

Lp	Nazwa	Opis cateringu	Liczba osób	Ilość Os.	cena w PLN netto za os.	podatek VAT w %	cena w PLN brutto za os.	wartość w PLN netto	wartość w PLN brutto
1	Lunch	Do wyboru 1 danie - (wegetariańskie i mięsne) na osobę: Jednogarnkowe dania: -Bogracz -Stogonow, -różnego rodzaju makaron np. z oliwkami i suszonymi pomidorami i/lub kurczakiem -Risotto warzywne lub faszerowane papryki -zupa krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym	Nie mniej niż 5 osób i nie więcej niż 300 osób	300					
2	Słodki bufet	Do wyboru 2 pozycje na osobę: Mini deserki - jagodowe - truskawkowe - pannacotta z wiśnią - brzoskwiniowa Babeczki - z toffi i białą czekoladą - z musem truskawkowym, bitą śmietaną z mascarpone i owocami Mufiny - czekoladowe z adwokatem lub budyniem - waniliowe z lemon care	Nie mniej niż 5 osób i nie więcej niż 300 osób	300					
3	Zimny bufet	Do wyboru 4 pozycje w tym wegetariańska i mięsna na osobę: Tartinki: - Tartinki z salami, sałatą zieloną, papryką świeżą, oliwką - Tartinki z szynką konserwową, sałatą zieloną, pomidorkiem koktajlowym, ogórkiem zielonym świeżym Koreczki: - kurczak, pomidory suszone, ser pleśniowy - mozzarella mini kulki, pomidorki koktajlowe, oliwki czarne - kabanos, chleb żytni, papryka świeża, ogórek kiszony	Nie mniej niż 5 osób i nie więcej niż 300 osób uczestniczących	300					

	Tortilki: - Tortilki z szynką konserwową, sałatą zieloną, serkiem ziołowym, ogórkiem zielonym świeżym, papryką świeżą - Tortilki z salami, sałatą zieloną, serkiem z pomidorami suszonymi, parmezanem - Tortilki z łososiem wędzonym, rukolą, serkiem chrzanowo-koperkowym, pomidorkami koktajlowymi Sałatki: - Sałatka grecka - Sałatka z kurczaka z selerem naciowym i żurawiną - Sałatka z kurczakiem i słonecznikiem - Sałatka z rukoli, pieczonym burakiem i serem kozim Finger food: - Melon z serem pleśniowym camembert i sosem żurawinowym owinięty szynką dojrzewającą - Nuggetsy z sosem tzatziki - Rolada szpinakowo – łososiowa - Roladki z kalarepy, marchewki i gruszki owinięte szynką dojrzewającą z sosem cytrusowym - Mini szaszłyki z kurczaka z sosem żurawinowym - Grzanki z pomidorami suszonymi, serem kozim, kurkami w tymianku						
		Suma :					

Dodatkowe informacje:

- Wykonawca usługi nie może dostarczać usługi za pośrednictwem podwykonawców.
- Wykonawca usługi dostarcza w szczególności własne stoły, stoliki kawowe, szklanki, filiżanki, zastawę stołową wraz ze sztucami oraz pełną dekorację we własnym zakresie, serwetki papierowe i materiałowe (obrusy powinny być czarne, naciągane na stół i stoliki. Dekoracja powinna być ustalona z Zamawiającym przed dostarczeniem usługi).
- W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - zapewnia obsługi kelnerskiej zgodnie z zamówieniem,
 - zapewnienia obsługi przez wykwalifikowany i uprawniony do tego typu świadczeń personel,
 - przygotowania, dowozu i podawania posiłków do siedziby Zamawiającego, w którym będzie odbywało się wydarzenie,
 - przygotowania stołów koktajlowych w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
 - przygotowania posiłków w formie szwedzkiego stołu,
 - estetycznego podawania posiłków,
 - uporządkowania pomieszczeń po zakończeniu wydarzenia.

- 4) Wszystkie dostarczane potrawy powinny być świeże i przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych.