**FORMULARZ CENOWY**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Załącznik nr 3**

**Zestaw menu nr 1 DE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *wrzesień-grudzień 2019r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *120 osób (4 spotkania x 30 osób)* | |
| **Wymagane menu *Menu dotyczy 4 spotkań*** | | |
| **I Zimne przekąski** | | |
| Kanapki:   * z żółtym serem i oliwkami * z salami i marynatami * z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim * z łososiem wędzonym i koperkiem, * z szynką.   Wszystkie kanapki na bazie jasnego i ciemnego pieczywa, masło, dodatki typu: pomidor, ogórek, papryka, oliwki, rzodkiewka, sałata, majonez. | | mix po 4 szt./os., (łącznie 480 szt.) |
| **II Sałaty** | | |
| * sałata królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez), * sałatka z tuńczyka (tuńczyk, jajko, jabłko, cebula, szczypiorek, majonez) | | 120 porcji (min. 100g/os.),  120 porcji (min. 100g/os.) |
| **III Bufet deserowy** | | |
| * sernik, * szarlotka, * ciasto czekoladowe | | 120 szt. (100g)  120 szt. (100g)  120 szt. (100g) |
| **IV Napoje gorące** | | |
| * herbata * kawa * mleczko do kawy * cukier * cytryna | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **V Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrusy (białe) i serwetki (granatowe) * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska | | |

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

**Zestaw menu nr 2 DE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Wrzesień/październik 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *UMWW Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *20 osób* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | Kanapki:   * Z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechami włoskimi * Z salami i marynatami * Z łososiem wędzonym i koperkiem * Z szynką | | mix po 3 szt./os.,  (łącznie 60 szt.) |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * Sernik * Ciastko czekoladowe | | | 20 szt. (100g).  20 szt. (100g). |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa * Herbata * Mleczko do kawy * Cukier | | | Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń |
| **IV Dodatkowe wymagania** | | | |
| * serwetki – białe * Zastawa porcelanowa, jednorazowa * Sztućce platerowe i szkło | | | |

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

**Zestaw menu nr 3 DE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *listopad/grudzień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *UMWW Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *10 osób* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | Kanapki:   * Z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechami włoskimi * Z salami i marynatami * Z łososiem wędzonym i koperkiem * Z szynką | | Mix po 3 szt./os., (łącznie 30 szt). |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * Sernik * Ciastko czekoladowe | | | 10 szt. (100g).  10 szt. (100g). |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa * Herbata * Mleczko do kawy * Cukier | | | Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń |
| **IV Dodatkowe wymagania** | | | |
| * serwetki – białe * Zastawa porcelanowa, jednorazowa * Sztućce platerowe i szkło | | | |

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

**Zestaw menu nr 4 DE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *listopad 2019r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *20 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Zimne przekąski** | | |
| Kanapki:   * z żółtym serem i oliwkami * z salami i marynatami * z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim * z łososiem wędzonym i koperkiem, * z szynką.   Wszystkie kanapki na bazie jasnego i ciemnego pieczywa, masło, dodatki typu: pomidor, ogórek, papryka, oliwki, rzodkiewka, sałata, majonez. | | mix po 3 szt./os., (łącznie 60 szt.) |
| **II Bufet deserowy** | | |
| * sernik, * szarlotka, * ciasto czekoladowe | | 20 szt. (100g)  20 szt. (100g)  20 szt. (100g) |
| **III Napoje gorące** | | |
| * herbata * kawa * mleczko do kawy * cukier * cytryna | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrusy (białe) i serwetki (granatowe) * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska | | |

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

**Zestaw menu nr 5 DE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *17 grudnia 2019r.* | | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *UMWW, Al. Niepodległości 34* | | |
| **Ilość osób** | | *150 osób* | | |
| **Wymagane menu** | |  | | |
| **I Kanapki** | | | |
| Kanapki:   * z żółtym serem i oliwkami * z salami i marynatami * z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim * z łososiem wędzonym i koperkiem, * z szynką. * Wszystkie kanapki na bazie jasnego i ciemnego pieczywa, masło, dodatki typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez. | | | mix - łącznie 350 szt. |
| **II Zimne przekąski** | * szpinakowe roladki z łososiem, * schab ze śliwką, | | 120 porcji po 50g  120 porcji po 50g |
| **III Sałatki** | * sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez) * sałatka z tuńczykiem (tuńczyk, kukurydza, jajka, ogórek) | | 120 porcji po 100g  120 porcji po 100g |
| **IV Bufet deserowy** | tort (masa śmietanowa, jasny biszkopt, gruszka) z okolicznościową dekoracją (herb województwa) | | 1 kawałek/os. |
| **V Napoje gorące** | | | |
|  | * kawa espresso * herbata * śmietanka do kawy * cukier | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **VI Dodatkowe wygania** | | | |
| * stoły cateringowe * obrusy (białe) i serwetki (granatowe) * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska | | | |

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

**Zestaw menu nr 6 DE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *grudzień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, Al. Niepodległości 34* | |
| **Ilość osób** | *30 osób* | |
| **Wymagane menu** |  | |
| **I Zimne przekąski** | | |
| * śledź w śmietanie * pstrąg w galarecie | | 30 porcji (100g)  30 porcji (100g) |
| **II Dania ciepłe** | | |
| * zupa grzybowa * barszcz * paszteciki z ciasta francuskiego z farszem grzybowym * karp * ryba po grecku * kapusta z grzybami * pierogi (ruskie, z grzybami) | | 30 porcji/200 ml  30 porcji/200 ml  50 porcji/45g  50 porcji/150g  30 porcji/150g  30 porcji/150g  mix po 5 szt./os. |
| **III Bufet deserowy** | | |
| * sernik * makowiec * piernik | | 2 szt./os  2 szt./os.  2 szt./os. |
| **IV Napoje gorące** | | |
| * kawa espresso * herbata * śmietanka do kawy * cukier | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **V Dodatkowe wymagania** | | |
| * stoły cateringowe * obrusy (białe) i serwetki (granatowe) * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska | |  |

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

**Zestaw menu nr 7 DE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | | *3 października 2019r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | | *Teatr Wielki w Poznaniu, ul. Fredry 9* | |
| **Ilość osób** | | | *500 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |  | |
| **I Dania ciepłe** | | | | |
|  | * pierś kurczaka w sosie ziołowym , * roladka wieprzowa z boczkiem wędzonym i ogórkiem kiszonym, * schab w sosie kurkowym, * łosoś gotowany, * mix surówek (biała kapusta z koperkiem, modra kapusta, marchew i ananas, wiosenna), * ryż, ziemniaki. | | | 250 porcji (80g)  250 porcji (80g)  250 porcji (80g)  350 porcji (80g) |
| **II Zimne przekąski** | | | | |
|  | | * indyk w maladze, * schab faszerowany w galarecie, * galantyna z kurczaka, * pasztet z żurawiną, * babeczki wytrawne z serem pleśniowym, * babeczki wytrawne mięsne, * babeczki wytrawne z tuńczykiem, * łosoś wędzony z kremem chrzanowym na pumperniklu, * szynka wędzona z dodatkami na krążkach pieczywa. | | 250 porcji po 80g  250 porcji po 80g  250 porcji po 80g  250 porcji po 80g  300 porcji po 80g  300 porcji po 80g  300 porcji po 80g  500 porcji po 80g  500 porcji po 80g |
| **III Zupy** | | | | |
|  | | * zupa z borowików, * węgierska zupa gulaszowa z grzankami | | 400 porcji po 200ml  400 porcji po 200ml |
| **IV Sałatki** | | | | |
|  | | * hawajska (gotowana pierś z kurczaka, kukurydza, ananas, por, majonez) * jarzynowa z szynką (szynka w kostce, jajka, marchew, pietruszka, seler, groszek, ogórek kiszony, jabłko, majonez) | | 350 porcji po 100g  350 porcji po 100g |
| **V Bufet deserowy** | | | | |
|  | | * sernik, * szarlotka, * kostka bezowa z kremem kawowym i czarną porzeczką, * rożki makaronikowe z kremem rumowo-czekoladowym, * kruche babeczki z kremem śmietanowym z owocami, | | mix – 3 porcje na osobę, łącznie 1 500 porcji po 80g |
| **VI Napoje gorące** | | | | |
|  | | * kawa espresso, * herbata, * śmietanka do kawy, * cukier biały i brązowy, * cytryna do herbaty. | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **VII Napoje zimne** | | | | |
|  | | * soki owocowe: * pomarańczowy, * jabłkowy. * woda mineralna gazowana * woda mineralna niegazowana | | 150 kartonów /1 l  150 kartonów/ 1 l  250 butelek/200 ml  250 butelek/200 ml |
| **VIII Dodatkowe wymagania** | | | | |
| * przygotowanie i dostarczenie potraw do wskazanej lokalizacji, * obrusy (białe) i serwetki (białe, czerwone i granatowe) * zastawa porcelanowa, * sztućce platerowe i szkło, * elementy kwiatowe na stole głównym i stolikach do konsumpcji, * obsługa kelnerska, * stoły cateringowe – na potrzeby serowania potraw i wysokie stoliki do konsumpcji, | | | | |
| **IX** **Dodatkowe wymagania** - dostawa do garderoby artysty następujących produktów (dla 25 osób): | | | | |
| * herbata czarna, * kawa, * cukier, * mleczko do kawy, * 40 butelek wody mineralnej niegazowanej 0,5l, * soki owocowe (3 l), * 50 kanapek (żółty ser, szynka, łosoś, ogórek zielony i pomidor) * świeże owoce (jabłka, banany, winogrona) – 4 kg, * zastawa porcelanowa, * sztućce platerowe i szkło, | | | | |
| **X Dodatkowe wymagania** - dostawa do garderoby prowadzących następujących produktów (dla 15 osób) | | | | |
| * herbata czarna, * kawa, * cukier, mleczko do kawy, * 20 butelek wody mineralnej niegazowanej 0,5l, * soki owocowce (2 l), * owoce (2 kg) * 30 kanapek (żółty ser, szynka, łosoś, ogórek zielony i pomidor). * zastawa porcelanowa, * sztućce platerowe i szkło, | | | | |
| **XI Dodatkowe wymagania** - dostawa do garderoby UMWW (dla 10 osób) | | | | |
| * 20 butelek wody mineralnej niegazowanej, * soki owocowce (3 l), * szkło. | | | | |

