**FORMULARZ CENOWY**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Charakter cateringu – Gala Wielkopolski Rolnik Roku**

**Miejsce cateringu – Sala Ziemi Międzynarodowe Targi Poznańskie w Poznaniu**

**Liczba gości – 1750 osób**

**Forma cateringu – Bufety szwedzkie**

**Data i godziny cateringu – 19 marca 2016r., od godz. 14.00 do ok. godz. 19.00**

**Ciepły bufet:**

- żurek tradycyjny na białej kiełbasie 250 g- 500 por.

- zupa krem z pomidorów 250 g- 500 por.

- barszcz z pasztecikiem 250 g -500 por.

- kotleciki z polędwiczek wieprzowych w sosie borowikowym 150 g- 900 por.

- filet drobiowy z ziołami 100 g- 500 por.

- kluseczki francuskie 100 g- 500 por.

- pulpety w sosie koperkowym 80 g -900 por.

- ryż na sypko 100 g- 500 por.

- warzywa na parze 100 g- 500 por.

Deski wędlin podsuszanych 40 kg

Smalec wiejski, masło 10 kg

Ogórki kiszone 20 kg

Chleb żytni i pszenny tradycyjny b/o

**Zimny bufet**

- szparagi w szynce w galarecie 60g-500 por.

- sałatka jarzynowa w szynce w galarecie 60g-500 por.

- roladki drobiowe z warzywami 60g-500 por.

- galantyna z kurczaka 60g-500 por.

- pasztet z indyka zapiekany z sosem żurawinowym 60g-500 por.

- rolada drobiowa ze szpinakiem 60g-500 por

**Bufet sałatkowy**

- sałatka grecka z serem feta i oliwkami 15 kg

- sałatka z drobiu, ananasa, papryki i kukurydzy 15 kg

- sałatka nicejska z tuńczykiem 15 kg

- sałatka wenecka z serem mozarella i pomidorami 15 kg

**tartinki z:**

- szynką i pomidorem 30g-1000 szt.

- camembertem i suszoną śliwką 30g-1000 szt.

- salami i papryczką 30g-1000 szt.

**Dodatkowe wymagania**

Naczynia jednorazowe

Dekoracja florystyczna stołów cateringowych

Nakrycie i aranżacja bufetów

Obsługa kelnerska

Sprzęt cateringowy

**Łączna wartość brutto zestawu: ………………………**

|  |
| --- |
| ……………………………………… |
| (pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych lub upoważnionej przez Wykonawcę) |