*załącznik nr 2*

*do zaproszenia*

*AD-271-2-11/2019*

Muzeum Okręgowe w Tarnowie

Komórka organizacyjna albo nazwa projektu: Finał Święta Małopolski

Nr sprawy **AD-271-2-11/2019**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia, którego przedmiotem jest: świadczenie usługi cateringowej realizowanej  
w trakcie wydarzenia pn. „Gala finałowa Święta Małopolski” w dniu 15 czerwca 2019 r. w Europejskim Centrum Muzyki Krzysztofa Pendereckiego w Lusławicach (Lusławice 250, 32-840 Zakliczyn).

1. Na powyższe zamówienie składają się usługa przygotowania, dostarczenia oraz podawania wyżywienia podczas trwania wydarzenia dla max. 500 osób obejmującą:

|  |  |
| --- | --- |
| **Aperitif:** | **Ilość porcji** |
| Wino musujące Prosecco 100 ml | 500 |
| **Bufet przekąskowy *finger food* 50 g VIP:** |  |
| Ptysie faszerowane Bryndzą podhalańską | 150 |
| Pasta z ciecierzycy I czerwonej soczewicy podana na ciemnym pieczywie | 150 |
| Szaszłyki z wędlin tradycyjnie wędzonych | 150 |
| Tatar ze śledzia z jabłkiem | 150 |
| Kulebiak tradycyjny z małopolskim pstrągiem | 150 |
| Pasta z sera bundz w chrupiącym cieście filo | 150 |
| Zapiekany oscypek na chrupiącej grzance z żurawiną | 150 |
| Pasztet na razowym blinie z galaretką porzeczkową | 150 |
| Polędwiczka wieprzowa faszerowana oscypkiem | 150 |
| Jagnięce pulpeciki na pietruszkowym pesto | 150 |
| **Sałatki:** |  |
| Sałatka chłopska z pomidorem, ogórkiem kiszonym, dodatkiem czerwonej cebuli, grillowanego boczku z dipem chrzanowym | 250 |
| Sałatka z polędwiczką wieprzową, serem pleśniowym, orzechami włoskimi, pomidorami koktajlowymi i dresingiem miodowo-musztardowymi | 250 |
| **Gorące przysmaki serwowane przez kucharzy 125 g:** |  |
| Steki wołowe w sosie kurkowym | 120 |
| Filet z indyka faszerowany lazurowym serem, pieczony w wędzonym boczku i w sosie śmietanowym | 120 |
| Karkówka pieczona w winie i czosnku z ziołowym bobem | 120 |
| Risotto z jarmużem i groszkiem z filetami z dorsza i pesto | 120 |
| Papryki zapiekane z kaszą jaglaną i cukinią | 100 |
| **Dodatki 100 g:** |  |
| Sałatka z rukolą, koprem włoskim, gruszką i granatem | 300 |
| Warzywa grillowane | 200 |
| Szparagi z parmezanem i płatkami migdałów | 200 |
| Opiekane ziemniaki z cebulką i rozmarynem | 200 |
| Zapiekanka ziemniaczana | 200 |
| Ryż z warzywami | 200 |
| **Bufet słodki:** |  |
| Owocowe mini tartaletki | 125 |
| Jabłko Łąckie z kruszonką cynamonową z musem orzechowym | 125 |
| Mini beza | 125 |
| Półmiski z owocami (np. winogrona, truskawki, inne drobne owoce) |  |
| **Napoje zimne i gorące:** |  |
| Kawa z mleczkiem | 300 |
| Wybór herbat: czarna, owocowa, zielona | 100 |
| Woda mineralna gazowana i niegazowana | 250 |
| Tłoczony sok jabłkowy, tłoczony sok jabłkowo-porzeczkowy | 250 |
| Wino Motefrio czerwone 100 ml | 500 |
| Wino Montefrio białe 100 ml | 500 |

**Propozycje win do saloniku VIP (winnice małopolskie)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodzaj wina** | **ilość butelek** |
| Wino półwytrawne białe **(750 ml)** | 5 |
| Wino półwytrawne czerwone **(750 ml)** | 5 |

1. Pozostałe, istotne dla Zamawiającego postanowienia zostały zawarte we wzorze umowy stanowiącej załącznik nr 3 do zaproszenia do składana ofert.