**FORMULARZ CENOWY**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Załącznik nr 2**

**Zestaw menu nr 1 DR**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji**  | *17 marca 2019 roku* |
| **miejsce świadczenia usługi** | Sala Ziemi Międzynarodowe Targi Poznańskie w Poznaniu |
| **Ilość osób** | *1750 osób* |
| **Wymagane menu** |

|  |
| --- |
| **I Zimne przekąski** |
| * szparagi w szynce w galarecie
* sałatka jarzynowa w szynce w galarecie
* roladki drobiowe z warzywami
* galantyna z kurczaka
* pasztet z indyka zapiekany z sosem żurawinowym
* rolada drobiowa ze szpinakiem
 |  500 porcji x 60 g 500 porcji x 60 g 500 porcji x 60 g 500 porcji x 60 g 500 porcji x 60 g 500 porcji x 60 g  |
| **II Dania ciepłe** |
| * żurek tradycyjny na białej kiełbasie
* zupa krem z pomidorów
* barszcz z pasztecikiem
* kotleciki z polędwiczek wieprzowych w sosie borowikowym
* filet drobiowy z ziołami
* kluseczki francuskie
* pulpety w sosie koperkowym
* ryż na sypko
* warzywa na parze
 | 500 porcji x 250ml500 porcji x 250ml500 porcji x 250ml 900 porcji x 150 g 500 porcji x 100 g 500 porcji x 100 g 900 porcji x 80 g 500 porcji x 100 g 500 porcji x 100 g |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** |
| * sałatka grecka z serem feta i oliwkami
* sałatka z drobiu, ananasa, papryki i kukurydzy
* sałatka nicejska z tuńczykiem
* sałatka wenecka z serem mozarella i pomidorami
 |  20 kg 20 kg 20 kg 20 kg |
| **IV Tartinki z:** |
| * szynką i pomidorem
* camembertem i suszoną śliwką
* salami i papryczką
 |  1000 szt.-30 g 1000 szt.-30 g 1000 szt.-30 g |
| Deski wędlin podsuszanych Smalec wiejski, masłoOgórki kiszoneChleb żytni i pszenny  |  40 kg 10 kg 20 kg bez ograniczeń |
| **V Bufet deserowy** |
| * mini babeczki z owocami
* rożki czekoladowe
* rożki orzechowe
* mini sernik
* mini jabłecznik
* mała drożdżówka
* mały pączek
* jabłka
* banany
* mandarynki
* winogrona
 |  500 szt.-50 g 500 szt.-50 g 500 szt.-50 g 500 szt.-50 g 500 szt.-50 g 500 szt.-50 g 500 szt.-50 g 100 kg 100 kg 100 kg 100 kg |
| **VI Napoje gorące i zimne** |
| * herbata z dodatkami cukier, plastry cytryny
* kawa z dodatkami śmietanka, cukier
* woda mineralna
* soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy
 |  bez ograniczeń bez ograniczeń 200 ml-2000 porcji500 ml-1500 porcji  |
| **Dodatkowe wymagania** |
| * Naczynia jednorazowe
* Dekoracja florystyczna stołów cateringowych
* Nakrycie i aranżacja bufetów
* Obsługa kelnerska – minimum 20 osób
* Sprzęt cateringowy
* Parawany - 50 m do oddzielenia strefy cateringowej
 |

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

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