**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 250ml  500 porcji x 250ml  500 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, masło  Ogórki kiszone  Chleb 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 porcji  500 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) |