



Usługa restauracyjna bankiet w formie bufetu

Formularz cenowy / Opis przedmiotu zamówienia

Świadczenie usługi restauracyjnej na potrzeby Katedry Żywności, Biotechnologii Zwierząt I Rybactwa Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Lp.	Przedmiot usługi	Szacunkowa ilość osób	Cena jednostkowa brutto (zł)	łącznie wartość brutto (zł)
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Aperitif:Frizzante 0,1l/os.	350		
2.	<b>Zimna płyta:</b>	x	x	x
3.	Sałatki 150g/os. (do wyboru przez Uczestników bankietu spośród następujących propozycji: grecka z serem feta, z łososiem wędzonym i cytrusami, tradycyjna jarzynowa)	350		
4.	Paszтет domowy podawany z chrzanem 60g/os.,	350		
5.	Paszтет wegetariański podawany z sosem tatarskim 40g/os.,	350		
6.	Wyroby regionalne – szyneczki, kiełbasy, boczek 60g/os.,	350		
7.	Deski serów regionalnych typu bundz, oscypek, ser koryciński, sery pleśniowe podawane z pieczonymi warzywami 60g/os.,	350		
8.	Pieczony łosoś podawany w ogórkowej tusce 50g/os.,	350		
9.	Deska ryb wędzonych w ziołach, pieprzu kolorowym, naturalnych podawanych z salsą bazylikowo-pomidorową 50g/os.,	350		
10.	Pieczыwo	350		
11.	<b>Dania ciepłe:</b>	x	x	x
12.	Mini tortille z kurczakiem 1szt./os.,	350		

13.	Mini tortille wegetariańskie z warzywami 1szt./os.,	<b>350</b>		
14.	Kuleczki warzywne podawane z dipem jogurtowo-ziółowym oraz kolendrowym 40g/os.,	<b>350</b>		
15.	Boczek zapiekany ze śliwką 1szt./os.,	<b>350</b>		
16.	Karaage z kurczaka w stylu japońskim 40g/os.	<b>350</b>		
17.	<b>Słodki stół</b> 2szt./os. (do wyboru przez Uczestników bankietu spośród następujących propozycji tarta czekoladowa z gruszką, serniczek limonkowy, brownie, terina owocowa na musie waniliowym)	<b>350</b>		
18.	<b>Napoje:</b>	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>
19.	Woda mineralna niegazowana b/o,	<b>350</b>		
20.	Soki owocowe 100% 0,5l/os.,	<b>350</b>		
21.	Napoje gazowane – Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta 0,25l/os.	<b>350</b>		
22.	Logistyka; przygotowanie sali, transport sprzętu, sprzątnięcie, zmywanie,	<b>350</b>		
23.	Zastawa porcelanowa do zaserwowania powyższego menu,	<b>350</b>		
24.	Zastawa jednorazowa do zimnych napoi,	<b>350</b>		
25.	Obrusy i serwetki,	<b>x</b>	<b>x</b>	
26.	Niezbędny sprzęt gastronomiczny do serwowania potraw,	<b>x</b>	<b>x</b>	
27.	Pełna obsługa kelnersko-kucharska,	<b>x</b>	<b>x</b>	
28.	Utylizacja odpadów	<b>x</b>	<b>x</b>	
29.	Wynajem sali na wyłączność ,	<b>x</b>	<b>x</b>	
30.	Ochrona + szatnia ,	<b>x</b>	<b>x</b>	
31.	Nagłośnienie + technika sceniczna,	<b>x</b>	<b>x</b>	
32.	Zespół	<b>x</b>	<b>x</b>	
<b>Łączna wartość brutto zamówienia:</b>				

Jestem świadomy odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 233 §1 Kodeksu karnego. Jednocześnie oświadczam, że wszystkie informacje podane we wskazanych wyżej oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały

przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.