

FP.16.2019

Załącznik do Ogłoszenia o zamówieniu
na świadczenie usługi cateringowej w dniu

31.12.2019 r.

FORMULARZ CENOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

TERMIN REALIZACJI	31.12.2019r. – 01.01.2020 r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Poznań, Aula UAM
Ilość osób / charakter eventu	1100 osób / koncert sylwestrowy
Wymagane menu	

I Danie Ciepłe	120g dotyczy mięsa/ 100g dodatku.
<u>Eskalopki</u> w sosie Maderowym, na bazie słodkiego wina Madera, z dodatkiem rodzynek i miodu, posypane płatkami migdałów	550 porcji – 120g/100g na osobę
<u>Eskalopki</u> z kurczaka w gęstym sosie grzybowym, z borowikami, podgrzybkami i kurkami, oprószone natką pietruszki	750 porcji - 120g/ na osobę
<u>Danie vege</u> – kaszotto z kaszy pęczak, z dodatkiem warzyw – cukinia, marchew, pietruszka, seler – okraszone żółtą kukurydzą i groszkiem cukrowym, z dodatkiem ziół i zdrowej, lekkiej oliwy z oliwek	350 porcji – 200 g/ na osobę
Pieczczywo: ciemne pieczywo razowe, świeżo wypiekane focaccio – z ziarnami czarnuszki; - z czarnymi oliwkami; - z pomidorami suszonymi; - z rozmarynem; - itp., mini bułeczki (dobrych)– więcej ciemnych i razowych	1200 sztuk
II Przekąski zimne typu finger food– na zastawie –	gramatura min. 90g/porcja – sztuka.

31.12.2019 r.

• Mini tortilla z kaskami indyka i kolorowymi paprykami • Kuleczki serowe w świeżym koperze • Śliwka kalifornijska w bekonie • Rollsy z tortilli z szynką parmeńską i melonem • Kwadratowe mini pizzerinki z pieczarkami i szynką • Trójkącik razowy z musem z sera topionego i orzechem włoskim • Paluszki z kurczaka w serach, spięte wykałaczką z czarną oliwką • Tartinka pszenna z krewetką oraz salsą mango • Tartinka razowa z krewetką i salsą z mango	350 porcji - 90 g / na osobę 280 porcji - 90 g / na osobę 400 porcji - 90 g / na osobę 320 porcji - 90 g / na osobę 550 porcji - 90 g / na osobę 280 porcji - 90 g / na osobę 300 porcji - 90 g / na osobę 390 porcji - 90 g / na osobę 350 porcji - 90 g / na osobę
• Roladki z tortilli z wędzonym łososiem oraz ogórkiem zielonym • Trójkącik francuski świąteczny z mięsem i żurawiną • Krucha łyżeczka z czerwonym paprykowym musem serowym • Kulki mięsne z czarną oliwką • Carpaccio z buraków marynowanych w miodzie z dodatkiem sera feta • Wybór mini snacków z ciasta półfrancuskiego – pomidorowy; - antipasti; - szpinakowo – paprykowy; - z szynką i porem	280 porcji - 90 g / na osobę 320 porcji - 90 g / na osobę 350 porcji - 90 g / na osobę 350 porcji - 90 g / na osobę 380 porcji - 90 g / na osobę 600 porcji - 90 g / na osobę
IV Bufet deserowy	Gramatura – 75 g sztuka

31.12.2019 r.

Ciastka deserowe: • Czekoladowe brownie z karmelem • Mini pączki z konfiturą z róży • Kolorowe ciasteczka – makaroniki • Mini szarlotki z cynamonem • Świeżo wypiekane cinnamon Rolls Deserki finger: • Mini mus czekoladowy z filetem z pomarańczy • Mini mus kawowy z kuszoną bezą	280 sztuk 250 sztuk 170 sztuk 250 sztuk 300 sztuk 250 sztuk 150 sztuk
Napoje zimne i ciepłe (serwowane przez Baristów)	
✓ Soki owocowe (pomarańcz, grejpfrut, jabłko) – 300 litrów, ✓ Woda mineralna – 300 litrów ✓ Kawa – 1500 porcji ✓ Herbata – 500 porcji	

Łączna wartość brutto usługi:

Nazwa Wykonawcy (-ów)

.....

siedziba Wykonawcy (-ów)

adres Wykonawcy (-ów)

nr tel. i faksu

FP.16.2019

31.12.2019 r.

**Załącznik do Ogłoszenia o zamówieniu
na świadczenie usługi cateringowej w dniu**

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

.....
(miejscowość, data)