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

**Zestaw menu nr 8 DE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *październik 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *10 osób* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * Kanapki: * z żółtym serem i oliwkami * z salami i marynatami | | 10 porcji po 50 gram  10 porcji po 50 gram |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) | | | 3 szt. (80 g.) na osobę  (łącznie 30 szt.) |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier * cytryna | | | Bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | | |
| * woda mineralna niegazowana | | | 15 butelek szklanych x 200 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * serwetki * zastawa porcelanowa: filiżanki, talerzyki * szklanki * sztućce (łyżeczki i widelczyki do ciasta) | | | |

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

**Zestaw menu nr 9 DE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *listopad 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *10 osób* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * Kanapki: * z żółtym serem i oliwkami * z salami i marynatami | | 10 porcji po 50 gram  10 porcji po 50 gram |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) | | | 3 szt. (80 g.) na osobę  (łącznie 30 szt.) |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier * cytryna | | | Bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | | |
| * woda mineralna niegazowana | | | 15 butelek szklanych x 200 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * serwetki * zastawa porcelanowa: filiżanki, talerzyki * szklanki * sztućce (łyżeczki i widelczyki do ciasta) | | | |

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

**Zestaw menu nr 10 DE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Grudzień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *10 osób* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * Kanapki: * z żółtym serem i oliwkami * z salami i marynatami | | 10 porcji po 50 gram  10 porcji po 50 gram |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) | | | 3 szt. (80 g.) na osobę  (łącznie 30 szt.) |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier * cytryna | | | Bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | | |
| * woda mineralna niegazowana | | | 15 butelek szklanych x 200 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * serwetki * zastawa porcelanowa: filiżanki, talerzyki * szklanki * sztućce (łyżeczki i widelczyki do ciasta) | | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DO**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *Wrzesień* ***(I spotkanie)*** *i grudzień* ***(II spotkanie)****2019* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *budynek UMWW przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu* |
| **Ilość osób** | *35 osób na jednym spotkaniu* |
| **Wymagane menu** | ***Menu dotyczy jednego spotkania dla 35 osób*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I Zimne przekąski** | | |
|  | * tartinki dekorowane na bagietce pszennej z łososiem * tartinki dekorowane na bagietce pszennej z serem camembert * tartinki dekorowane na bagietce pszennej z szynką parmeńską | 50 szt./50g  50 szt./50g  50 szt./50g |
| **II Bufet deserowy** | | |
| * sernik w papilotkach * szarlotka kostka w papilotkach | | 30 szt./ 60g  30 szt./ 60g |
| **V Napoje gorące** | | |
| * kawa espresso * herbata * cytryna * śmietanka do kawy * cukier | | 150 porcji x 220 ml  150 porcji x 220 ml |
| **VI Napoje zimne** | | |
| * woda mineralna gazowana * woda mineralna niegazowana | | 40 szt. x 500 ml  30 szt. x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * zastawa porcelanowa, filiżanki, talerzyki, sztućce, pokale * stoły biesiadne, cateringowe | | |

**Łączna wartość brutto zestawu na dwa spotkania**

**(2 x wartość zestawu menu): ………………………**

**Zestaw menu nr 2 DO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Wrzesień* ***(I spotkanie****) i listopad* ***(II spotkanie****) 2019* | | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *budynek UMWW przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu* | | |
| **Ilość osób** | | *17 osób na jednym spotkaniu* | | |
| **Wymagane menu** | | ***Menu dotyczy jednego spotkania dla 17 osób*** | | |
| **I Kanapki** | | |  |
| * z serem camembert i oliwkami * z salami i marynatami * z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim * z łososiem wędzonym i koperkiem * z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem | | | 1 szt./50 g  1 osoba = 3 sztuki  17 osób = 51 sztuk |
| **II Bufet deserowy** | | |  |
| * mini francuskie z jabłkiem * mini babeczki z owocem * ciasta koktajlowe (ciasteczka tortowe) | | | 1 szt./80 g  1 osoba = 4 sztuki  17 osób = 68 sztuk |
| **III Napoje gorące** | | |  |
|  | * kawa espresso | | b. o./220 ml |
| * herbata | | b. o./220 ml |
| * śmietanka do kawy | | b. o./10 ml |
| * cukier | | b. o./5 g |
| **IV Napoje zimne** | | |  |
| * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana | | | 30 butelek/500ml  10 butelek/500 ml |
| **Dodatkowe wygania** | | |  |
| * serwetki i obrusy * zastawa stołowa: filiżanki, talerzyki, sztućce * stoły biesiadne, cateringowe | | | |

**Łączna wartość brutto zestawu na dwa spotkania**

**(2 x wartość zestawu menu): ………………………**

**Zestaw menu nr 3 DO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *grudzień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *budynek UMWW przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu / MTP Poznań* | |
| **Ilość osób** | *850 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Bufet deserowy** | | |
| * owoce - mandarynki * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) * sernik z brzoskwiniami * jabłecznik * makowiec -lukier lub kruszonka * rożki orzechowe i czekoladowe | | 60 kg  500 szt/ 80 g  400 porcji 70 g  300 porcji 70 g  300 porcji 70 g  450 porcji 70 g |
| **II Napoje gorące** | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy, mleko, cukier, cytryna | | Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń |
| **III Napoje zimne** | | |
| * Soki owocowe 100% * pomarańczowy * woda mineralna z cytryną podawana w dzbankach | | 500 porcji x 200 ml  300 porcji x 200 ml |
| **IV Dodatkowe wymagania** | | |
| * Obrusy i serwetki (obrusy białe z czerwonymi serwetami, serwetki papierowe czerwone, przystrojenie stołów zielone- świątecznie) * Zastawa porcelanowa, * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * Stoły cateringowe dostarczone przez obsługującego | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *listopad 2019 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34; 61-714 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *15 osób Spotkanie projektowe* | |
|  | *projekt EcoWaste4Food z Programu Interreg Europa* | |
| **Wymagane menu** |  | |
| **I Dania ciepłe** | |  |
| * zupa gulaszowa podawana z bułeczkami * makaron penne w sosie śmietanowym z brokułami | | 15 porcji/min. 250 ml zupa + 60 g bułka  15 porcji/min. 250 g |
| **II Bufet deserowy** | |  |
| * tarta:   + cytrynowa na kruchym cieście   + tarta z owocami na kremie waniliowym   + tarta z musem czekoladowym i owocami | | 36 porcji (3 tarty, średnica min 26 cm, dzielona na 12 porcji) |
| **III 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 |
| **IV Napoje zimne** | |  |
| * woda mineralna: * gazowana * niegazowana | | 30 porcji x 330 ml  (woda butelkowana, po 15 porcji z każdego rodzaju, butelki szklane) |
| **Dodatkowe wymagania** | |  |
| * zastawa porcelanowa oraz szkło * sztućce platerowane * niezbędny sprzęt gastronomiczny * przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów, sprzątanie w trakcie i po spotkaniu * sprzęt techniczny (stoły na potrzeby organizacji stołów szwedzkich), * obrusy (białe) * serwetki * platery, deski i lustra niezbędne do serwowania menu | | |

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

**Zestaw menu nr 2 DR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *listopad 2019 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34; 61-714 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *30 osób* | |
|  | *warsztaty partnerskie (dzień 1)* | |
| **Wymagane menu** |  | |
| **I Zimne przekąski** | |  |
| * kanapki dekoracyjne na jasnym i 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 francuskie z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami * wrap z kurczakiem, świeżą papryką i majonezem * tartaletki z humusem paprykowym i oliwkami | | 15 porcji/min 30 g  15 porcji/min 30 g  15 porcji/min 30 g  15 porcji/min 30 g  15 porcji/min 30 g  15 porcji/min 30 g  15 porcji/min 30 g |
| **II Dania ciepłe** | |  |
| * krem grzybowy z groszkiem ptysiowym * filety z kurczaka w sosie szpinakowym z gorgonzolą * schab pieczony ze śliwką w sosie miodowym * lasagne wegetariańska z grillowanymi warzywami, czosnkiem i szpinakiem * ziemniaki pieczone z ziołami * kluski śląskie | | 30 porcji x 250 g  20 porcji x min 150 g  20 porcji x min 150 g  20 porcji x 250 g  20 porcji x 200 g  20 porcji x 200 g |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | |  |
| * bukiet gotowanych warzyw (brokuł, kalafior, marchewka) * surówka z kapusty pekińskiej | | 20 porcji x 150 g  20 porcji x 150 g |
| **IV Bufet deserowy** | |  |
| * lekkie tarty na kruchym cieście:   + cytrynowa   + z owocami na kremie waniliowym   + z musem czekoladowym i owocami | | 48 porcji (4 tarty, średnica min 26 cm, dzielona na 12 porcji) |
| **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** | |  |
| * woda mineralna: * gazowana * niegazowana | | 30 porcji x 330 ml (butelkowana, 20 porcji x woda niegazowana w butelkach szklanych, 10 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,), obrusy (białe) * serwetki (zielone) * platery, deski i lustra niezbędne do serwowania menu * przekąski serwowane w postaci monoprocji, | | |

