

FORMULARZ CENOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

TERMIN REALIZACJI	4.10.2019 r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Aula UAM – ul. Wieniawskiego w Poznaniu
Ilość osób	200 osób

I Danie Ciepłe	
Gulasz drobiowy z grzybami	200 porcji – 250 g/ na osobę
Pieczywo: 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
✓ Capraccio z buraczków z kozim serem	80 porcji
✓ Trójkącki z pasztetem i konfiturą żurawinową	80 porcji
✓ Roladki z cukinii z kozim serem	80 porcji
✓ Tartinki z wędzonym łososiem	80 porcji
✓ Tartinki z krewetką i sosem mango	80 porcji
✓ Tatar klasyczny z cebulką i ogórkiem	80 porcji
III Desery	Porcja: 60 - 80g
✓ Mus mascarpone z prażonymi wiśniami	75 porcji
✓ Mus caffe latte z kruszoną bezą	75 porcji
✓ Mini serniczki	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.14.2019

**Załącznik do Ogłoszenia o zamówieniu
na świadczenie usługi cateringowej w Auli UAM w Poznaniu w dniu 4.10.2019 r.**

siedziba Wykonawcy (-ów)

adres Wykonawcy (-ów)

nr tel. i faksu

.....

(pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/
ych

lub upoważnionej przez Wykonawcę)

.....

(miejsowość, data)