**Kolacje dla uczestników wydarzenia**

**6 września 2016 /wtorek/, godz. 19:00**

Rodzaj kuchni: kuchnia polska

Liczba osób: 250-300 osób

Miejsce: poza Restauracją (miejsce zostanie wskazane przez zamawiającego)

Kolacja powinna się składać z dań polskich: przekąski mięsne i wegetariańskie (min. 3 rodzaje), 2 zupy (mięsna i wegetariańska), 3 dania ciepłe (2x mięsne, 1 wegetariańskim), 2 dodatki warzywne, 2 sałatki, napoje ciepłe, napoje zimne (2 propozycje), woda, deser (mini ciasta).

Wykonawca zapewni stoły bufetowe i koktajlowe (minimum 15 sztuk), zastawę plastikową oraz odpowiednią obsługę kolacji.

**8 września 2016 /czwartek/ godz. 19:00**

Rodzaj kuchni: kuchnia europejska

Liczba osób: 250-300 osób

Miejsce: Restauracja, minimum 4 sale

Kolacja w restauracji w formie bufetu. Kolacja powinna się składać z różnorodnych dań europejskich: przekąski mięsne i wegetariańskie (min. 3 rodzaje), 2 zupy (mięsna i wegetariańska), 3 dania ciepłe (2x mięsne, 1 wegetariańskim), 2 dodatki warzywne, 2 sałatki, napoje ciepłe, napoje zimne (2 propozycje), woda, deser (mini ciasta). Zastawa szklana.

Wykonawca zapewni zastawę szklaną oraz odpowiednią obsługę kolacji.

Wykonawca zamknie restauracje dla gości spoza Forum oraz zapewni odpowiednią ochronę.

**Całodzienne przerwy kawowe dla uczestników**

Termin: 6-7 września 2016 r. /wtorek, środa/, godziny 9:00 – 19:00, Małopolskie Centrum Kultury „Sokół”

Liczba osób: 250-300/dzień

Przerwy kawowe powinny obejmować: napoje ciepłe (kawa, herbata, dodatki), napoje zimne (soki, woda w butelce), ciastka kruche, mini drożdżówki, owoce. Wykonawca zapewni minimum 3 świeże wkłady.

Wykonawca zapewni zastawę plastikową oraz odpowiednią obsługę przerw.

**Kolacja dla gości wydarzenia - VIP**

6 września 2016 r. /wtorek/

Liczba osób: 20-50 osób/dzień

Miejsce: Restauracja, 1 sala

Kolacja w restauracji w formie bufetu. Kolacja powinna się składać z: przekąsek zimnych mięsnych i wegetariańskich (min. 4 rodzaje) podanych na stole, sałatek (2 rodzaje) podanych na stole, przekąsek ciepłych (min 2, rodzaje) podanych w bufecie zup (mięsna i wegetariańska), dań ciepłych (2 x wegetariańska, 2 x mięsna), dodatków do dań ciepłych (min. 4 rodzaje), napoje zimne (sok, woda, napoje gazowane), napoje ciepłe (kawa, herbata, dodatki), wino (białe, czerwona, 2 lampki na osobę), deser podawany na stół (min. 2 rodzaje).

Wykonawca zapewni zastawę szklaną oraz odpowiednią obsługę kolacji.

Wykonawca zamknie restauracje (daną salę) dla gości spoza Forum oraz zapewni odpowiednią ochronę.

**Całodzienne przerwy kawowe dla gości wydarzenia - VIP**

Termin: 6-7 września 2016 r. /wtorek, środa/, godziny 9:00 – 19:00, Małopolskie Centrum Kultury „Sokół”

Liczba osób: 20-40 osób/na dzień

Przerwy kawowe powinny obejmować: napoje ciepłe (kawa, herbata, dodatki, kawa z ekspresu), napoje zimne (soki, woda w butelce, napoje gazowane), mini ciasta, owoce, przekąski na słono (typu tartinki, mini kanapki bankietowe), danie ciepłe. Wykonawca zapewni minimum 3 świeże wkłady.

Wykonawca zapewni zastawę szklaną oraz odpowiednią obsługę przerw.

**Zestawy obiadowe i kolacje**

Termin: 4-7 września 2016 /niedziela-czwartek/

Miejsce: Restauracja

Obiad i kolacja powinna się składać z: zupa lub sałatka, danie ciepłe, deser, napoje ciepłe (kawa, herbata) lub napoje zimne (sok lun napój gazowany). Zestaw wybierany z karty menu wykonawcy.

4 września 2016: kolacja 6 osób

5 września 2016: obiad – 6 osób, kolacja – 25 osób

6 września 2016: obiad – 25 osób

7 września 2016: obiad – 25 osób, kolacja – 30 osób