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

**Zestaw menu nr 3 DR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *listopad 2019 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34; 61-714 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *30 osób* | |
|  | *warsztaty partnerskie (dzień 2)* | |
| **Wymagane menu** |  | |
| **I Zimne przekąski** | |  |
| * kanapki dekoracyjne na jasnym i 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 * Mini wrapki z łososiem, grillowanym kurczakiem, camembertem i dodatkami warzywnymi * Roladki z cukinii z rukolą, fetą i suszonym pomidorem | | 15 porcji/min 30 g  15 porcji/min 30 g  15 porcji/min 30 g  15 porcji/min 30 g  15 porcji/min 30 g  15 porcji/min 30 g  15 porcji/min 30 g |
| **II Dania ciepłe** | |  |
| * krem dyniowy z groszkiem ptysiowym * zraz wieprzowy w ciemnym sosie * łosoś zapiekany na szpinaku z sosem serowym * papryka faszerowana kaszą pęczak i warzywami w sosie beszamelowym * ziemniaki pieczone z ziołami * kluski śląskie | | 30 porcji x 250 g  20 porcji x min 150 g  20 porcji x min 150 g  20 porcji x 350 g  20 porcji x 200 g  20 porcji x 200 g |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | |  |
| * bukiet gotowanych warzyw (brokuł, kalafior, marchewka) * surówka z białej kapusty | | 20 porcji x 150 g  20 porcji x 150 g |
| **IV Bufet deserowy** | |  |
| * rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym * ciastka francuskie z nadzieniem owocowym * babeczki z owocem | | 15 porcji x 75 g  15 porcji x 75 g  15 porcji x 85 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** | |  |
| * woda mineralna: * gazowana * niegazowana | | 30 porcji x 330 ml (butelkowana, 20 porcji x woda niegazowana w butelkach szklanych, 10 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), obrusy (białe) * serwetki (zielone) * platery, deski i lustra niezbędne do serwowania menu * przekąski serwowane w postaci monoprocji, | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *październik 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *120 osób* | |
| **Wymagane menu** | |  | |
| **I Zimne przekąski** | | |  |
| * Przekąski z tortilli:   - z łososiem, serkiem paprykowym, ogórkiem zielonym i przyprawami;  - z szynką, papryką, sałatą i sosem majonezowym;  - z wędzonym kurczakiem, rukolą i sosem ziołowym;   * Ciasto francuskie:   - ze szpinakiem i gorgonzolą;  - z pieczarkami, cebulą i żółtym serem;  - z kurczakiem i suszonymi pomidorami;   * Mięso w galarecie:   - rolada drobiowo – warzywna;  - schab ze śliwką, | | | 40 szt. / 40g  40 szt. / 40g  40 szt. / 40g  40 szt. / 50g  40 szt. / 50g  40 szt. / 50g  80 szt. / 80g  80 szt. / 80g |
| **II Dania ciepłe** | | |  |
| * Krem z dyni z grzankami | | | 120 porcji / 200ml |
| **III Sałatki** | | |  |
|  | * sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, ogórek konserwowy, jajko, sos czosnkowy) | | 3 kg |
|  | * sałatka królewska (ser żółty, szynka wędzona, seler, kukurydza, ananas, majonez) | | 3 kg |
|  | * sałatka gyros – warstwowa (kurczak, groszek, ogórek kiszony, kukurydza, jajko, majonez, sałata lodowa) | | 3 kg |
|  | * sałatka z wędzonym kurczakiem, ryżem, brokułami, kukurydzą, prażonym słonecznikiem i sosem majonezowym | | 3 kg |
| **IV Bufet deserowy** | | |  |
|  | * owoce (winogrona, jabłka, banany, mandarynki, inne ) | | 7 kg |
|  | * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) | | 120 szt. / 70g |
|  | * rogaliki z nadzieniem | | 40 szt. / 50g |
|  | * babeczki z kremem i owocami | | 60 szt. / 70g |
|  | * babeczki marchewkowe | | 30 szt. / 50 g |
| **V Napoje gorące** | | |  |
|  | * kawa espresso | | 100 porcji / 180 ml |
|  | * herbata | | 50 porcji / 180 ml |
|  | * śmietanka do kawy | | 80 szt. /10 g |
|  | * cukier | | 100 szt. /5 g |
| **VI Napoje zimne** | | |  |
|  | * Woda z cytryną * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * czarna porzeczka | | 80 porcji / 200 ml  40 porcji / 200 ml  40 porcji / 200 ml  40 porcji / 200 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * Stoliki koktajlowe (10 sztuk) * Obrusy i serwetki * Zastawa porcelanowa * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska | | | |

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

**Zestaw menu nr 2 DS**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | | *listopad 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | | *Poznań* | |
| **Ilość osób** | | | *150 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |  | |
| **I Zimne przekąski** | | | |  |
|  | * Przekąski z tortilli:   - z łososiem, serkiem paprykowym, ogórkiem zielonym i przyprawami;  - z szynką, papryką, sałatą i sosem majonezowym;  - z wędzonym kurczakiem, rukolą i sosem ziołowym;   * Ciasto francuskie:   - ze szpinakiem i gorgonzolą;  - z pieczarkami, cebulą i żółtym serem;  - z kurczakiem i suszonymi pomidorami;   * Mini bułeczki ala hamburger z wykałaczką,   - z szynką, serem żółtym, sałatą, sosem  - z mięsem mielonym, sałatą, sosem | | | 40 szt. / 40g  40 szt. / 40g  40 szt. / 40g  50 szt. / 50g  50 szt. / 50g  50 szt. / 50g  80 szt. / 80g  80 szt. / 80g |
| **II Dania ciepłe** | | | |  |
|  | | * zupa gulaszowa | | 150 porcji / 200ml |
| **III Sałatki** | | | |  |
|  | | * sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, ogórek konserwowy, jajko, sos czosnkowy) | | 4 kg |
|  | | * sałatka królewska (ser żółty, szynka wędzona, seler, kukurydza, ananas, majonez) | | 3 kg |
|  | | * sałatka gyros – warstwowa (kurczak, groszek, ogórek kiszony, kukurydza, jajko, majonez, sałata lodowa) | | 3 kg |
|  | | * sałatka z wędzonym kurczakiem, ryżem, brokułami, kukurydzą, prażonym słonecznikiem i sosem majonezowym | | 4 kg |
| **IV Bufet deserowy** | | | |  |
|  | | * owoce (winogrona, jabłka, banany, mandarynki, inne ) | | 8 kg |
|  | | * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) | | 150 szt. / 70g |
|  | | * rogaliki z nadzieniem | | 50 szt. / 50g |
|  | | * babeczki z kremem i owocami | | 80 szt. / 70g |
|  | | * babeczki marchewkowe | | 30 szt. / 50 g |
| **V Napoje gorące** | | | |  |
|  | | * kawa espresso | | 150 porcji / 180 ml |
|  | | * herbata | | 80 porcji / 180 ml |
|  | | * śmietanka do kawy | | 100 szt. /10 g |
|  | | * cukier | | 130 szt. /5 g |
| **VI Napoje zimne** | | | |  |
|  | | * Woda z cytryną * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * czarna porzeczka | | 80 porcji / 200 ml  60 porcji / 200 ml  60 porcji / 200 ml  60 porcji / 200 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | | |
| * Stoliki koktajlowe (12 sztuk) * Obrusy i serwetki * Zastawa porcelanowa * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska | | | | |

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

**Zestaw menu nr 3 DS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *grudzień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Sala Sesyjna UMWW Poznań,* | |
| **Ilość osób** | | *170 osób* | |
| **Wymagane menu** | |  | |
| **I Zimne przekąski** | | |  |
|  | * Przekąski z tortilli:   - z łososiem, serkiem paprykowym, ogórkiem zielonym i przyprawami;  - z szynką, papryką, sałatą i sosem majonezowym;  - z wędzonym kurczakiem, rukolą i sosem ziołowym;   * Ciasto francuskie:   - ze szpinakiem i gorgonzolą;  - z pieczarkami, cebulą i żółtym serem;  - z kurczakiem i suszonymi pomidorami;   * Mięso w galarecie:   - rolada drobiowo – warzywna;  - schab nadziewany, | | 50 szt. / 40g  50 szt. / 40g  50 szt. / 40g  50 szt. / 50g  50 szt. / 50g  50 szt. / 50g  50 szt. / 80g  50 szt. / 80g |
| * sałatka królewska (ser żółty, szynka wędzona, seler, kukurydza, ananas, majonez) | | | 5 kg |
| **II Dania ciepłe** | | |  |
|  | * zupa borowikowa z łazankami | | 100 porcji / 200ml |
|  | * barszcz | | 100 porcji / 200ml |
|  | * krokiety z pieczarkami | | 120 szt./ 80g |
|  | * ziemniaki zapiekane z ziołami | | 80 porcji / 100g |
|  | * kopytka | | 80 porcji / 100g |
|  | * warzywa na parze (kalafior, marchewka, brokuły, fasolka szparagowa) | | 100 porcji / 80g |
|  | * zestaw surówek (buraczki, marchewka, kapusta) | | 100 porcji / 80g |
|  | * gołąbki z kaszą i grzybami w sosie pomidorowym | | 60 porcji / 100g |
|  | * filety z dorsza w panierce | | 80 porcji / 100g |
|  | * rolady z kurczaka z boczkiem, pieczarkami i serem żółtym | | 60 porcji / 100g |
|  | * schab ze śliwką w sosie pieczeniowym | | 60 porcji / 100g |
|  | * sos pieczarkowy | | 100 porcji / 60ml |
| **III Bufet deserowy** | | |  |
|  | * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) | | 150 szt. / 70g |
|  | * babeczki z kremem i owocami | | 70 szt. / 70g |
|  | * serniczki z frużeliną wiśniową lub malinową | | 70 szt. / 80g |
|  | * rogaliki z nadzieniem | | 50 szt. / 50g |
|  | * pierniki świąteczne | | 60 szt. / 20g |
|  | * owoce (winogrona, banany, mandarynki, inne ) | | 8 kg |
| **IV Napoje gorące** | | |  |
|  | * kawa espresso | | 170 porcji / 180 ml |
|  | * herbata | | 80 porcji / 180 ml |
|  | * śmietanka do kawy | | 130 szt. /10 g |
|  | * cukier | | 170 szt. /5 g |
| **V Napoje zimne** | | |  |
|  | * Woda z cytryną * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * z czarnej porzeczki | | 80 porcji / 200 ml  60 porcji / 200 ml  60 porcji / 200 ml  60 porcji / 200 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * **Stoliki koktajlowe (15 sztuk)** * Obrusy i serwetki * Zastawa porcelanowa * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska | | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DOW**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *październik 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34, Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *100 osób* | |
|  | | *Spotkanie dla potencjalnych beneficjentów PROW 2014-2020 (gospodarka wodno - ściekowa)* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | Kanapki   * z żółtym serem i różnymi wędlinami ( salami, szynka) * z łososiem wędzonym i koperkiem * z serem typu camembert   Koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek  Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | | 400 sztuk  4 sztuki/osobę  200 sztuk  2 sztuki/osobę |
| **II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | | |
| * sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy) * sałatka z grillowanym kurczakiem * sałatka grecka z serem feta | | | 1 porcja na osobę z każdego rodzaju  (1 porcja tj. minimum 150 g) |
| **III Bufet deserowy** | | | |
| * owoce (jabłka, winogrona, brzoskwinie, mandarynki )   słodycze:   * rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym * ciastka francuskie z nadzieniem owocowym * babeczki z owocem | | | 15 kg  300 sztuk  3 szt./os.  (1 porcja tj. minimum 80 gram) |
| **IV Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna butelkowana gazowana * woda mineralna butelkowana niegazowana | | | 50 porcji x 330 ml  50 porcji x 330 ml  50 porcji x 500 ml  50 porcji x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * obrusy długie, zakrywające stół do podłogi (w uzgodnionych kolorach) * serwetki * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska * stoły koktajlowe – wysokie, nakryte obrusami * stoły cateringowe prostokątne * skirtingi do stołów cateringowych * akcesoria elektryczne (przedłużacze, itp.) | | | |
| **Uwaga**  Dostęp do gorących napojów musi zaczynać się 30 min. przed rozpoczęciem spotkania | | | |

