**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 g75 porcji/min 30 g75 porcji/min 30 g75 porcji/min 30 g75 porcji/min 30 g75 porcji/min 30 g75 porcji/min 30 g75 porcji/min 30 g75 porcji/min 30 g75 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 g75 porcji x 60 g75 porcji x 60 g75 porcji x 60 g |
| **V Napoje gorące** |  |
| * herbata z dodatkami (cukier, plastry cytryny)
* kawa z dodatkami (cukier, śmietanki)
 | 1 porcja /200 ml – bez ograniczeń1 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) |