

FP.7.2019

Załącznik do Ogłoszenia o zamówieniu

na świadczenie usługi cateringowej w Auli UAM w Poznaniu w dniu 14.06.2019 r.

FORMULARZ CENOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

TERMIN REALIZACJI	14.06.2019 r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Aula UAM – ul. Wieniawskiego w Poznaniu
Ilość osób	200 osób

I Danie Ciepłe	
Drobiowe ragout z pieczarkami w sosie pomidorowym	200 porcji – 250 g/ na osobę
Pieczyno: mini bułeczki	300 sztuk
II Przekąski zimne	Porcja: 80 – 100 g / na osobę
✓ Carpaccio z polędwiczek wieprzowych z chutney	80 porcji
✓ Płatki schabowe z musem chrzanowym	80 porcji
✓ Tatar z suszonych pomidorów	80 porcji
✓ Paluszki z kurczaka opiekane w serach z dipem	80 porcji
✓ Mini sałatka caprese	80 porcji
✓ Kabanosiki w cieście francuskim	80 porcji
✓ Trójkąciki z pasztetem i konfiturą żurawinową	80 porcji
✓ Roladki z cukinii z kozim serem	80 porcji
✓ Tartinki z wędzonym łososiem	80 porcji
✓ Tatar klasyczny z cebulką	80 porcji
III Desery	Porcja: 60 - 80g
✓ Mus mascarpone z prażonymi wiśniami	75 porcji
✓ Mus caffè latte z kruszoną bezą	75 porcji
✓ Mini rogaliki z białym makiem	75 porcji
✓ Mini drożdżówki	75 porcji
IV Napoje	
✓ Soki owocowe (pomarańczowy, jabłko)	50 litrów
✓ Woda mineralna	50 litrów
✓ Kawa	200 porcji – 200 ml/ na osobę
✓ Herbata	100 porcji – 200 ml/ na osobę

Łączna wartość brutto usługi:

Nazwa Wykonawcy (-ów)

.....

FP.7.2019

Załącznik do Ogłoszenia o zamówieniu

na świadczenie usługi cateringowej w Auli UAM w Poznaniu w dniu 14.06.2019 r.

siedziba Wykonawcy (-ów)

adres Wykonawcy (-ów)

nr tel. i faksu

.....
(pieczętka i podpis osoby/osób uprawnionej/-
ych
lub upoważnionej przez Wykonawcę)

.....
(miejsowość, data)