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

**Zestaw menu nr 2 DOW**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *listopad 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34, Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *50 osób* | |
|  | | *Spotkanie dla LGD* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | Kanapki   * z żółtym serem i różnymi wędlinami ( salami, szynka) * z łososiem wędzonym i koperkiem * z serem typu camembert   Koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek  Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | | 200 sztuk  4 sztuki/osobę  100 sztuk  2 sztuki/osobę |
| **II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | | |
| * sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy) * sałatka z grillowanym kurczakiem * sałatka grecka z serem feta | | | 1 porcja na osobę z każdego rodzaju  (1 porcja tj. minimum 150 g) |
| **III Bufet deserowy** | | | |
| * owoce (jabłka, winogrona, brzoskwinie, mandarynki )   słodycze:   * rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym * ciastka francuskie z nadzieniem owocowym * babeczki z owocem | | | 5 kg  150 sztuk  3 szt./os.  (1 porcja tj. minimum 80 gram) |
| **IV Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna butelkowana gazowana * woda mineralna butelkowana niegazowana | | | 25 porcji x 330 ml  25 porcji x 330 ml  25 porcji x 500 ml  25 porcji x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * obrusy długie, zakrywające stół do podłogi (w uzgodnionych kolorach) * serwetki * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska * stoły koktajlowe – wysokie, nakryte obrusami * stoły cateringowe prostokątne * skirtingi do stołów cateringowych * akcesoria elektryczne (przedłużacze, itp.) | | | |
| **Uwaga**  Dostęp do gorących napojów musi zaczynać się 30 min. przed rozpoczęciem spotkania | | | |

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

**Zestaw menu nr 3 DOW**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *listopad 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34, Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *40 osób* | |
|  | | *Szkolenie dla partnerów KSOW* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | Kanapki   * z żółtym serem i różnymi wędlinami ( salami, szynka) * z łososiem wędzonym i koperkiem * z serem typu camembert   Koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek  Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | | 160 sztuk  4 sztuki/osobę  80 sztuk  2 sztuki/osobę |
| **II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | | |
| * sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy) * sałatka z grillowanym kurczakiem * sałatka grecka z serem feta | | | 1 porcja na osobę z każdego rodzaju  (1 porcja tj. minimum 150 g) |
| **III Bufet deserowy** | | | |
| * owoce (jabłka, winogrona, brzoskwinie, mandarynki )   słodycze:   * rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym * ciastka francuskie z nadzieniem owocowym * babeczki z owocem | | | 4 kg  120 sztuk  3 szt./os.  (1 porcja tj. minimum 80 gram) |
| **IV Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna butelkowana gazowana * woda mineralna butelkowana niegazowana | | | 20 porcji x 330 ml  20 porcji x 330 ml  20 porcji x 500 ml  20 porcji x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * obrusy długie, zakrywające stół do podłogi (w uzgodnionych kolorach) * serwetki * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska * stoły koktajlowe – wysokie, nakryte obrusami * stoły cateringowe prostokątne * skirtingi do stołów cateringowych * akcesoria elektryczne (przedłużacze, itp.) | | | |
| **Uwaga**  Dostęp do gorących napojów musi zaczynać się 30 min. przed rozpoczęciem spotkania | | | |

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

**Zestaw menu nr 4 DOW**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *grudzień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34, Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *15 osób* | |
|  | | *Posiedzenie Grupy Roboczej ds. KSOW w Województwie Wielkopolskim* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | Kanapki   * z żółtym serem i różnymi wędlinami ( salami, szynka) * z łososiem wędzonym i koperkiem * z serem typu camembert   Koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek  Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | | 60 sztuk  4 sztuki/osobę  30 sztuk  2 sztuki/osobę |
| **II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | | |
| * sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy) * sałatka grecka z serem feta | | | 1,5 porcji na osobę z każdego rodzaju  (1 porcja tj. minimum 150 g) |
| **III Bufet deserowy** | | | |
| * owoce (jabłka, winogrona, brzoskwinie, mandarynki )   słodycze:   * rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym * ciastka francuskie z nadzieniem owocowym * babeczki z owocem | | | 2 kg  45 sztuk  3 szt./os.  (1 porcja tj. minimum 80 gram) |
| **IV Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna butelkowana gazowana * woda mineralna butelkowana niegazowana | | | 10 porcji x 330 ml  10 porcji x 330 ml  10 porcji x 500 ml  10 porcji x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * obrusy długie, zakrywające stół do podłogi (w uzgodnionych kolorach) * serwetki * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska * stoły koktajlowe – wysokie, nakryte obrusami * stoły cateringowe prostokątne * skirtingi do stołów cateringowych * akcesoria elektryczne (przedłużacze, itp.) | | | |
| **Uwaga**  Dostęp do gorących napojów musi zaczynać się 30 min. przed rozpoczęciem spotkania | | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DPR - GPI**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *Wrzesień –grudzień 2019 r.* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań,*  *inne miejsce/sala w granicach Poznania* |
| **Ilość osób** | *140 osób (7 spotkań po ok. 20 osób, minimalna liczba uczestników jednego spotkania – 10 osób)* |
| **Wymagane menu** | ***Menu dotyczy 7 spotkań*** |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Bufet deserowy** |  |
| * Drożdżówki z nadzieniem: kruszonką, makiem, serem, budyniem, owocem * Owoce: jabłka, banany, winogrona, mandarynki, brzoskwinie | 140 szt. x 120 g  28 kg (200 g/osobę) |
| **II Napoje gorące** |  |
| * Kawa rozpuszczalna * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | 140 porcji x 220 ml  140 porcji x 220 ml  140 porcji x 10g  140 porcji x 5 g |
| **III Napoje zimne** |  |
| - woda mineralna niegazowana (nie źródlana) | 140 x 330 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * Przygotowanie i dostarczenie cateringu * Stoły nakryte obrusami oraz serwetki * Sztućce platerowe, zastawa porcelanowa i szkło * Wyposażenie w niezbędny sprzęt * Odbiór sprzętu i naczyń oraz posprzątanie sali po zakończonym spotkaniu | |
| **Uwaga**  Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej) | |

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

**Zestaw menu nr 2 DPR - PIFE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *Wrzesień – grudzień 2019 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań,*  *inne miejsce/sala w granicach Poznania* | |
| **Ilość osób** | *22 osoby (2 spotkania po ok. 11 osób)* | |
| **Wymagane menu** | ***Menu dotyczy 2 spotkań*** | |
| **I Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | |  |
| Kanapki dekoracyjne z jasnego i ciemnego pieczywa w stosunku 1:1:  - 50% kanapek z dodatkami bezmięsnymi: z serem pleśniowym i orzechami, serem żółtym, twarożkiem, hummusem itp.  - 50% kanapek z dodatkami mięsnymi/rybnymi: szynką, łososiem, salami itp.  - wszystkie kanapki z masłem (nie z margaryną),  - kanapki dekorowane majonezem i serkiem śmietankowym,  - min. dwa dodatki warzywne/owocowe do każdej kanapki: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, oliwki, sałata, kiełki, żurawina, awokado, żurawina, winogrono itp. | | 88 szt. x 150 g  (4 szt./osobę) |
| **II Bufet deserowy** | |  |
| * Drożdżówki z nadzieniem: kruszonką, makiem, serem, budyniem, owocem * Owoce: jabłka, banany, winogrona, mandarynki, brzoskwinie | | 22 szt. x 120 g  4,5 kg  (ok. 200 g/osobę) |
| **III Napoje gorące** | |  |
| * Kawa rozpuszczalna * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | 22 porcje x 220 ml  22 porcje x 220 ml  22 porcje x 10g  22 porcje x 5 g |
| **IV Napoje zimne** | |  |
| * Woda mineralna niegazowana (nie źródlana) | | 22 x 330 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Przygotowanie i dostarczenie cateringu * Stoły nakryte obrusami oraz serwetki * Sztućce platerowe, zastawa porcelanowa i szkło * Wyposażenie w niezbędny sprzęt * Odbiór sprzętu i naczyń oraz posprzątanie sali po zakończonym spotkaniu | | |
| **Uwaga**  Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej) | | |

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

**Zestaw menu nr 3 DPR - OK**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Wrzesień – grudzień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *70 osób (1 spotkanie)* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym (nie tostowym) z masłem, sałatą dekoracyjną, polędwicą sopocką i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie sos, kiełki * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym (nie tostowym) z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym (nie tostowym) z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kiełkami * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym (nie tostowym) z serem kozim, pomidorkiem cherry, bazylią | | 25 porcji x 50-70 g  60 porcji x 50-70 g  25 porcji x 50-70 g  25 porcji x 50-70 |
| **II Dania ciepłe** | | | |
| * zupa krem z warzyw (sezonowa np. krem z dyni, brokułów z grzankami lub makaronem) * dorsz w kremowym sosie z suszonymi pomidorami * polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym * ziemniaczki pieczone w ziołach * makaron z bakłażanem i pomidorami * kluseczki półfrancuskie | | | 70 porcji x 300 ml  30 porcji po 250  30 porcji po 250 gr  30 porcji x 250 g  30 porcji x 250 g  30 porcji x 250 g |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | | |
| * warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafiory, marchewki   junior) * surówki w równych proporcjach: marchew z jabłkiem, seler z rodzynkami, porowa | | | 70 porcji po 50 g  70 porcji po 50 g |
| **IV Bufet deserowy** | | | |
| * owoce (winogrona, jabłka, banany, brzoskwinie, mandarynki) * minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami * minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami * ciasta bankietowe – tiramisu * ciasta bankietowe – sernik nowojorski (delikatny ser waniliowy z białą czekoladą i wiśniami) * ciasta bankietowe – szarlotka królewska z pianką * ciasta bankietowe – kruszon z wiśniami pod bezową pierzynką | | | 4 kg – 200 gr na osobę  22 porcji x 50 g  22 porcji x 50 g  22 porcji x 50 g  22 porcji x 50 g  22 porcji x 50 g  22 porcji x 50 g |
| **V Napoje gorące** | | | |
| * świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5 l * świeżo parzona gorąca herbata czarna podawana w termosach maks. 1,5 l * mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach) * cytryny świeże (pokrojone w plastry) * cukier porcjowany w saszetkach | | | 70 porcji x 250 ml  70 porcji x 250 ml  3 l  8 szt. (dot. całych cytryn)  70 porcji x 5 g |
| **VI Napoje zimne** | | | |
| * woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródlana) * woda mineralna butelkowana gazowana (nie źródlana) * sok pomarańczowy 100% serwowany w dzbankach max 1 l * nektar z czarnej porzeczki 25% serwowany w dzbankach 1 l | | | 35 but. x 0,5-0,6 l  35 but. x 0,5-0,6 l  4 l  3 l |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw. * Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną. * Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto. * Sztućce platerowe. * Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia. * Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania. * Posiłki i napoje są serwowane w stołach, przy których zasiadają uczestnicy spotkania (za wyjątkiem soków). Posiłki i napoje (za wyjątkiem soków) powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach (max 1,5 l) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/ napojów. Na stołach powinno być min. 8 „stanowisk” z kawą i herbatą.   Ciepłe dania i napoje – soki będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej Sali/pomieszczeniu obok Sali posiedzeń | | | |
| **Uwaga**  Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej) | | | |

