**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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez 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 ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeńBez 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 ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeńBez 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez 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 50g120 porcji po 50g |
| **III Sałatki** | * sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez)
* sałatka z tuńczykiem (tuńczyk, kukurydza, jajka, ogórek)
 | 120 porcji po 100g120 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez 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 ml30 porcji/200 ml50 porcji/45g50 porcji/150g30 porcji/150g30 porcji/150gmix po 5 szt./os. |
| **III Bufet deserowy** |
| * sernik
* makowiec
* piernik
 | 2 szt./os2 szt./os.2 szt./os. |
| **IV Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* herbata
* śmietanka do kawy
* cukier
 | bez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez 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 80g250 porcji po 80g250 porcji po 80g250 porcji po 80g300 porcji po 80g300 porcji po 80g300 porcji po 80g500 porcji po 80g500 porcji po 80g |
| **III Zupy**  |
|  | * zupa z borowików,
* węgierska zupa gulaszowa z grzankami
 | 400 porcji po 200ml400 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 100g350 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **VII Napoje zimne** |
|  | * soki owocowe:
* pomarańczowy,
* jabłkowy.
* woda mineralna gazowana
* woda mineralna niegazowana
 | 150 kartonów /1 l150 kartonów/ 1 l250 butelek/200 ml250 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 gram10 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 gram10 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 gram10 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./50g50 szt./50g50 szt./50g |
| **II Bufet deserowy** |
| * sernik w papilotkach
* szarlotka kostka w papilotkach
 | 30 szt./ 60g30 szt./ 60g |
| **V Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* herbata
* cytryna
* śmietanka do kawy
* cukier
 | 150 porcji x 220 ml150 porcji x 220 ml |
| **VI Napoje zimne** |
| * woda mineralna gazowana
* woda mineralna niegazowana
 | 40 szt. x 500 ml30 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 g1 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 g1 osoba = 4 sztuki17 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/500ml10 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 kg500 szt/ 80 g400 porcji 70 g300 porcji 70 g300 porcji 70 g450 porcji 70 g |
| **II Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy, mleko, cukier, cytryna
 | Bez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeń |
| **III Napoje zimne** |
| * Soki owocowe 100%
* pomarańczowy
* woda mineralna z cytryną podawana w dzbankach
 | 500 porcji x 200 ml300 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 bułka15 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 ograniczeń1 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 g15 porcji/min 30 g15 porcji/min 30 g15 porcji/min 30 g15 porcji/min 30 g15 porcji/min 30 g15 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 g20 porcji x min 150 g20 porcji x 250 g20 porcji x 200 g20 porcji x 200 g |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** |  |
| * bukiet gotowanych warzyw (brokuł, kalafior, marchewka)
* surówka z kapusty pekińskiej
 | 20 porcji x 150 g20 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 ograniczeń1 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 g15 porcji/min 30 g15 porcji/min 30 g15 porcji/min 30 g15 porcji/min 30 g15 porcji/min 30 g15 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 g20 porcji x min 150 g20 porcji x 350 g20 porcji x 200 g20 porcji x 200 g |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** |  |
| * bukiet gotowanych warzyw (brokuł, kalafior, marchewka)
* surówka z białej kapusty
 | 20 porcji x 150 g20 porcji x 150 g |
| **IV Bufet deserowy**  |  |
| * rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym
* ciastka francuskie z nadzieniem owocowym
* babeczki z owocem
 | 15 porcji x 75 g15 porcji x 75 g15 porcji x 85 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** |  |
| * 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. / 40g40 szt. / 40g40 szt. / 40g40 szt. / 50g40 szt. / 50g40 szt. / 50g80 szt. / 80g80 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 ml40 porcji / 200 ml40 porcji / 200 ml40 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. / 40g40 szt. / 40g40 szt. / 40g50 szt. / 50g50 szt. / 50g50 szt. / 50g80 szt. / 80g80 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 ml60 porcji / 200 ml60 porcji / 200 ml60 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. / 40g50 szt. / 40g50 szt. / 40g50 szt. / 50g50 szt. / 50g50 szt. / 50g50 szt. / 80g50 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 ml60 porcji / 200 ml60 porcji / 200 ml60 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, oliwekWszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | 400 sztuk4 sztuki/osobę200 sztuk2 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 kg300 sztuk3 szt./os.(1 porcja tj. minimum 80 gram) |
