

Załącznik nr 2
do zapytania ofertowego 1/U/2013 z dnia 21.06.2013 r.

**Katalog potraw regionalnych, spośród których można dokonać wyboru potraw
przy zachowaniu wskazanych parametrów ilościowych**

1. POTRAWY CIEPŁE (MINIMUM 8 POZYCJI)

- 1) pierogi z płuckami – 300 szt.
- 2) pierogi ruskie – 300 szt.
- 3) pierogi z kapustą – 300 szt.
- 4) pierogi z mięsem – 300 szt.
- 5) pierogi z grzybami – 300 szt.
- 6) pierogi z maki razowej z mięsem – 300 szt.
- 7) uszka z grzybami lub kapustą – 400 szt.
- 8) krokiet z kapustą – 200 szt.
- 9) krokiet z mięsem – 200 szt.
- 10) krokiet z grzybami i kapustą – 200 szt.
- 11) gołąbki z kaszą lub ryżem i grzybami – 200 szt.
- 12) kluski z omastą – 4 kg
- 13) kluski z serem – 4 kg
- 14) kapusta w kapuście – 15 litrów
- 15) kapusta z grochem – 15 litrów
- 16) kapusta kwaszona – 15 litrów
- 17) karkówka w kapuście – 100 szt. po ok. 50 g.
- 18) ryba smażona – 50 szt. po 150g.
- 19) wędzonka – 20 litrów
- 20) żurek na serwatce – 20 litrów
- 21) żurek staropolski – 20 litrów
- 22) żur na zakwasie – 20 litrów
- 23) barszcz czerwony tradycyjny – 20 litrów
- 24) barszcz czerwony z jajkiem – 20 litrów
- 25) ożeniaczka – 20 litrów
- 26) ziemniaki opiekane – 5 kg
- 27) kasza gryczana z omastą – 5 kg
- 28) kasza ze śliwami – 5 kg
- 29) paszteciki wiejskie w cieście – 300 szt.
- 30) grochówka wiejska na wędzonym boczku – 20 litrów

2. ZAKĄSKI (MINIMUM 4 POZYCJE)

- 1) proziaki – 300 szt.
- 2) gomółki – 200 szt.
- 3) masło wiejskie ziołowe – 1 litr
- 4) masło wiejskie czosnkowe – 1 litr
- 5) masło wiejskie cebulowe – 1 litr
- 6) chleb żytni staropolski – 4 bochenki po ok. 4 kg.
- 7) chleb wiejski pszenny – 4 bochenki po ok. 4 kg.
- 8) chleb pieczony na liściu kapusty – 4 bochenki po ok. 4 kg.
- 9) ogórki małosolne – 400 szt.
- 10) ogórki kiszane – 400 szt.
- 11) rydze po staropolsku – 3 l
- 12) ryba w oleju po wiejsku – 100 szt.
- 13) rolmopsy – 200 szt.
- 14) ryba w galarecie – 200 szt.

3. ZAKĄSKI ZIMNE MIĘSNE (MINIMUM 4 POZYCJE)

- 1) kaszanka wiejska – 100 szt. po ok. 200 g.
- 2) galaretka wieprzowa – 100 szt. po ok. 20g.
- 3) sadło – 2 l
- 4) smalec wiejski – 3 l
- 5) żeberka wędzone – 50 szt. po ok. 50 g.
- 6) smalec z cebulą – 2 l
- 7) smalec ze skwarkami – 2 l
- 8) kiełbasa wiejska – 10 kg
- 9) szynka wiejska wędzona – 5 kg
- 10) boczek wiejski – 5 kg
- 11) boczek wiejski faszerowany – 5 kg
- 12) kaszanka (krupniczki) – 25 szt. po ok. 50 g.
- 13) pasztet wiejski pieczony – 5 kg
- 14) pasztet staropolski – 5 kg
- 15) pasztet w jelicie po staropolsku – 25 szt. po ok. 50 g.
- 16) salceson wiejski – 5 kg
- 17) schab wędzony po staropolsku – 5 kg

4. CIASTA (MINIMUM 2 POZYCJE)

- 1) sękacz – 40 porcji po ok. 100 g.
- 2) chrust – 300 szt. po ok. 5 g.
- 3) racuchy z pudrem – 150 szt. po ok. 5 g.
- 4) racuchy z jabłkami – 150 szt. po ok. 5 g.
- 5) paczki z różą – 150 szt. po ok. 50g.
- 6) pączki z marmoladą – 150 szt. po ok. 50g.
- 7) pączki lukrowane – 150 szt. po ok. 50g.
- 8) szarlotka – 40 porcji po ok. 120 g.
- 9) ciasto piernikowe – 40 porcji po ok. 120 g.
- 10) serowiec – 40 porcji po ok. 120 g.
- 11) makowiec – 40 porcji po ok. 120 g.
- 12) szarlotka – 40 porcji po ok. 120 g.
- 13) zawijaniec – 40 porcji po ok. 120 g.

5. NAPOJE (MINIMUM 1 POZYCJA)

- 1) kompot z jabłek lub innych owoców – 10 l
- 2) kompot z owoców suszonych – 10 l
- 3) miód pitny – 5 l
- 4) syrop malinowy lub z innych owoców – 5 l

6. NALEWKI (MINIMUM 1 POZYCJA)

- 1) nalewka żurawinowa – 2 l
- 2) nalewka z kwiatu bzu czarnego – 2 l
- 3) miętówka – 2 l
- 4) wiśniówka – 2 l
- 5) cytrynówka – 2 l
- 6) aroniówka – 2 l
- 7) orzechówka – 2 l
- 8) nalewka na miodzie – 2 l