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

**Zestaw menu nr 4 DPR - DWP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Wrzesień – grudzień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Poznań, (przykładowe miejsce usługi: al. Niepodległości 34 Poznań/ MTP Poznań, uczelnia wyższa)* | |
| **Ilość osób** | | *20 osób (1 spotkanie)* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * Z wędliną lub rybą: polędwica, salami, szynka, łosoś (przyozdobione ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką, sałatą, pietruszką itp.) * Z serem żółtym, twarożkiem (przyozdobione ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką, sałatą, pietruszką itp.) | | 30 sztuk x 150 g  30 sztuk x 150 g |
| **II Dania ciepłe** | | | |
| * Krem z pomidorów * Grillowana pierś z kurczaka * Polędwiczki w sosie ziołowym * Pstrąg łososiowy * Ryż * Ziemniaki z wody/Puree | | | 20 porcji x 200ml  100g x 20 porcji  100g x 20 porcji  100g x 20 porcji  100 g x 20 porcji  150 g x 20 porcji |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | | |
| * Sałatka wiosenna (sałata, pomidor, ogórek, papryka, sos vinegret) * Sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez) * Warzywa gotowane z bułką tartą * Marchewka z ananasem | | | 100 g x 15 szt.  100 g x 15 szt.  100 g x 15 szt.  100 g x 15 szt. |
| **IV Bufet deserowy** | | | |
| * Owoce (jabłka, banany, winogrona, mandarynki ) * Ciastka kruche * Szarlotka * Sernik * Ciasto czekoladowe | | | 2 kg  1 kg  40 szt./80 g  40 szt./ 80 g  40 szt./ 80 g |
| **V Napoje gorące** | | | |
| * Kawa * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | 40 porcji x 220 ml  40 porcji x 220 ml  40 porcji x 10 g  40 szt. (papierowe saszetki) |
| **VI Napoje zimne** | | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * Woda mineralna niegazowana * Woda mineralna gazowana | | | Łącznie 20 porcji  20 szt. x 500 ml  (butelkowana)  20 szt. x 500 ml  (butelkowana) |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * stoły biesiadne, cateringowe * 2 przerwy kawowe podczas spotkania z dostępnym bufetem deserowym oraz zimnymi i gorącymi napojami. | | | |
| **Uwaga**  Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej) | | | |

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

**Zestaw menu nr 5 DPR - OPS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **termin realizacji** | | *Wrzesień – grudzień 2019* | | | **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34 Poznań* | | | **Ilość osób** | | *60 osób* (max 3 spotkania po 20 osób) | | | **Wymagane menu *Menu dotyczy 3 spotkań*** | | | | | **I Zimne przekąski** | | | | | |  | * Kanapki dekoracyjne na jasnym i ciemnym pieczywie * 50% kanapek z dodatkami bezmięsnymi: z serem pleśniowym, serem żółtym, twarożkiem, hummusem itp., * 50% kanapek z dodatkami mięsnymi/rybnymi: szynką, łososiem, salami itp., * wszystkie kanapki z masłem (nie z margaryną), * do dekoracji serek śmietankowy zamiast majonezu, * min. 2 dodatki warzywne/owocowe do każdej kanapki: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, oliwki, sałata, kiełki, żurawina, winogrono itp. | | 240 porcji x 100 g  (4 kanapki na osobę) | | | **II Dania ciepłe** | | | | | | * zupa gulaszowa * barszcz czerwony * paszteciki z kapustą i grzybami (na ciepło) | | | 30 porcji po 200 ml  30 porcji po 200 ml  60 szt. (1 szt. ok 30 g) | | | **III Bufet deserowy** | | | | | | * wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami) * owoce: jabłka, banany, gruszki, winogrona, brzoskwinie, mandarynki itp. | | | 120 porcji x 100 g  (2 porcje na osobę)  12 kg (200 g na osobę) | | | **IV Napoje gorące** | | | | | | * kawa espresso * herbata czarna i zielona w saszetkach * mleko min 2% do kawy * cukier porcjowany w saszetkach | | | Bez ograniczeń | | | **V Napoje zimne** | | | | | | * woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródlana) * woda mineralna butelkowana gazowana * soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy | | | 60 butelek x 0,5 – 0,6l  60 butelek x 0,5 – 0,6l  60 butelek x 200 ml  60 butelek x 200 ml | | | **Dodatkowe wymagania** | | | | | | * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową, sztućce paterowe i szkło * Napoje gorące serwowane w profesjonalnych termosach (warnikach) lub w dzbankach (do uzgodnienia przed spotkaniem) * Obsługa techniczna w zakresie przygotowania * Stoły biesiadne, cateringowe, nakryte obrusami * Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali * Opakowania jednorazowe max 20 | | | | | | **Uwaga**  Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej) | | | | | |

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

**Zestaw menu nr 6 DPR – DRG**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Październik 2019 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *60 osób maksymalnie 6 spotkań (10 osób na 1 spotkaniu) lub 1 spotkanie na 60 osób* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * Tartinki bogato dekorowane * Z łososiem wędzonym * Z szynką * Z serem * Z pastą jajeczną i serową * Kanapki dekoracyjne na jasnym i ciemnym pieczywie * Z warzywami * Z jajkiem * Z serem pleśniowym * Z salami | | 120 porcji x 35 g  (po 30 porcji z każdego rodzaju)  120 porcji x 60 g  (po 30 porcji z każdego rodzaju) |
| **II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | | |
| * sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka , sos czosnkowy) * sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez) * sałatka grecka | | | 60 porcji x 150 g  60 porcji x 150 g  60 porcji x 150 g |
| **III Bufet deserowy** | | | |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) * wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami) | | | 60 szt./80 g  60 szt./80g |
| **IV Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | Bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana | | | 60 porcji x 200 ml  30 butelek 0,33 l  30 butelek 0,33 l |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * stoły cateringowe * opakowania jednorazowe max 20 | | | |
| **Uwaga**  Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej) | | | |

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

**Zestaw menu nr 7 DPR – DRG**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Grudzień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *60 osób (maksymalnie 1 spotkanie)* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Dania ciepłe** | | | |
|  | * zupa krem z warzyw sezonowych z grzankami * schab pieczony w sosie grzybowym * dorsz pieczony w sosie koperkowym * ziemniaki z masłem i koperkiem * ryż z warzywami * bukiet surówek | | 60 porcji x 250 ml  30 porcji x 150 g  30 porcji x 150 g  30 porcji x 200 g  30 porcji x 200 g  60 porcji x 200 g |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) * wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami) | | | 60 szt./80 g  60 szt./ 80g |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | Bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana | | | 60 porcji x 200 ml  30 butelek 0,33 l  30 butelek 0,33 l |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * stoły cateringowe * opakowania jednorazowe max 20 | | | |
| **Uwaga**  Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej) | | | |

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

**Zestaw menu nr 8 DPR – OP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *wrzesień- grudzień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Poznań, al. Niepodległości 34 lub al. Niepodległości 18 (siedziba UMWW)* | |
| **Ilość osób** | | *400 osób – 12 spotkań* | |
| **Wymagane menu *Menu dotyczy 12 spotkań*** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * kanapki dekoracyjne z jasnego i ciemnego pieczywa (nie tostowego) w stosunku 1:1: - 50% kanapek z dodatkami bezmięsnymi: z serem pleśniowym, serem żółtym, twarożkiem, hummusem itp., - 50% kanapek z dodatkami mięsnymi/rybnymi: szynką, łososiem, salami itp., - wszystkie kanapki z masłem, (nie z margaryną) * - do dekoracji serek śmietankowy zamiast majonezu, - min. 2 dodatki warzywne/owocowe do każdej kanapki: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, oliwki, sałata, kiełki, żurawina, winogrono itp. | | 1600 szt. x 150 g (4 kanapki na osobę) |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * owoce: jabłka, banany, gruszki, winogrona, brzoskwinie, mandarynki itp. | | | 80 kg (200 g na osobę) |
| * drożdżówki: z kruszonką, z makiem, z owocem, z serem, z budyniem itp. * ciastka francuskie z owocami | | | 400 porcji x 120 g  (po 200 porcji z każdego rodzaju) |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa rozpuszczalna | | | 800 porcji x 150 ml |
| * herbata | | | 800 porcji x 150 ml |
| * mleko min. 2% do kawy | | | 400 porcji x 50 ml |
| * cukier biały i trzcinowy (w stosunku 1:1) | | | 400 porcji x 5gr |
| **IV Napoje zimne** | | | |
| * woda mineralna niegazowana (nie źródlana) | | | 400 butelek x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw * Stoły nakryte obrusami oraz serwetki * Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szkło * Sztućce platerowe * Obsługa kelnerska (bieżąca wymiana naczyń i uzupełnianie potraw/napojów) * Stoły cateringowe * Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie sali po zakończonym wydarzeniu | | | |
| **Uwaga**  Wszystkie spotkania odbędą się w siedzibie UMWW przy al. Niepodległości 34 lub  al. Niepodległości 18 w Poznaniu | | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DRG**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *25 września 2019 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *siedziba UMWW – parter przed salą sesyjną* | |
| **Ilość osób** | *200 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Bufet deserowy** | | |
| Sernik  Kostka mocca  Mini pączki z nadzieniem różanym  Mini eklerki z masą budyniową  Mini rożki czekoladowe | | 60 szt.  60 szt.  60 szt.  60 szt.  60 szt. |
| **II Lunch** | | |
| Krem paprykowo-pomidorowy z paluchem z ciasta francuskiego  Mini wrapy:  - z łososiem wędzonym i świeżym ogórkiem  - z szynką i czerwoną papryką  - parmezanem i suszonymi pomidorami  Mini kanapki dekoracyjne na ciemnym pieczywie z masłem:  - z serem mozzarella i suszonymi pomidorami  - z pastą jajeczną i kiełkami rzodkiewki  - z polędwicą łososiową, szczypiorkiem i ogórkiem  - z kozim serem typu chevrette, pomidorkiem i czarną oliwką  - z serem typu camembert, zieloną sałatą, orzechami włoskimi  Sałatki (porcjowane):  - mieszane sałaty z dodatkiem suszonych pomidorów i płatków parmezanu w dressingu ziołowym  - sałata z gruszką, serem pleśniowym i orzechami włoskimi w dressingu ziołowym  - grecka | | 200 porcji  50 szt.  50 szt.  50 szt.  60 szt.  60 szt.  60 szt.  60 szt.  60 szt.  250 porcji x 50 g |
| **III Napoje gorące** | | |
| Kawa  Herbata  Mleko do kawy  Cukier  Cytryna filetowana | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | |
| Woda niegazowana (butelkowana)  Woda gazowana (butelkowana) | | 120 but. x 300 ml  100 but. x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| Obsługa kelnerska.  Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach).  Zastawa ceramiczna.  Sztućce platerowe i szkło.  Stoły bankietowe dostosowane do ilości osób.  Stoły na potrzeby serwowania potraw.  Niezbędny sprzęt gastronomiczny.  opakowania spożywcze jednorazowe – 15 szt. | | |

