



EUROPEJSKI FUNDUSZ ROLNY NA RZECZ
ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

FORMULARZ ZAPYTANIA OFERTOWEGO

ZAPEWNIENIA LOKALU WRAZ Z CATERINGIEM NA KONFERENCJĘ DLA STOWARZYSZENIA LOKALNA GRUPA DZIAŁANIA „DOLINĄ WIEPRZA I LEŚNYM SZLAKIEM”

Parametry zamówienia:

1. Wynajem lokalu dla ok. 90 osób wraz z zapleczem audiowizualnym do przeprowadzenia konferencji.
2. Lunch dla gości w formie szwedzkiego bufetu:

Dania gorące :

- zupa krem z pomidorów z ziołowymi grzankami (220 ml)	70 porcji
- zrazy wieprzowe z boczkiem i ogórkiem kwaszonym w sosie pieczeniowym (150 g)	50 porcji
- dorsz duszony na szpinaku z sosem cytrynowym (150 g)	50 porcji
- talarki ziemniaczane z cebulką i ziołami (150 g)	80 porcji
- surówka z marchewki z chrzanem	30 porcji
- surówka colesław	30 porcji
- buraczki zasmażane	30 porcji

Przystawki zimne:

- roladki z szynki ze szparagami	64 porcje = 8 półmisków
- nuggetsy z kurczaka w płatkach z sosem czosnkowym	64 porcje = 8 półmisków
- sałatka z grillowanym kurczakiem z parmezanem	64 porcje = 8 salatek
- zawijańce z ciasta francuskiego z salami, serem żółtym i suszonymi pomidorami	60 szt.
- tartinki z warzywami , szynką i serem	60 szt.
- francuskie pakieciki z fetą i szpinakiem	60 szt.
- roladki z tortillą – mix smaków (z szynką, warzywami, łososiem)	60 szt.
- koreczki z twarogiem , szynką i cukinią	60 szt.
- pieczywo	

2. Napoje gorące - serwis kawowy samoobsługowy - kawa rozpuszczalna, naturalna, herbaty różne rodzaje, dodatki - bez ograniczeń
3. Napoje zimne - woda gaz. 0,5 l i woda n/gaz z cytryną, soki - 0,5 l/os.
4. Ciasto – sernik cytrynowy, cappuccino, szarlotka – 0,12 dkg/os. , rurki z ciasta francuskiego z kremem budyniowym – 30 szt. , babeczki z nadzieniem toffi – 30 szt. – na stole kawowym od rozpoczęcia spotkania
5. Deser – panna cotta – 40 szt., galaretka z owocami – 40 szt.
6. Owoce - 3 patery + szaszłyki owocowe – 50 szt.



EUROPEJSKI FUNDUSZ ROLNY NA RZECZ
ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

WYKONAWCA:

1. Nazwa wykonawcy:
2. Adres wykonawcy:
3. Numer telefonu:
4. Adres e-mail:
5. NIP:

Oferuje wykonanie:

1. Wynajem lokalu dla ok. 90 osób wraz z zapleczem audiowizualnym do przeprowadzenia konferencji.
2. Lunch dla gości w formie szwedzkiego bufetu:

Dania gorące :

- zupa krem z pomidorów z ziołowymi grzankami (220 ml)	70 porcji
- zrazy wieprzowe z boczkiem i ogórkiem kwaszonym w sosie pieczeniowym (150 g)	50 porcji
- dorsz duszony na szpinaku z sosem cytrynowym (150 g)	50 porcji
- talarki ziemniaczane z cebulką i ziołami (150 g)	80 porcji
- surówka z marchewki z chrzanem	30 porcji
- surówka colesław	30 porcji
- buraczki zasmażane	30 porcji

Przystawki zimne:

- roladki z szynki ze szparagami	64 porcje
- nuggetsy z kurczaka w płatkach z sosem czosnkowym	64 porcje
- sałatka z grillowanym kurczakiem z parmezanem	64 porcje
- zawijańce z ciasta francuskiego z salami, serem żółtym i suszonymi pomidorami	60 szt.
- tartinki z warzywami , szynką i serem	60 szt.
- francuskie pakieciki z fetą i szpinakiem	60 szt.
- roladki z tortillą – mix smaków (z szynką, warzywami, łososiem)	60 szt.
- koreczki z twarogiem , szynką i cukinią	60 szt.
- pieczywo	

2. Napoje gorące - serwis kawowy samoobsługowy - kawa rozpuszczalna, naturalna, herbaty różne rodzaje, dodatki - bez ograniczeń
3. Napoje zimne - woda gaz. 0,5 l i woda n/gaz z cytryną, soki - 0,5 l/os.
4. Ciasto – sernik cytrynowy, cappuccino, szarlotka - 0,12 dkg/os. , rurki z ciasta francuskiego z kremem budyniowym – 30 szt. , babeczki z nadzieniem toffi – 30 szt. – na stole kawowym od rozpoczęcia spotkania



EUROPEJSKI FUNDUSZ ROLNY NA RZECZ
ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

5. Deser – panna cotta – 40 szt., galaretką z owocami – 40 szt.
6. Owoce - 3 patery + szaszłyki owocowe – 50 szt.

za kwotę brutto.....(słownie:.....)

w tym VAT:.....(słownie:.....)

.....
data

.....
podpis i pieczęć wykonawcy