**Specifikáció catering szolgáltatáshoz**

SZTE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (szervezeti egység) részére, catering szolgáltatás nyújtása, az alábbiak szerint:

* Rendezvény: „\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_”
* Időpont: 2014. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* 2014. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-én \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ órától \_\_\_\_\_\_\_\_\_ db svédasztalos meleg állófogadás, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ db svédasztalos hideg állófogadás, \_\_\_\_\_\_\_\_\_ db svédasztalos szendvicsebéd, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ db kávészünet lebonyolítása alkalmanként tervezetten \_\_\_\_\_\_\_ **fő** részére
* Vállalkozónak az étkezés/kávészünet alatt legalább \_\_\_\_ fő kiszolgáló személyzetet kell biztosítania.
* Helyszín: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* ***Kávészünet:*** \*10 dkg/fő vegyes édes aprósütemény (pld.: zserbó; fornetti); \*10 dkg/fő pogácsa (sima, sajtos); \*1 adag/fő frissen főzött kávé hozzá való cukor, tejszín (nem termoszos); \*0,5 l ásványvíz (ásványvíz: szénsavas és mentes). Az ásványvíznek nagy kiszerelésűnek kell lennie, üvegpoharas adagolással.
* ***Szendvicsebéd:*** \*hideg saláták (2 féle; pld.: francia saláta, cézár saláta); \*3 db mini szendvics/fő (legalább 3 féle: szalámis (Pick), sonkás, vegetáriánus) 0,5 kg-os kiszerelésű formakenyérből, vagy 3 db szendvics/fő (legalább 3 féle: szalámis (Pick), sonkás, vegetáriánus) 1 kg-os kiszerelésű formakenyérből (kérjük kiválasztani melyik változat); \*10 dkg/fő vegyes édes aprósütemény (mini rétesek: almás, meggyes, túrós); \*1 adag/fő frissen főzött kávé hozzá való cukor, tejszín (nem termoszos); \*0,5 l ásványvíz, üdítő vegyesen (ásványvíz: szénsavas és mentes; rostos üdítő: őszibarack, narancs min. 25 % gyümölcstartalmú, szénsavas üdítők: Coca, vagy Pepsi cola, narancs). Az ásványvíznek és üdítőknek nagy kiszerelésűnek kell lenniük, üvegpoharas adagolással.
* ***Hideg állófogadás:*** \*hideg saláták (2 féle; pld.: francia saláta, cézár saláta); \*hidegtálak (csabai töltött karaj, gyümölcsös csirkemell, krémmel töltött sonkatekercs, mini kaszinótojás, mini fasírt); \*10 dkg/fő vegyes édes sütemény (pld.: zserbó; mini képviselőfánk, gyümölcsös szelet); \*10 dkg/fő vegyes sós aprósütemény (pld.: kapros túrós falatkák, csavart mini masnik, apró pogácsa); \*1 adag/fő frissen főzött kávé hozzá való cukor, tejszín (nem termoszos); \*0,5 l ásványvíz, üdítő vegyesen (ásványvíz: szénsavas és mentes; rostos üdítő: őszibarack, narancs min. 25 % gyümölcstartalmú, szénsavas üdítők: Coca, vagy Pepsi cola, narancs). Az ásványvíznek és az üdítőnek nagy kiszerelésűnek kell lennie, **üvegpoharas** adagolással.
* ***Meleg állófogadás:*** \*legalább 3 féle meleg főétel (tartalmaznia kell szárnyasból, sertésből készült, valamint vegetáriánus ételt); \*köretek (rizs, burgonya, angol); \*legalább 3 féle saláta (pl. franciasaláta, burgonyasaláta, görög saláta); \*1 db kávé/fő, frissen főzött (nem termoszos) tejszínnel; \*Desszert (pld.: somlói galuska, gundel palacsinta); \*0,3 l üdítő/fő (szénsavas és rostos vegyesen; rostos üdítő: pl. őszibarack, narancs minimum 25 %-os gyümölcs tartalmú, szénsavas üdítő: pl. coca, vagy pepsi cola, narancs); \*0,3 l ásványvíz/fő (mentes és szénsavas vegyesen). Az ásványvíznek és üdítőknek nagy kiszerelésűnek kell lenniük, poharas adagolással.
* Ajánlattevő köteles az étkezéseket megelőzően egyeztetni a részletes menüsort Ajánlatkérő képviselőjével.