

Nazwa i adres oferenta: .....  
 Oferta na usługę "VIP Lunch dla delegacji zagranicznych - gości targów MSPO 2018"  
 Oferujemy wykonanie: całoci zadania określonego w przedmiocie zamówienia

Objekt: Centrum Kongresowe Targów Kielce  
 Termin realizacji: 4 września 2018 r. - WTOREK  
 Orientacyjna ilość osób: 1000

lp	Nazwa	Ilość	J.m.	cena jedn. brutto	Ilość porcji
<b>Dania na gorąco - podane w podgrzewaczach gastronomicznych:</b>					
1.	Łosoś z puleczkami mietnymi	250	g		500
2.	Krem pomidorowy z kłuseczkami	250	g		500
3.	Polewiczki wiewprzowe z borowikami	180	g		500
4.	Rollada drobiowa ze szpinakiem, pomidorami suszonymi i serem feta w delikatnym sosie paprykowym	180	g		500
5.	Łosoś pieczony w sosie z limonką	150	g		500
<b>Dodatki srobiowe i inne - podane w podgrzewaczach gastronomicznych:</b>					
1.	Ziemiaki z wody z maselkiem i koperkiem	200	g		500
2.	Kłuseczki gnochi	150	g		500
<b>Dodatki warzywne - podane w podgrzewaczach gastronomicznych i salaterkach:</b>					
1.	Warzywa gotowane pod beszamelem	150	g		500
2.	Świeże surowki w salaterkach	100	g		500
<b>Zimne przekąski dekorowane na półmisek:</b>					
1.	Schab pieczony ze śliwką	80	g		250
2.	Rolladki z indyka i szpinaku	50	g		250
3.	Paszet z pitaściami	50	g		250
4.	Rolladki z łososia z kremem cytrynowym	80	g		250
5.	Paszet wędzony z sosem tatarskim	50	g		250
6.	Krewetki w garni czosnkowym	80	g		250
7.	Rolladki z szynki nadziewane pastami serowymi	50	g		250
8.	Pomidorki cherry z mozzarellą	50	g		250
<b>Salatki:</b>					
1.	Salatka gyros	100	g		250
2.	Salatka z selerą po hindusku	100	g		250
3.	Salatka z owoców morza	100	g		250
4.	Salatka brokiewowa	100	g		250
<b>Dodatki:</b>					
1.	Pieczony	50	g		1000
<b>Clasta, owoce:</b>					
1.	Clasta porcjowe w papilotkach serwowane na paterach	50	g		1500
2.	Owoce sezonowe				TK
<b>Napoje gorące:</b>					
1.	Kawa serwowana z ekspresu przez baristów i rozpuszczalna, herbata np. Ahmad i/lub Dilamb, Dodatki: cukier, mleko, cctrvna			b. o.	
<b>Napoje zimne:</b>					
1.	Soki owocowe (różne rodzaje)			TK	
2.	Woda mineralna (gaz./niegaz.)			TK	

Wartość usługi razem brutto   
 w tym   
 usługa cateringowa 8% Vat   
 usługa cateringowa 23% Vat

Koszt jednostkowy brutto na 1 os.

Dodatkowo: 

- Stoły okrągłe, serwety do konsumpcji + dekoracje na bufetach i stołach okrągłych - 280 miejsc konsumpcyjnych zasiadanych - w cenie
- Szklancezki, dzbanki i patery na owoce w cenie
- Naczynia i sztućce do konsumpcji - w cenie
- Ilość kelnerów- 1/na 40 osób

Oświadczamy, że jesteśmy podatnikami podatku VAT. Nasz nr NIP: .....  
 Oświadczamy, że uważamy się związani z niniejszą ofertą przez okres 30 dni.  
 Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się z dniem upływu terminu do składania

Data i podpis składającego .....

Nazwa i adres oferenta: .....  
 Oferta na usługę "VIP Lunch dla delegacji zagranicznych - gości targów MSPO 2018"  
 Oferujemy wykonanie: całoci zadania określonego w przedmiocie zamówienia

Objekt: Centrum Kongresowe Targów Kielce  
 Termin realizacji: 5 września 2018 r. - ŚRODA  
 Orientacyjna ilość osób: 700

