

průběh 085/1276/2022

Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213

Akce: Slavnostní večer v Severočeské galerii v Liberci
Termín konání 20. 10. 2022
18:00 – 23:00
Zadavatel: za Krajský úřad libereckého kraje - . Eva Jankovská
eva.jankovska@kraj-lbc.cz

Welcome drink

Chuťovky na světlém a celozrnném pečivu, sýrové tyčinky, pražené mandle 100 + 50 ks + 2 kg

Masové mísy, rautové výrobky, studené omáčky

Řízečky z vepřové panenky v trojobalu 4 kg
Kuřecí řízečky v makové strouhance s petželkou 4 kg
Špízky z kuřecích prsou marinované v kari jogurtové marinádě 3 kg
Biftečky z vepřové panenky zdobené – lehce pikantní 3 kg
Masové kuličky se sezamovým semínkem a koprem 2 kg
Rostbeef z odleželého roštěnce 3 kg
Mini roládka z vepřového masa s masovou fáší 3 kg
Domácí paštika s brusinkami 1,5kg
Rybí biftečky s bylinkami a ořechy 1kg
Bramborová placka s kachním masem, cibulovou marmeládou a ochucenou pěnou 50ks
Mini aspičky se šunkovo – křenovou rolkou 30ks
Zabijačková mísa (světlá 1kg a tmavá tlačěnka 1kg, jitrnice 20ks, jelítka 20ks) 2x střední ovál

Sýrové mísy

Sýrový tunel s nivou a pistáciemi 2 x střední ovál
Sýrový tunel s nivou a pistáciemi 2ks
Sýrové kuličky plněné hroznovým vínem/ 3dávky 45 ks
Plněný hermelín 4ks
Korbáčik 6ks
Hroznové víno 300g
Mozzarella mini špízky s bazalkovým pestem 30ks

Hořčicový dip 0,500 g
Dip ze zakysané smetany s nivou 0,500 g

Bezmasé pokrmy

Carpaccio z červené řepy s balkánským sýrem 1kg
Bramborovo sýrové krokety 80 ks (kulaté)

Bezlepkové pokrmy

Vejce plněná cizrnovou fáší 40ks
Slaný mini cheesecake 50ks
(ořechový korpus se sušenými meruňkami, želé z červené řepy, cherry rajče)
Kmínové bezlepkové krekry 500g

Ovocná mís 1 ks

10 kg sezonního ovoce

(Bez hrušek, jablek a banánů) Raději - ananas, žlutý a oranžový meloun, hrozny mix – to co nehnědne), mandarinky, švestky, pomeranče, liči, čerstvé fíky, jahody

Teplá kuchyně

Minihamburger s trhaným vepřovým masem v domácí bulce 50ks

Uzená kýta 1 ks

cca 10 kg

Hořčice plnotučná 1kg a kremžská 400g

Jablkový křen 1kg

Sterilované okurky 1x 4l, kapie celé 2x, cibulky sterilované 2x

Saláty

Indonéský (těstovinový s kuřecím masem a rozinkami) 1,5 kg

Lehký bramborový 2 kg

Řecký salát s olivami bez cibule 1,5 kg

Zeleninový salát s kuskusem a bazalkovým pestem 1,5 kg

Dezerty celkem 300ks

Mini dezerty – různé druhy

Panna cotta z podmáslí 30ks, panna cotta z červené řepy 30ks, marlenka 30ks (na způsob medovníku), tiramisu 30ks, tartaletky 30ks (žloutkový krém s vaječným likérem + ovoce)

Indiánky – mini ovocné s žlutým fondánem 50ks,

100ks klasické mini deserty

Celkem za pokrmy studená kuchyně, deserty 41 090,- Kč osvobozeno od DPH

Produktivní práce 7 720,- Kč osvobozeno od DPH

Režie – doprava, péče o inventář, výzdoba, prádlo 29 173,50 Kč včetně DPH 21 %

Celkem

77 983,50

Vypracovala : Pavlína Rejmanová

6. 10. 2022