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

**Zestaw menu nr 2 DRG**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *październik 2019 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Międzychód (powiat międzychodzki)* | |
| **Ilość osób** | *100 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Bufet deserowy** | | |
| Sernik  Kostka mocca  Mini pączki z nadzieniem różanym  Mini eklerki z masą budyniową  Mini rożki czekoladowe | | 40 szt.  40 szt.  40 szt.  40 szt.  40 szt. |
| **II Lunch** | | |
| Bulion z kołdunami  Mini wrapy:  - z łososiem wędzonym i świeżym ogórkiem  - z szynką i czerwoną papryką  - parmezanem i suszonymi pomidorami  Mini kanapki dekoracyjne na ciemnym pieczywie z masłem:  - z serem mozzarella i suszonymi pomidorami  - z pastą jajeczną i kiełkami rzodkiewki  - z polędwicą łososiową, szczypiorkiem i ogórkiem  - z kozim serem typu chevrette, pomidorkiem i czarną oliwką  - z serem typu camembert, zieloną sałatą, orzechami włoskimi  Sałatki (porcjowane):  - mieszane sałaty z dodatkiem suszonych pomidorów i płatków parmezanu w dressingu ziołowym  - sałata z gruszką, serem pleśniowym i orzechami włoskimi w dressingu ziołowym  - grecka | | 100 porcji  30 szt.  30 szt.  30 szt.  40 szt.  40 szt.  40 szt.  40 szt.  40 szt.  120 porcji x 50 g |
| **III Napoje gorące** | | |
| Kawa  Herbata (do wyboru: czarna, zielona, miętowa, owocowa)  Mleko do kawy  Cukier  Cytryna filetowana | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | |
| Woda niegazowana (butelkowana)  Woda gazowana (butelkowana) | | 100 but. x 300 ml  60 but. x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| Obsługa kelnerska.  Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach).  Zastawa ceramiczna.  Sztućce platerowe i szkło.  Stoły bankietowe dostosowane do ilości osób.  Stoły na potrzeby serwowania potraw.  Niezbędny sprzęt gastronomiczny.  opakowania spożywcze jednorazowe – 15 szt. | | |

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

**Zestaw menu nr 3 DRG – RELOS3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *październik/listopad 2019* | | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, al. Niepodległości 34, Poznań* | | |
| **Ilość osób** | *1 spotkanie x 20 osób* | | |
| **Wymagane menu** | *Lunch i poczęstunek deserowy z zimnymi i ciepłymi napojami* | | |
| **I Lunch** | |  |
| * Polędwica wieprzowa i pierś z kurczaka - min. 150 gram/os. (w proporcji 50/50) z sosem borowikowym – NATURALNYM , podana z kopytkami/ziemniakami - min. 150 gram/os. i warzywami gotowanymi - min. 150 gram/os. * Pierogi ruskie * Zupa serwowana w filiżankach po 1 szt. na osobę - min. 200 ml/os.: żurek (z jajkiem i kiełbasą) lub krem grzybowy z grzankami (przygotowane na wywarze z rosołu – NIE na kostkach bulionowych) po 1 szt. w proporcji 50/50. | | 20 szt./ 150g  10 porcji/100g na os.  20 szt./200 ml |
| **II Bufet deserowy** | |  |
| * ciastka koktajlowe (mix. tortowe, mini babeczki, mini francuskie z owocami) ciasteczka tortowe | | 30 szt./ 100g |
| **III Napoje gorące** | |  |
| * kawa czarna – przygotowana na miejscu przez Wykonawcę, tj. mielona z ziaren i świeżo parzona, 100% typu arabica/robusta – min 1.5 filiżanki o pojemności 150 ml na osobę * Herbata czarna earl grey w saszetkach po ok 2 g * Herbata zielona w saszetkach ok. 2 g, * Herbata owocowa w saszetkach po ok. 2 g, * Mleko UHT 3,2% * Cukier * Cytryna świeża w plastrach   Gorąca woda serwowana osobno w termosach. | | 30 szt.  20 szt  20 szt  15 szt  2 l  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | |  |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana | | 15 butelek x 300 ml  15 butelek x 300 ml  15 butelek x 500 ml  15 butelek x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Obrusy białe i serwetki czerwone * Zastawa porcelanowa * Sztućce platerowe i szkło | | |

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

**Zestaw menu nr 4 DRG**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *listopad 2019r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *siedziba UMWW* | |
| **Ilość osób** | *100 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Zimne przekąski** | | |
| Mini kanapki z musem z suszonych pomidorów i oliwkami  Mini kanapki z łososiem, cytryną i koperkiem  Melon z szynką prosciutto  Mini crepes z serem dor blue i żurawiną  Mini szaszłyczek caprese - z mozzarellą i pomidorkiem cherry  Mini sałatki serwowane w osobnych pojemniczkach:   * włoska z serem mozzarella i suszonymi pomidorami, * grecka z serem typu feta i oliwkami, * z rukolą, szynką parmeńską, suszonymi pomidorami i parmezanem. | | 100 szt.  100 szt.  100 szt.  50 szt.  50 szt.  80 szt. x 100 g |
| **II Bufet deserowy** | | |
| Mini mus tiramisu  Mini panna cotta  Mini babeczki z owocami i bitą śmietaną  Mini szaszłyczki owocowe | | 60 szt.  60 szt.  60 szt.  60 szt. |
| **III Napoje gorące** | | |
| Kawa  Herbata (do wyboru: czarna, zielona, miętowa, owocowa)  Mleko do kawy  Cukier biały i trzcinowy  Cytryna filetowana | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | |
| Woda niegazowana (butelkowana)  Woda gazowana (butelkowana) | | 80 but. x 300 ml  60 but. x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| Obsługa kelnerska.  Przekąski i desery serwowane w wykwintny sposób, na eleganckiej i nowoczesnej zastawie, komponującej się ze sztuką nowoczesną prezentowaną na wystawie.  Obrusy (białe) i serwetki (białe).  Zastawa ceramiczna.  Sztućce platerowe i szkło.  Stoły na potrzeby serwowania potraw.  Niezbędny sprzęt gastronomiczny.  opakowania jednorazowe – 20 szt.  Stoliki bankietowego dla 100 os. | | |

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

**Zestaw menu nr 5 DRG**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *listopad/grudzień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *siedziba UMWW, Al. Niepodległości 34, Poznań* | |
| **Ilość osób** | *50 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Zimne przekąski** | | |
| * Mini kanapki z pieczywa pełnoziarnistego (ciemnego) z masłem: * z pastą jajeczną i szczypiorkiem, * z pastą twarogową, szczypiorkiem, rzodkiewką, listkiem bazylii, * z mozzarellą, awokado i świeżą bazylią, * z serem camembert/brie, zieloną oliwką i rukolą, * z tradycyjnym pasztetem i ogórkiem konserwowym. * Tarty na cieście francuskim: * ze szpinakiem i fetą, * z cukinią, serem typu feta i pomidorami, * z brokułami i łososiem, * z kurczakiem i pieczarkami. * Mini sałatki serwowane w osobnych pojemniczkach: * taboule z kaszą bulgur, * włoska z serem mozzarella i suszonymi pomidorami, * ryżowa z tuńczykiem, * grecka z serem typu feta i oliwkami, * z rukolą, szynką parmeńską, suszonymi pomidorami i parmezanem. | | 100 szt. x 150 g  50 porcji x 150g  100 szt. x 100 g |
| **II Bufet deserowy** | | |
| * babeczka z bitą śmietana i owocami * sernik * mini klery bankietowe * ciasto mocca * babeczki brownie z owocami. | | 20 szt.  25 szt.  25 szt.  25 szt.  20 szt. |
| **III Napoje gorące** | | |
| * kawa * herbata (do wyboru: czarna, zielona, miętowa, owocowa) * mleko do kawy * cukier (biały i trzcinowy) * cytryna filetowana | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | |
| * woda niegazowana (butelkowana) * woda gazowana (butelkowana) * sok grapefruitowy (butelkowany) * sok pomarańczowy (butelkowany) | | 70 but. x 300 ml  70 but. x 300 ml  40 but. x 300 ml  40 but. x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska * jednorazowe opakowania spożywcze – 15 szt. | | |