lp	Nazwa	Ilość	J.m.	cena jedn. brutto	Ilość porcji
<b>Dania na gorąco - podane w podgrzewaczach gastronomicznych:</b>					
1.	Zurek świętokrzyski i jajlilim i szynka	250	g		350
2.	Zupa brokiewowa z grzankami ziołowymi	250	g		350
3.	Grilowany filet z kurczaka w sosie kurkowym	180	g		350
4.	Zrazy wołowa - wiewprzowe w sosie	180	g		350
5.	Rollada rybna ze szpinakiem w sosie pomidorowym a la diablie	150	g		350
<b>Dodatki srobiowe i inne - podane w podgrzewaczach gastronomicznych:</b>					
1.	Paszet z ziemniaków i selera	200	g		350
2.	Ryż z sypko	150	g		350
<b>Dodatki warzywne - podane w podgrzewaczach gastronomicznych i salaterkach:</b>					
1.	Bliny warzywne	150	g		350
2.	Świeże surowki w salaterkach	100	g		350
<b>Zimne przekąski dekorowane na półmisek:</b>					
1.	Paluszki z soli z sosem tatarskim	80	g		175
2.	Rolladcz w galarecie po polsku	50	g		175
3.	Rolladki schabowe z chrzanem i kaparami	50	g		175
4.	Galantyna z kurczaka z brzoskwinia	80	g		175
5.	Paszet firmowy z kurkami marynowanymi	50	g		175
6.	Szparagi zwłazne w polewicy	80	g		175
7.	Rolladki z łososia z kremem cytrynowym	50	g		175
8.	Plyskie kotołajowe z pastami serowymi	50	g		175
<b>Salatki:</b>					
1.	Salatka z kurczakiem pieczonym Carmen	100	g		175
2.	Salatka mietjska z tuńczykiem	100	g		175
3.	Salatka wołowa jarzynowa	100	g		175
4.	Salatka z brukselki po flamandzku	100	g		175
<b>Dodatki:</b>					
1.	Pieczony	50	g		700
<b>Clasta, owoce:</b>					
1.	Clasta porcjowe w papilotkach serwowane na paterach	50	g		1050
2.	Owoce sezonowe				TK
<b>Napoje gorące:</b>					
1.	Kawa serwowana z ekspresu przez baristów i rozpuszczalna, herbata np. Ahmad i/lub Dilamb, Dodatki: cukier, mleko, cctrvna			b. o.	
<b>Napoje zimne:</b>					
1.	Soki owocowe (różne rodzaje)			TK	
2.	Woda mineralna (gaz./niegaz.)			TK	

Wartość usługi razem brutto   
 w tym   
 usługa cateringowa 8% Vat   
 usługa cateringowa 23% Vat

Koszt jednostkowy brutto na 1 os.

Dodatkowo: 

- Stoły okrągłe, serwety do konsumpcji + dekoracje na bufetach i stołach okrągłych - 280 miejsc konsumpcyjnych zasiadanych - w cenie
- Szklancezki, dzbanki i patery na owoce w cenie
- Naczynia i sztućce do konsumpcji - w cenie
- Ilość kelnerów- 1/na 40 osób

Oświadczamy, że jesteśmy podatnikami podatku VAT. Nasz nr NIP: .....  
 Oświadczamy, że uważamy się związani z niniejszą ofertą przez okres 30 dni.  
 Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się z dniem upływu terminu do składania

Data i podpis składającego .....

Nazwa i adres oferenta: .....  
 Oferta na usługę "VIP Lunch dla delegacji zagranicznych - gości targów MSPO 2018"  
 Oferujemy wykonanie: całoci zadania określonego w przedmiocie zamówienia

Objekt: Centrum Kongresowe Targów Kielce  
 Termin realizacji: 6 września 2018 r. - CZWARTEK  
 Orientacyjna ilość osób: 500

lp	Nazwa	Ilość	J.m.	cena jedn. brutto	Ilość porcji
<b>Dania na gorąco - podane w podgrzewaczach gastronomicznych:</b>					
1.	Krem borowikowy z groszkiem ptysonym	250	g		250
2.	Barszcz ukraiński	250	g		250
3.	Eskalopki schabowe z warzywami grillowanymi	180	g		250
4.	Wołowina po burgundzku	180	g		250
5.	Dorsz pieczony w pomidorowym pesto	150	g		250
<b>Dodatki srobiowe lub inne - podane w podgrzewaczach gastronomicznych:</b>					
1.	Kłuseczki śląskie	200	g		250
2.	Ziemiaki opiekane na masle	150	g		250
<b>Dodatki warzywne ciepłe i zimne - podane w podgrzewaczach gastronomicznych lub salaterkach:</b>					
1.	Papryka faszerowana kaszą jaglaną i warzywami	150	g		250
2.	Świeże surowki w salaterkach	100	g		250
<b>Zimne przekąski dekorowane na półmisek:</b>					
1.	Schab nadziewany po kielecku	80	g		125
2.	Rollada z kaczki	50	g		125
3.	Paszet z kurczaka z orzechami	50	g		125
4.	Sery salacheta z winogronami	80	g		125
5.	Rollada śródziemnomorska z sosem pesto	50	g		125
6.	Łosoś wędzony z cytryną	80	g		125
7.	Ozorki w galarecie z chrzanem	50	g		125
8.	Bruschetta z pomidorami	50	g		125
<b>Salatki:</b>					
1.	Salatka z kurczakiem i makaronem z curry	100	g		125
2.	Salatka z fasolą, czerwoną Meksykańska	100	g		125
3.	Salatka na bazie mixa sałat z łososiem wędzonym	100	g		125
4.	Salatka z kalafiora po salsadku	100	g		125
<b>Dodatki:</b>					
1.	Pieczony	50	g		500
<b>Clasta, owoce:</b>					
1.	Clasta porcjowe w papilotkach serwowane na paterach	50	g		750
2.	Owoce sezonowe				TK
<b>Napoje gorące:</b>					
1.	Kawa serwowana z ekspresu przez baristów i rozpuszczalna, herbata np. Ahmad i/lub Dilamb, Dodatki: cukier, mleko, cctrvna			b. o.	
<b>Napoje zimne:</b>					
1.	Soki owocowe (różne rodzaje)			TK	
2.	Woda mineralna (gaz./niegaz.)			TK	

Wartość usługi razem brutto   
 w tym   
 usługa cateringowa 8% Vat   
 usługa cateringowa 23% Vat

Koszt jednostkowy brutto na 1 os.