| **IV Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | Bez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* woda mineralna butelkowana gazowana
* woda mineralna butelkowana niegazowana
 | 50 porcji x 330 ml50 porcji x 330 ml50 porcji x 500 ml50 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, oliwekWszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | 200 sztuk4 sztuki/osobę100 sztuk2 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 kg150 sztuk3 szt./os.(1 porcja tj. minimum 80 gram) |
| **IV Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | Bez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* woda mineralna butelkowana gazowana
* woda mineralna butelkowana niegazowana
 | 25 porcji x 330 ml25 porcji x 330 ml25 porcji x 500 ml25 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, oliwekWszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | 160 sztuk4 sztuki/osobę80 sztuk2 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 kg120 sztuk3 szt./os.(1 porcja tj. minimum 80 gram) |
| **IV Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | Bez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* woda mineralna butelkowana gazowana
* woda mineralna butelkowana niegazowana
 | 20 porcji x 330 ml20 porcji x 330 ml20 porcji x 500 ml20 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, oliwekWszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | 60 sztuk4 sztuki/osobę30 sztuk2 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 kg45 sztuk3 szt./os.(1 porcja tj. minimum 80 gram) |
| **IV Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | Bez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* woda mineralna butelkowana gazowana
* woda mineralna butelkowana niegazowana
 | 10 porcji x 330 ml10 porcji x 330 ml10 porcji x 500 ml10 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 ml140 porcji x 220 ml140 porcji x 10g140 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 ml22 porcje x 220 ml22 porcje x 10g22 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 g60 porcji x 50-70 g25 porcji x 50-70 g25 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 ml30 porcji po 250 30 porcji po 250 gr 30 porcji x 250 g30 porcji x 250 g30 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 g70 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 g22 porcji x 50 g22 porcji x 50 g22 porcji x 50 g22 porcji x 50 g22 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 ml70 porcji x 250 ml3 l8 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 l35 but. x 0,5-0,6 l4 l3 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 g30 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 200ml100g x 20 porcji100g x 20 porcji100g x 20 porcji100 g x 20 porcji150 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 kg1 kg40 szt./80 g40 szt./ 80 g40 szt./ 80 g |
| **V Napoje gorące** |
| * Kawa
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | 40 porcji x 220 ml40 porcji x 220 ml40 porcji x 10 g40 szt. (papierowe saszetki) |
| **VI Napoje zimne** |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* Woda mineralna niegazowana
* Woda mineralna gazowana
 | Łącznie 20 porcji20 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 ml30 porcji po 200 ml60 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 – 0,6l60 butelek x 0,5 – 0,6l60 butelek x 200 ml60 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 g60 porcji x 150 g60 porcji x 150 g |
| **III Bufet deserowy** |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)
* wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami)
 | 60 szt./80 g60 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 ml30 butelek 0,33 l30 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 ml30 porcji x 150 g30 porcji x 150 g30 porcji x 200 g30 porcji x 200 g60 porcji x 200 g |
| **II Bufet deserowy** |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)
* wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami)
 | 60 szt./80 g60 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 ml30 butelek 0,33 l30 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** |
| SernikKostka moccaMini pączki z nadzieniem różanymMini eklerki z masą budyniowąMini rożki czekoladowe | 60 szt.60 szt.60 szt.60 szt.60 szt. |
| **II Lunch** |
