

FORMULARZ CENOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

TERMIN REALIZACJI	31.12.2018r. – 01.01.2019 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.
Polędwiczki drobiowe w aromatycznym sosie kurkowym	1100 porcji – 120g/100g na osobę
Warzywne Ratatuille w stylu prowansalskim	500 porcji - 150g/ na osobę
Krem z białych warzyw z płatkami migdałowymi	500 porcji – 200ml/ na osobę
Pieczycwo: bułeczki bankietowe (nie z głębokiego mrożenia)	1200 sztuk
II Przekąski zimne typu finger food– na zastawie – gramatura min. 90g/porcja – sztuka.	
✓ Schab marynowany z musem chrzanowym i botwinką,	500 porcji - 90 g / na osobę
✓ Galantyna miodowo-orzechowa z indyka z nutą maliny,	500 porcji - 90 g / na osobę
✓ Roladki z cukinii z kozim serem, chili i konfiturą z pomidorów	500 porcji - 90 g / na osobę
✓ Pasztet z wątróbek drobiowych z piklami i sosem z buraka	500 porcji - 90 g / na osobę
✓ Tatar ze śledzia z grzybami i miodem na sałacie,	500 porcji - 90 g / na osobę
✓ Roladki z szynki szwajcarskiej z camembertem i aronią,	500 porcji - 90 g / na osobę
✓ Szpinakowe roladki z tortilli z serem feta i suszonymi pomidorami,	500 porcji - 90 g / na osobę
✓ Tartinki w czterech odsłonach	500 porcji - 90 g / na osobę
✓ Cepelinki drobiowe ze szpinakiem	500 porcji - 90 g / na osobę
✓ Koreczki serowo-warzywne w różnych kombinacjach	1000 porcji - 70 g / na osobę
IV Bufet deserowy	Gramatura – 75 g sztuka
✓ Ciastka deserowe:	
- bankietowe ciastka deserowe w papilocie,	600 sztuk
- pączki	200 sztuk
- babeczki z owocami,	200 sztuk
- ptysie z czekoladą i rumem,	200 sztuk
- eklerki w papilotach,	200 sztuk
- serniczki dekorowane,	200 sztuk
✓ Deserki finger	
- Crème brulle z borówkami	200 sztuk
- Pana cota z makiem i bakaliami	200 sztuk
- Krem czekoladowy z wiśniami i miętą	200 sztuk
- fantazja wiśniowa z musem czekoladowym	200 sztuk
✓ Owoce filetowane – 30 kg. (w tym)	
- winogrona białe i czerwone,	
- mandarynki,	

- melon	
Napoje zimne i ciepłe (serwowane przez Baristów)	
✓ Soki owocowe Tymbark (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

.....

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

.....

(miejsce, data)