Dodatkowo: 

- Stoły okrągłe, serwety do konsumpcji + dekoracje na bufetach i stołach okrągłych - 280 miejsc konsumpcyjnych zasiadanych - w cenie
- Szklancezki, dzbanki i patery na owoce w cenie
- Naczynia i sztućce do konsumpcji - w cenie
- Ilość kelnerów- 1/na 40 osób

Oświadczamy, że jesteśmy podatnikami podatku VAT. Nasz nr NIP: .....  
 Oświadczamy, że uważamy się związani z niniejszą ofertą przez okres 30 dni.  
 Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się z dniem upływu terminu do składania

Data i podpis składającego .....

Nazwa i adres oferenta: .....  
 Oferta na usługę "VIP Lunch dla delegacji zagranicznych - gości targów MSPO 2018"  
 Oferujemy wykonanie: całoci zadania określonego w przedmiocie zamówienia

Objekt: Centrum Kongresowe Targów Kielce  
 Termin realizacji: 7 września 2018 r. - PIĄTEK  
 Orientacyjna ilość osób: 200

lp	Nazwa	Ilość	J.m.	cena jedn. brutto	Ilość porcji
<b>Dania na gorąco - podane w podgrzewaczach gastronomicznych:</b>					
1.	Zupa jarzynowa	250	g		100
2.	Krem z kalafiora z suszonymi pomidorami	250	g		100
3.	Eskalopki z indyka w sosie curry	180	g		100
4.	Mirina po grecku	180	g		100
5.	Pierogi ze szpinakiem	150	g		100
<b>Dodatki srobiowe lub inne - podane w podgrzewaczach gastronomicznych:</b>					
1.	Ziemiaki z wody z maselkiem i koperkiem	200	g		100
2.	Ryż z warzywami	150	g		100
<b>Dodatki warzywne ciepłe i zimne - podane w podgrzewaczach gastronomicznych lub salaterkach:</b>					
1.	Pieczuski z dyni	150	g		100
2.	Świeże surowki w salaterkach	100	g		100
<b>Zimne przekąski dekorowane na półmisek:</b>					
1.	Filet saute po grecku	80	g		50
2.	Tymbaliki z ryby białej	50	g		50
3.	Smyczki z kurczak w sosie tatarskim	50	g		50
4.	Półmisek mies pieczonych z surawina	80	g		50
5.	Paszet firmowy z kurkami marynowanymi	50	g		50
6.	Pomidory nadziewane iagnięcia	80	g		50
7.	Pieczona pierś z kaczki	50	g		50
8.	Pieczarki faszerowane	50	g		50
<b>Salatki:</b>					
1.	Salatka z kurczakiem pieczonym Carmen	100	g		50
2.	Salatka mietjska z tuńczykiem	100	g		50
3.	Salatka wołowa jarzynowa	100	g		50
4.	Salatka z brukselki po flamandzku	100	g		50
<b>Dodatki:</b>					
1.	Pieczony	50	g		200
<b>Clasta, owoce:</b>					
1.	Clasta porcjowe w papilotkach serwowane na paterach	50	g		300
2.	Owoce sezonowe				TK
<b>Napoje gorące:</b>					
1.	Kawa serwowana z ekspresu przez baristów i rozpuszczalna, herbata np. Ahmad i/lub Dilamb, Dodatki: cukier, mleko, cctrvna			b. o.	
<b>Napoje zimne:</b>					
1.	Soki owocowe (różne rodzaje)			TK	
2.	Woda mineralna (gaz./niegaz.)			TK	

Wartość usługi razem brutto   
 w tym   
 usługa cateringowa 8% Vat   
 usługa cateringowa 23% Vat

Koszt jednostkowy brutto na 1 os.

Dodatkowo: 

- Stoły okrągłe, serwety do konsumpcji + dekoracje na bufetach i stołach okrągłych - 280 miejsc konsumpcyjnych zasiadanych - w cenie
- Szklancezki, dzbanki i patery na owoce w cenie
- Naczynia i sztućce do konsumpcji - w cenie
- Ilość kelnerów- 1/na 40 osób

Oświadczamy, że jesteśmy podatnikami podatku VAT. Nasz nr NIP: .....  
 Oświadczamy, że uważamy się związani z niniejszą ofertą przez okres 30 dni.  
 Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się z dniem upływu terminu do składania

Data i podpis składającego .....