| Krem paprykowo-pomidorowy z paluchem z ciasta francuskiegoMini wrapy:- z łososiem wędzonym i świeżym ogórkiem- z szynką i czerwoną papryką- parmezanem i suszonymi pomidoramiMini 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 włoskimiSałatki (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 porcji50 szt.50 szt.50 szt.60 szt.60 szt.60 szt.60 szt.60 szt.250 porcji x 50 g |
| **III Napoje gorące** |
| KawaHerbataMleko do kawyCukierCytryna filetowana | bez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |
| Woda niegazowana (butelkowana)Woda gazowana (butelkowana) | 120 but. x 300 ml100 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** |
| SernikKostka moccaMini pączki z nadzieniem różanymMini eklerki z masą budyniowąMini 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 pomidoramiMini 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 włoskimiSałatki (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 porcji30 szt.30 szt.30 szt.40 szt.40 szt.40 szt.40 szt.40 szt.120 porcji x 50 g |
| **III Napoje gorące** |
| KawaHerbata (do wyboru: czarna, zielona, miętowa, owocowa)Mleko do kawyCukierCytryna filetowana | bez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |
| Woda niegazowana (butelkowana)Woda gazowana (butelkowana) | 100 but. x 300 ml60 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 szt20 szt15 szt2 l bez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |  |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* woda mineralna niegazowana
* woda mineralna gazowana
 | 15 butelek x 300 ml15 butelek x 300 ml15 butelek x 500 ml15 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 oliwkamiMini kanapki z łososiem, cytryną i koperkiemMelon z szynką prosciutto Mini crepes z serem dor blue i żurawiną Mini szaszłyczek caprese - z mozzarellą i pomidorkiem cherryMini 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 cottaMini babeczki z owocami i bitą śmietanąMini szaszłyczki owocowe | 60 szt.60 szt.60 szt. 60 szt. |
| **III Napoje gorące** |
| KawaHerbata (do wyboru: czarna, zielona, miętowa, owocowa)Mleko do kawyCukier biały i trzcinowyCytryna filetowana | bez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |
| Woda niegazowana (butelkowana)Woda gazowana (butelkowana) | 80 but. x 300 ml60 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 150g100 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |
| * woda niegazowana (butelkowana)
* woda gazowana (butelkowana)
* sok grapefruitowy (butelkowany)
* sok pomarańczowy (butelkowany)
 | 70 but. x 300 ml70 but. x 300 ml40 but. x 300 ml40 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 g20 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 ml20 butelek po 330 ml20 butelek x 300 ml20 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 sernikMini kostka moccaBabeczki owocoweBabeczki brownie z owocamiMini deser tiramisu w szklaneczceMini deser panna cotta w szklaneczceKlery bankietowe | 15 porcji15 porcji15 porcji15 porcji20 porcji20 porcji20 porcji |
| **II Napoje gorące – ustawione w dwóch lokalizacjach** |
| KawaHerbataMleko do kawyCukier białyCukier brązowyCytryna filetowana | bez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **III Napoje zimne** |
| Woda niegazowana (butelkowana - szkło)Woda gazowana (butelkowana - szkło)Sok grapefruitowy (butelkowany)Sok pomarańczowy (butelkowany) | 50 but. x 300 ml50 but. x 300 ml30 but. X 300 ml30 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 250ml150 porcji x 250ml150 porcji x 120 g150 porcji x 120 g 150 porcji x 120 g150 porcji x 120 g100 porcji x 150 g120 porcji x150 g120 porcji x 150 g120 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 kg120 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |
| * Woda gazowana butelkowana
* Woda niegazowana butelkowana
* Soki owocowe
* Pomarańczowy
* Jabłkowy
 | 200 but. x 200 ml 200 but. x 200 ml150 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 g15 porcji x 150 g |
| **II Bufet deserowy** |
| * owoce (winogrona, brzoskwinie, banany)
* jabłecznik w papilotkach
* ciasto czekoladowe z kremem
 | 2 kg10 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 ml10 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 g25 porcji x 150 g |
| **II Bufet deserowy** |
| * owoce (winogrona, brzoskwinie, banany)
* jabłecznik w papilotkach
* ciasto czekoladowe z kremem
 | 3 kg15 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 ml10 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 ml25 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 sztuk25 sztuk30 sztuk30 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 sztuk25 sztuk30 sztuk30 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, majonezSałatkiSałatka 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 porcji100 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 sztuk25 sztuk30 sztuk30 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 sztuk35 sztuk30 sztuk30 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)