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

**Zestaw menu nr 6 DRG – III (COIE)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *listopad/grudzień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *40 osób*  *1 spotkanie x 40 osób* | |
| **Wymagane menu** |  | |
| **I Zimne przekąski** | | |
| * kanapki na chlebie razowym z masłem i min. 2 dodatkami (sałata, ogórek zielony, pomidor, kiełki, rzodkiewka, oliwki, dekoracja z serka śmietankowego zamiast majonezu) * z łososiem wędzonym, * serem camembert, * serem gouda, * szynką drobiową, * serkiem twarogowym o smaku chrzanowym, * salami | | 120 porcji x 60 g  (po 20 porcji z każdego rodzaju) |
| **II Dania ciepłe** | | |
| * zupa-krem z dyni na wywarze warzywnym, ze śmietaną,  bez zagęszczania mąką, podawany z grzankami maślanymi  i prażonymi pestkami dyni | | 40 porcji x 350 ml |
| **II Bufet deserowy** | | |
| * owoce mieszane (winogrona, mandarynki, banany, jabłka, gruszki ) * brownie czekoladowe * sernik wiedeński | | 8 kg  20 porcji x 50 g  20 porcji x 50 g |
| **V Napoje gorące** | | |
| * kawa espresso * herbata * mleko min. 2% * świeża cytryna w plasterkach * cukier trzcinowy w saszetkach 5g | | bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | | |
| * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana * sok pomarańczowy 100% * sok jabłkowy 100% | | 40 butelek po 330 ml  20 butelek po 330 ml  20 butelek x 300 ml  20 butelek x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrusy białe i serwetki, stoły cateringowe, stoły koktajlowe, * zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło, * obsługa kelnerska, * opakowania jednorazowe w ilości 10 szt. | | |

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

**Zestaw menu nr 7 DRG**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *grudzień 2019 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *siedziba UMWW – sala posiedzeń i przed salą posiedzeń* | |
| **Ilość osób** | *50 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Bufet deserowy** | | |
| Mini sernik  Mini kostka mocca  Babeczki owocowe  Babeczki brownie z owocami  Mini deser tiramisu w szklaneczce  Mini deser panna cotta w szklaneczce  Klery bankietowe | | 15 porcji  15 porcji  15 porcji  15 porcji  20 porcji  20 porcji  20 porcji |
| **II Napoje gorące – ustawione w dwóch lokalizacjach** | | |
| Kawa  Herbata  Mleko do kawy  Cukier biały  Cukier brązowy  Cytryna filetowana | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **III Napoje zimne** | | |
| Woda niegazowana (butelkowana - szkło)  Woda gazowana (butelkowana - szkło)  Sok grapefruitowy (butelkowany)  Sok pomarańczowy (butelkowany) | | 50 but. x 300 ml  50 but. x 300 ml  30 but. X 300 ml  30 but. X 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| Obsługa kelnerska.  Serwetki jednorazowe eleganckie.  Zastawa porcelanowa.  Sztućce platerowe i szkło.  Stoły na potrzeby serwowania potraw.  opakowania spożywcze jednorazowe – 10 szt. | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DSR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *6 listopada 2019*  *Gala wręczenia nagród w Konkursie Działania proekologiczne i prokulturowe w ramach strategii rozwoju województwa wielkopolskiego* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Sala Ziemi Międzynarodowe Targi Poznańskie w Poznaniu* | |
| **Ilość osób** | *300 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Dania ciepłe** | | |
| * Zupa krem z pomidorów z grzankami i mozzarellą * Zupa grzybowa z łazankami * Polędwiczki wieprzowe pieczone w sosie własnym z dodatkiem ziół * Pierś z kurczaka grillowana z dodatkiem sosu z suszonych pomidorów i pesto * Stek z łososia z pieczonymi warzywami i sosem * Tortellini z sosem serowym * Ziemniaki z masłem i koperkiem * Ryż biały i brązowy * Fasolka szparagowa smażona z masłem * Mix warzyw smażonych po chińsku | | 150 porcji x 250ml  150 porcji x 250ml  150 porcji x 120 g  150 porcji x 120 g  150 porcji x 120 g  150 porcji x 120 g  100 porcji x 150 g  120 porcji x150 g  120 porcji x 150 g  120 porcji x 150 g  120 porcji x 150 g |
| **II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | |
| * Sałata cezar * Sałatka z rukoli z granatem, pomarańczą i orzechami włoskimi z miodowo-musztardowym vinaigrette | | 120 porcji/150g  120 porcji/150g |
| **III Bufet deserowy** | | |
| * owoce (pomarańcza, winogrona, kiwi, truskawki) * mini pączki z bitą śmietaną * mini tiramisu * jabłecznik z maślaną kruszonką * drożdżowe z owocami * sernik | | 40 kg  120 porcji  120 porcji  120 porcji  120 porcji  120 porcji |
| **IV Napoje gorące** | | |
| * Świeżo parzona kawa z ekspresów ciśnieniowych * Gorąca woda + wybór herbat wysokogatunkowych: czarna, eartl gray, zielona, owocowe * Śmietanka 12%, mleko 3,2 %, mleko bez laktozy * Cukier biały, cukier trzcinowy, słodzik * Cytryna pokrojona w plastrach | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | | |
| * Woda gazowana butelkowana * Woda niegazowana butelkowana * Soki owocowe * Pomarańczowy * Jabłkowy | | 200 but. x 200 ml  200 but. x 200 ml  150 porcji x 300 ml  150 porcji x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, * Serwetki papierowe (3 warstwowe) * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * Stoły cateringowe * Stoły nakryte obrusami * Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu | | |
| **Uwaga**  Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszty udostępniania powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej) | | |

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

**Zestaw menu nr 2 DSR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *III - IV kwartał 2019 r.*  *Posiedzenie Kapituły Konkursu: Aktywni w Wielkopolsce* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Sala Posiedzeń Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34) Poznań* | |
| **Ilość osób** | *7 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Zimne przekąski** | | |
| * Tortilla z wędzonym łososiem i twarożkiem * Mini tarta ze schabem i pieczarkami | | 15 porcji x 50 g  15 porcji x 150 g |
| **II Bufet deserowy** | | |
| * owoce (winogrona, brzoskwinie, banany) * jabłecznik w papilotkach * ciasto czekoladowe z kremem | | 2 kg  10 szt.  10 szt. |
| **III Napoje gorące** | | |
| * Kawa z dodatkami mleko (min 2%), cukier * Herbata z dodatkami cukier, plastry cytryny, cukier | | bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | |
| * Woda gazowana butelkowana * Woda niegazowana butelkowana * Soki owocowe * Pomarańczowy * Jabłkowy | | 7 but. x 500 ml  7 but. x 500 ml  10 porcji x 300 ml  10 porcji x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, * Serwetki papierowe * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * Stoły cateringowe * Stoły nakryte obrusami * Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu | | |

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

**Zestaw menu nr 3 DSR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *25 września 2019 r.*  *Posiedzenie Kapituły Konkursu Działania proekologiczne i prokulturowe w ramach strategii rozwoju województwa wielkopolskiego* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Sala Posiedzeń Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34) Poznań* | |
| **Ilość osób** | *15 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Zimne przekąski** | | |
| * Tortilla z wędzonym łososiem i twarożkiem * Mini tarta ze schabem i pieczarkami | | 25 porcji x 50 g  25 porcji x 150 g |
| **II Bufet deserowy** | | |
| * owoce (winogrona, brzoskwinie, banany) * jabłecznik w papilotkach * ciasto czekoladowe z kremem | | 3 kg  15 szt.  15 szt. |
| **III Napoje gorące** | | |
| * Kawa z dodatkami mleko (min 2%), cukier * Herbata z dodatkami cukier, plastry cytryny, cukier | | bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | |
| * Woda gazowana butelkowana * Woda niegazowana butelkowana * Soki owocowe * Pomarańczowy * Jabłkowy | | 10 but. x 500 ml  10 but. x 500 ml  10 porcji x 300 ml  10 porcji x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, * Serwetki papierowe * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * Stoły cateringowe * Stoły nakryte obrusami * Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu | | |

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

**Zestaw menu nr 4 DSR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *IV kwartał 2019*  *Narada Dyrektorów Urzędów Marszałkowskich* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Sala Posiedzeń Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34)* | |
| **Ilość osób** | *30 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Bufet deserowy** | | |
| * Owoce (winogrona, mandarynki, jabłka, banany) * Ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) * Ciasteczka mini francuskie z wiśnią * Sernik * Szarlotka | | 6 kg (200 g na osobę)  30 szt./80 g  30 szt./80 g  30 szt./80 g  30 szt./80 g |
| **II Napoje gorące** | | |
| * Kawa z dodatkami mleko (min 2%), cukier * Herbata z dodatkami cukier, plastry cytryny, cukier | | bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **III Napoje zimne** | | |
| * Woda gazowana butelkowana * Woda niegazowana butelkowana * Soki owocowe * Pomarańczowy * Jabłkowy | | 15 but. x 500 ml  20 but. x 500 ml  25 porcji x 300 ml  25 porcji x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, * Serwetki papierowe * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * Stoły cateringowe * Stoły nakryte obrusami * Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DZ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *październik 2019 r.* | | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego  (al. Niepodległości 34, Poznań)* | | |
| **Ilość osób** | *Maksymalnie 50 osób* | | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Bufet Deserowy** | | | |
| * Mini drożdżówki | | 20 szt. x 80 g | |
| * Sernik domowy | | 25 szt. x 80 g | |
| * Napoleonka | | 25 szt. x 80 g | |
| * Ciasto czekoladowe z czarną porzeczką | | 25 szt. x 80 g | |
| **II Bufet** | | | |
| * Warzywa w słupkach z dipami 25 porcji /50 g | | | |
| * Kompozycje owoców sezonowych filetowane 60 porcji/100g | | | |
| **III Dania ciepłe** | | | |
| * Zupa krem z warzyw sezonowych z grzankami | | | 30 porcji/250 ml |
| * Zupa gulaszowa z wołowiną | | | 20 porcji/250 ml |
| * Polędwiczki z suszonymi grzybami | | | na 30 osób |
| * Filet drobiowy w sosie gorgonzoli | | | na 30 osób |
| * Łosoś w sosie koperkowym | | | na 25 osób |
| * Ziemniaki z wody/ puree | | | na 25 osób |
| * Kluseczki półfrancuskie | | | na 25 osób |
| **IV Dodatki warzywne /surówki** | | | |
| * Sałatka wiosenna z sosem winegret(sałata, pomidor, ogórek, papryka) 25 porcji/100 g | | | |
| * Warzywa gotowane (kalafior, brokuł, marchew) 25 porcji/100 g | | | |
| **V Napoje gorące** | | | |
| * Kawa | | | bez ograniczeń |
| * Herbata Lipton | | | bez ograniczeń |
| * mleko, śmietana do kawy, cukier biały i brązowy, słodzik, cytryna pokrojona w plastrach | | | bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | | | |
| * Sok pomarańczowy, butelki 0,33 l * Sok porzeczkowy, butelki 0,33 l * woda mineralna gazowana butelkowana, butelki 0,5 l * woda mineralna niegazowana butelkowana, butelki 0,5 l | | | 25 sztuk  25 sztuk  30 sztuk  30 sztuk |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło, pojemniki na stoły na zużyte torebki na herbatę * Serwetki papierowe * Obsługa kelnerska (bieżąca wymiana naczyń i uzupełnianie potraw/napojów) * Okrągłe stoliki koktajlowe nakryte obrusami * Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali * Zapakowanie produktów pozostałych po spotkaniu * Niezbędny sprzęt gastronomiczny | | | |

