	22.03.2013	14:00	15:30	Obiad dla komisji konkursowej
Hala Stulecia - Rotunda 56	23.03.2013	09:30	12:00	Śniadanie biznesowe
Wrocławskie Centrum Kongresowe	23.03.2013	20:00	02:00	Bankiet wieczorny

Godziny mogą ulec nieznacznym zmianom. O zmianach w harmonogramie Targów Zamawiający zawiadomi Wykonawcę pisemnie najpóźniej na cztery dni przed terminem Targów.

22 marca**11.00 – 12.00 Uroczyste otwarcie****Miejsce: Sala Cesarska w Hali Stulecia****Ilość: 60-100 osób****Zapotrzebowanie:**

- Wino musujące 60 – 100 porcji/120ml
- Woda mineralna, sok – bez limitu

Zapotrzebowanie dodatkowe:

- Obsługa kelnerska
- Stoły odstawcze z obrusami i zawieszkami kolor ecru lub białe: 6 szt.



12.00 – 18.00 Permanentna przerwa kawowa dla komisji konkursowej

Miejsce: Sala Spotkań 351 we Wrocławskim Centrum Kongresowym

Ilość: 6 osób

Catering:

- Kawa – bez limitu
- Herbata (czarna, owocowa, zielona, earl grey), mleko, cukier, cytryny – bez limitu
- Woda mineralna w dzbankach - bez limitu
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza) 0.3l na osobę
- Kruche ciastka – 6 porcji /100g

Sprzęt:

- Ekspres kawowy ciśnieniowy: 1 szt.

14.00 – 15.30 Obiad dla komisji konkursowej

Miejsce: Salon VIP we Wrocławskim Centrum Kongresowym

Ilość: 12 osób

Sposób serwowania dań:

- Obsługa kelnerska – bufet szwedzki
- Bar sałatkowy – 3 rodzaje surówek
- Lada z napojami

Zupy:

- Zupa grzybowa 6 porcji/ 200g
- Krem z pomidorów 6 porcji/200g

Dania główne:

- Fileciki z kurczaka faszerowane pomidorami 6 porcji /100g/30g
- Sandacz duszony w śmietanie z koperkiem 6 porcji /70g/30g



Dodatki – do wyboru:

- Cząstki pieczonych ziemniaków - 6 porcji/150g
- Ryż - 6 porcji/120g
- Bar sałatkowy - 12 porcji/ 80g

Napoje:

- Kawa – bez limitu
- Herbata (czarna, owocowa, zielona, earl grey), mleko, cukier, cytryny – bez limitu
- Woda mineralna w dzbankach - bez limitu
- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza) 0.3l na osobę

Bufet słodki:

- Kruche ciastka – 12 porcji /100g

Sprzęt

- Zestawy do przypraw: 3 szt.
- Dostępność jednolitej zastawy ze sztućcami dla 20 osób
- Obrusy na stół
- Bemary
- Termosy
- Ekspres do kawy

23 marca

Od 09.30-12.00 – Śniadanie biznesowe

Miejsce: Rotunda nr 56 w Hali Stulecia

Ilość: 20 osób

Catering:

- Mini sandwiche - do wyboru: masło, wędlna drobiowa, mix warzyw (ogórek świeży, pomidor koktajlowy, kielki, sałata, rzodkiewka) ser pleśniowy, ser żółty, łosoś wędzony – 20 szt. / 150g

