**ZAŁĄCZNIK B (część II SWZ)**

**12th European Zebrafish Meeting** **(ZEBRAFISH 2023)**

**Organizacja uroczystej kolacji dla uczestników** **12th European Zebrafish Meeting** **(ZEBRAFISH 2023) w dniu 12.07.2023r. o wymaganiach jakościowych nie gorszych niż podane poniżej.**

**Opis przedmiotu zamówienia zgodny z nomenklaturą Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych: *55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków; 55320000-9 Usługi podawania posiłków; 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków***

**12.07.2023r.**

**Liczba osób: 400**

**Godz. 19:00-1:00**

O udzielenie zamówienia ubiegać się może wykonawca, który spełnia następujące warunki:

* Lokalizacja obiektu powinna być w odległości nie większej niż 30 km od Rynku Głównego w Krakowie
* Sala powinna pomieścić min. 400 osób przy okrągłych stołach 8-śmio osobowych
* W pomieszczeniu powinna znajdować się scena oraz parkiet do tańczenia o minimum 250 m2
* Kuchnia i zaplecze gastronomiczne powinny znajdować się w obiekcie (wyklucza się dowożenie posiłków)
* Możliwość zwiększenia liczby uczestników o 100 przy założeniu, że wszyscy pomieszczą się w jednej Sali
* Możliwość zaparkowania przy obiekcie min 8 autokarów i 20 samochodów osobowych
* Lokalizacja obiektu w okolicy z atrakcyjnymi widokami i dużą zieloną przestrzenią wokół
* Przy obiekcie powinien znajdować się „driving range” umożliwiający przeprowadzenie nauki gry w golfa dla wybranych uczestników
* Architektura obiektu nawiązująca stylem do regionalnego folkloru
* Zapewnienie występu zespołu folklorystycznego w czasie bankietu z nauką tańców ludowych prowadzoną w języku angielskim
* **Dodatkowe atrakcje:** występ zespołu folklorystycznego – (trzy wejścia, każde po ok. 15min wraz z nauką tańca ludowego w języku angielskim), DJ (znane przeboje rozrywkowe muzyki zagranicznej)
* **Parking dla wszystkich Gości gratis**

**Menu:**

**MENU**

Powitanie Gości tradycyjną nalewką .

Przystawka: Różyczki z tososia z sosem koperkowym oraz pasztet z żurawiną

Dla wegan: carpaccio z buraka z serem wegańskim, rukolą i orzechami

Zupa: krem z zielonych szparagów

Danie główne: kaczka pieczona na musie jabłkowym, kapusta czerwona na ciepło, ziemniaki opiekane

Dla wegan: kotlety warzywne, ziemniaki krakowskie, sałata z roszponki i sosu balsamicznego

Deser:

Lody z owocami

Zimny bufet:

deska tradycyjnych miejscowych wędlin (szynka z kością, kiełbasy, kabanosy, boczek, baleron, pasztety)

deska serów twardych, wędzonych i pleśniowych

trzy sałatki do wyboru: sałatka brokułowa z fetą i migdałami, sałatka grecka, sałatka caprese

dodatki:chleb, masło, sosy: chrzanowy i żurawinowy

słodki stół złożony z deserów: panna cotta, krem czekoladowy, tiramisu, przysmak leśny

Napoje: woda mineralna, sok pomarańczowy i jabłkowy, kawa, herbata z dodatkami

**ALKOHOLE** - wino białe lub czerwone, but.0,7l , limit 200 butelek; piwo Okocim Premium beczkowe 300 litrów