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

**Zestaw menu nr 2 DZ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *listopad 2019 r.* | | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego  (al. Niepodległości 34, Poznań)* | | |
| **Ilość osób** | *Maksymalnie 50 osób* | | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Bufet Deserowy** | | | |
| * Mini drożdżówki | | 20 szt. x 80 g | |
| * Sernik domowy | | 25 szt. x 80 g | |
| * Napoleonka | | 25 szt. x 80 g | |
| * Ciasto czekoladowe z czarną porzeczką | | 25 szt. x 80 g | |
| **II Bufet** | | | |
| * Warzywa w słupkach z dipami 25 porcji /50 g | | | |
| * Kompozycje owoców sezonowych filetowane 60 porcji/100g | | | |
| **III Dania ciepłe** | | | |
| * Zupa krem z warzyw sezonowych z grzankami | | | 30 porcji/250 ml |
| * Zupa gulaszowa z wołowiną | | | 20 porcji/250 ml |
| * Polędwiczki z suszonymi grzybami | | | na 30 osób |
| * Filet drobiowy w sosie gorgonzoli | | | na 30 osób |
| * Łosoś w sosie koperkowym | | | na 25 osób |
| * Ziemniaki z wody/ puree | | | na 25 osób |
| * Kluseczki półfrancuskie | | | na 25 osób |
| **IV Dodatki warzywne /surówki** | | | |
| * Sałatka wiosenna z sosem winegret(sałata, pomidor, ogórek, papryka) 25 porcji/100 g | | | |
| * Warzywa gotowane (kalafior, brokuł, marchew) 25 porcji/100 g | | | |
| **V Napoje gorące** | | | |
| * Kawa | | | bez ograniczeń |
| * Herbata Lipton | | | bez ograniczeń |
| * mleko, śmietana do kawy, cukier biały i brązowy, słodzik, cytryna pokrojona w plastrach | | | bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | | | |
| * Sok pomarańczowy, butelki 0,33 l * Sok porzeczkowy, butelki 0,33 l * woda mineralna gazowana butelkowana, butelki 0,5 l * woda mineralna niegazowana butelkowana, butelki 0,5 l | | | 25 sztuk  25 sztuk  30 sztuk  30 sztuk |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło, pojemniki na stoły na zużyte torebki na herbatę * Serwetki papierowe * Obsługa kelnerska (bieżąca wymiana naczyń i uzupełnianie potraw/napojów) * Okrągłe stoliki koktajlowe nakryte obrusami * Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali * Zapakowanie produktów pozostałych po spotkaniu * Niezbędny sprzęt gastronomiczny | | | |

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

**Zestaw menu nr 3 DZ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *Wrzesień/październik 2019r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Al. Niepodległości 34 Poznań/teren miasta Poznania* | |
| **Ilość osób** | *Maksymalnie 100 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| 1. **Zimne przekąski** | | |
| Kanapeczki bankietowe:     * Kanapki z żółtym serem, pomidorkiem koktajlowym, zielonym ogórkiem, * Kanapki z salami pepperoni, zielonym ogórkiem i papryką, * Kanapki z pastą twarogową, szczypiorkiem, rzodkiewką, listkiem bazylii, * Kanapki z łososiem, oliwką, świeżym koperkiem, * Kanapki z szynką parmeńską, suszonym pomidorem i rukolą,   Wszystkie kanapki na bazie jasnego i ciemnego pieczywa, masło, dodatki typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez  Sałatki Sałatka z fetą (z pomidorami, cebulą, oliwkami, bazylią oraz octem balsamicznym)  * Sałatka cezar z kurczakiem | | mix. po 3 szt./os. (łącznie 300 szt.)  100 porcji (100 g/osobę)  100 porcji (100 g/osobę) |
| 1. **Bufet deserowy** | | |
| * sernik * szarlotka * ciasto czekoladowe | | 100 szt. (100g)  100 szt. (100g)  100 szt. (100g) |
| 1. **Napoje gorące** | | |
| * kawa * herbata * mleczko do kawy * cukier * cytryna | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| 1. **Napoje zimne** | | |
| * woda mineralna 0,2 l/porcję * soki owocowe 100%, 0,3l/porcję | | 100 porcji  100 porcji |
| 1. **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw * Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, oraz adekwatną do liczby osób na wydarzeniu liczbę stołów koktajlowych * Obrusy i serwetki * Sztućce platerowe * Obsługa kelnerska * Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu spotkania * Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania | | |

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

**Zestaw menu nr 4 DZ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *grudzień 2019r.* | | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego  (al. Niepodległości 34, Poznań)* | | |
| **Ilość osób** | *Maksymalnie 100 osób* | | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Bufet Deserowy** | | | |
| * Mini drożdżówki | | 25 szt. x 80 g | |
| * Sernik domowy | | 25 szt. x 80 g | |
| * Jabłecznik na kruchym spodzie | | 25 szt. x 80 g | |
| * Ciasto czekoladowe | | 25 szt. x 80 g | |
| **II. Dania ciepłe** | | | |
| * Zupa kurkowa | | | 50 porcji/250 ml |
| * Krem brokułowy z grzankami | | | 50 porcji/250 ml |
| * Łosoś w kremowym sosie z papryką i szpinakiem | | | na 35 osób |
| * Filet z kurczaka zapiekany z serem i pieczarkami | | | na 35 osób |
| * Schab w sosie węgierskim | | | na 30 osób |
| * Ziemniaki pieczone/ puree | | | na 50 osób |
| * Kluseczki półfrancuskie | | | na 50 osób |
| **III. Dodatki warzywne /surówki** | | | |
| * Sałatka wiosenna z sosem winegret (sałata, pomidor, ogórek, papryka) 50 porcji/100 g | | | |
| * Warzywa gotowane (kalafior, brokuł, marchew) 50 porcji/100 g | | | |
| **IV. Napoje gorące** | | | |
| * Kawa | | | bez ograniczeń |
| * Herbata Lipton | | | bez ograniczeń |
| * mleko, śmietana do kawy, cukier biały i brązowy, słodzik, cytryna pokrojona w plastrach | | | bez ograniczeń |
| **V. Napoje zimne** | | | |
| * Sok pomarańczowy, butelki 0,33 l * Sok porzeczkowy, butelki 0,33 l * woda mineralna gazowana butelkowana, butelki 0,5 l * woda mineralna niegazowana butelkowana, butelki 0,5 l | | | 25 sztuk  25 sztuk  30 sztuk  30 sztuk |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło, pojemniki na stoły na zużyte torebki na herbatę * Serwetki papierowe * Obsługa kelnerska (bieżąca wymiana naczyń i uzupełnianie potraw/napojów) * Okrągłe stoliki koktajlowe nakryte obrusami * Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali * Zapakowanie produktów pozostałych po spotkaniu * Niezbędny sprzęt gastronomiczny | | | |

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

**Zestaw menu nr 5 DZ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *III/ IV kwartał 2019 r.* | | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego  (al. Niepodległości 34, Poznań)* | | |
| **Ilość osób** | *Maksymalnie 100 osób* | | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Bufet Deserowy** | | | |
| * Mini drożdżówki | | 25 szt. x 80 g | |
| * Sernik domowy | | 35 szt. x 80 g | |
| * Napoleonka | | 35 szt. x 80 g | |
| * Ciasto czekoladowe z czarną porzeczką | | 25 szt. x 80 g | |
| **II. Bufet** | | | |
| * Kompozycje owoców sezonowych filetowane 75 porcji/100g | | | |
| **III. Dania ciepłe** | | | |
| * Zupa krem z warzyw sezonowych z grzankami | | | 45 porcji/250 ml |
| * Zupa gulaszowa z wołowiną | | | 45 porcji/250 ml |
| * Polędwiczki z suszonymi grzybami | | | na 45 osób |
| * Filet drobiowy w sosie gorgonzoli | | | na 45 osób |
| * Łosoś w sosie koperkowym | | | na 35 osób |
| * Ziemniaki z wody/ puree | | | na 35 osób |
| * Kluseczki półfrancuskie | | | na 35 osób |
| **IV Dodatki warzywne /surówki** | | | |
| * Sałatka wiosenna z sosem winegret (sałata, pomidor, ogórek, papryka, ser feta) 45 porcji/100 g | | | |
| * Warzywa gotowane (kalafior, brokuł, marchew, fasolka) 45 porcji/100 g | | | |
| **V Napoje gorące** | | | |
| * Kawa | | | bez ograniczeń |
| * Herbata Lipton | | | bez ograniczeń |
| * mleko, śmietana do kawy, cukier biały i brązowy, słodzik, cytryna pokrojona w plastrach | | | bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | | | |
| * Sok pomarańczowy, butelki 0,33 l * Sok porzeczkowy, butelki 0,33 l * woda mineralna gazowana butelkowana, butelki 0,5 l * woda mineralna niegazowana butelkowana, butelki 0,5 l | | | 35 sztuk  35 sztuk  30 sztuk  30 sztuk |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło, pojemniki na stoły na zużyte torebki na herbatę * Serwetki papierowe * Obsługa kelnerska (bieżąca wymiana naczyń i uzupełnianie potraw/napojów) * Okrągłe stoliki koktajlowe nakryte obrusami * Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali * Zapakowanie produktów pozostałych po spotkaniu * Niezbędny sprzęt gastronomiczny | | | |

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

……………………………………..

(pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych

lub upoważnionej przez Wykonawcę)