**Załącznik nr 3 do Umowy**

**ZAMÓWIENIE NA USLUGĘ CATERINGOWĄ**

Nazwa Zamawiającego:

|  |
| --- |
| Data spotkania: |
| Przewidywana ilość osób: | Spotkanie w godzinach:(proszę podać godzinyprzyjazdu i odjazdudostawcy usługicateringowej (od – do) | Obsługakelnerskaspotkania**TAK** / NIE |
| Adres (ulica, sala) : |
| **Asortyment ( zgodny z złącznikiem nr 1 do umowy nr …………****z dnia………….)** |  |  |
| Nazwa potrawy | Gramatura/pojemność (1 porcja potrawy / 1 osobę) | Zamawiana ilość  |  |
| **Zupy** |  |
| 1. Rosół z kołdunami  | 300 ml |  |
| 2. Pomidorowa  | 300 ml |  |
| 3. Zupa typu krem (z dyni, z brokuła, z białych warzyw itp.). | 300 ml |  |
| **Dania gorące mięsne z dodatkami (tzw. drugie danie cateringowe)** |
| 1. Klopsiki w sosie słodko-kwaśnym  | 120 g  |  |
| 2. Nadziewane roladki z wieprzowiny ze szpinakiem w sosie  | 120 g  |  |
| **Dania gorące rybne z dodatkami** |  |
| 1. Sola pieczona  | 100 g  |  |
| **Dodatki** |
| Ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron | 200 g |  |
| **Dania gorące mączne** |
| 1. Naleśniki ze szpinakiem w sosie  | 200 g |  |
| **Surówki obiadowe** |
| 1. Surówki z warzyw sezonowych  | 200 g |  |
| **Serwis kawowy** |
| Kawa ziarnista mielona, rozpuszczalna, mielona z ekspresu m.in. espresso, latte macchiato, capupucino min. 2 ekspresy. | Bez ograniczeń |  |
| Herbata w torebkach 3 rodzaje (czarna, owocowa, zielona) gorąca woda w warnikach, min. 2 warniki zapewniające utrzymanie odpowiedniej temperatury napoju min. 80º C. | Bez ograniczeń |  |
| Dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, śmietanka do kawy/mleko w dzbankach lub mlecznikach. | Bez ograniczeń |  |
| Sok owocowy 100 %, minimum 3 rodzaje (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy). | 250 ml |  |
| Woda gazowana w butelkach plastikowych 0,5 l.- naturalna woda mineralna, niskosodowa, średniomineralizowana. | 0,5 l |  |
| Woda niegazowana w butelkach plastikowych 0,5 l – naturalna woda mineralna, niskosodowa, średniomineralizowana | 0,5 l |  |
| Mix ciastek kruchych | 4 szt. |  |
| Ciasto 3 rodzaje typu sernik/szarlotka /ciasto czekoladowe. | 100 g każdego rodzaju |  |
| Paluszki słone. | 45 g |  |
| Dekoracyjne kanapki bankietowe z dodatkiem mięsnym (np. kurczak/szynka/schab) min 3 rodzaje. | 2 szt. |  |
| Dekoracyjne kanapki bankietowe wegetariańskie min. 3 rodzaje. | 2 szt. |  |
| Owoce, różne rodzaje (np. winogron, banan, truskawki, mandarynki, ananas, melon) | Min. 150 g |  |

|  |
| --- |
| Uwagi: |
| Kontakt do osoby odpowiedzialnej /imię, nazwisko i numer telefonu/: |
| Kalkulacja cenowa wykonana przez Zamawiającego: …………………………………………zł brutto |
| Akceptacja: ……………………………………….(Podpis i pieczęć osoby upoważnionej) |