**FORMULARZ CENOWY**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Załącznik nr 1**

**Zestaw menu nr 1 DR**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *4 wrzesień 2019 r.* | | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34; 61-714 Poznań* | | |
| **Ilość osób** | *150 osób* | | |
|  |  | | |
| **Wymagane menu** |  | | |
| **I Zimne przekąski** | |  |
| * kanapki dekoracyjne na ciemnym pieczywie:   + z serem mozzarella i suszonymi pomidorami   + z szynką, serem i zielonym ogórkiem * kanapki dekoracyjne na bagietce:   + z pasta jajeczną i kiełkami rzodkiewki   + z polędwicą łososiową * ciasto filo ze szpinakiem, czosnkiem i serem Lazur * ciasto francuskie z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami * wrap z kurczakiem, świeżą papryką i majonezem * szafranowe roladki naleśnikowe z indykiem i żurawiną * tartaletki z humusem paprykowym i oliwkami * łódeczki z ogórka z pastą z czerwonej fasoli | | 75 porcji/min 30 g  75 porcji/min 30 g  75 porcji/min 30 g  75 porcji/min 30 g  75 porcji/min 30 g  75 porcji/min 30 g  75 porcji/min 30 g  75 porcji/min 30 g  75 porcji/min 30 g  75 porcji/min 30 g |
| **II Dania ciepłe** | |  |
| * zupa gulaszowa z bułeczkami * krem pomidorowo-paprykowy z soczewicą | | 150 porcji x 250 g (zupa)  150 porcji x min 45 g (bułeczka)  150 porcji x 250 g |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | |  |
|  | |  |
| **IV Bufet deserowy - monoporcje** | |  |
| * mus czekoladowy z pianką z bitej śmietany * tiramisu * pana cotta * deser na bazie sera a’la serniczek na zimno | | 75 porcji x 60 g  75 porcji x 60 g  75 porcji x 60 g  75 porcji x 60 g |
| **V Napoje gorące** | |  |
| * herbata z dodatkami (cukier, plastry cytryny) * kawa z dodatkami (cukier, śmietanki) | | 1 porcja /200 ml – bez  ograniczeń  1 porcja /200 ml – bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | |  |
| * soki owocowe: * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna: * gazowana * niegazowana | | 150 porcji x 250 ml  (po 75 porcji z każdego rodzaju)  150 porcji x 330 ml (butelkowana, 75 porcji x woda niegazowana w butelkach szklanych, 75 porcji x woda gazowana w butelkach szklanych) |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * zastawa porcelanowa oraz szkło * sztućce platerowane * niezbędny sprzęt gastronomiczny * przygotowanie i dostarczenie potraw, sprzątanie w trakcie i po konferencji * sprzęt techniczny (stoły na potrzeby organizacji stołów szwedzkich, min 20 stołów koktajlowych), obrusy oraz skertingi (białe) * serwetki (zielone) * platery, deski i lustra niezbędne do serwowania menu * przekąski, desery serwowane w postaci monoprocji, * wszystkie desery serwowane w eleganckich kieliszkach zawierających indywidualne porcje | | |

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

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