Załącznik Nr 4 do zapytania ofertowego

**KARTA PROPOZYCJI MENU**

**poczęstunek powitalny:**
ciasteczka:

1) …………………………….

2) …………………………….

3) …………………………….

**I przerwa kawowa:**

Słodkie:
1) …………………………….

2) …………………………….

Słone:

1) …………………………….

2) …………………………….

3) …………………………….

**lunch:**

zupa porcja = 300ml/osoba

……………………….

mięso na ciepło: porcja = 150-170 g/osoba,

 1) propozycja (mięso) ………………………………

 2) propozycja (mięso) ………………………………

 3) propozycja (wegetariańska) ………………………………..

surówki ze świeżych i gotowanych warzyw: porcja = 150-170 g/osoba,

1) propozycja (surówka ze świeżych warzyw) ………………………………

2) propozycja (surówka ze świeżych warzyw) ………………………………

3) propozycja (surówka z gotowanych warzyw) ………………………………

4) propozycja (surówka z gotowanych warzyw) ………………………………

dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż, porcja = 130-150g g/osoba, 2 porcje na osobę,

1) …………………………………….

2) ……………………………………
desery: min. 3 rodzaje deserów do wyboru, np. ciasta pieczone, musy itp.

1)………………………………………..

2) ……………………………………….

3) ………………………………………

soki owocowe ( dwa rodzaje ) 0,5 l/osobę

1) propozycja (sok) ………………………………

2) propozycja (sok) ………………………………

**II przerwa kawowa:**

Słodkie:
1) …………………………….

2) …………………………….