



**Zlecenie jednostkowe dla usługi cateringowej**  
**Świadczenie usług cateringowych na rzecz Małopolskiej Agencji Rozwoju Regionalnego SA**

	<b>Data spotkania:</b>					
	<b>Miejsce spotkania:</b>					
	<b>Szacunkowa liczba uczestników/uczestniczek spotkania:</b>					
	<b>Uwagi:</b>					
Lp.	Pozycja menu	Jednostka (minimum)	Cena jednostkowa brutto	Ilość porcji/sztuk	Wartość pozycji brutto (iloczyn poz. 4 i 5)	Stawka VAT
1	2	3	4	5	6	7
<b>Przekąski na zimno (1 porcja/sztuka = 1 osoba)</b>						
1	tartinka na chlebie razowym mix z minimum 3 składnikami - mięsne, wegetariańskie, serowe, rybne	1 sztuka			0,00	
2	pierozki szpinakowe z ciasta francuskiego z dipem czosnkowym	1 sztuka			0,00	
3	krakersy nadziewane w 3 smakach	1 sztuka			0,00	
4	guacamole z krewetką na żytnim pieczywie	1 sztuka			0,00	
5	korpusy cebulowe z mixem past	1 sztuka			0,00	
6	mini tortilla z camembertem i warzywami	1 porcja 70g			0,00	
7	tartinka na bagietce lub wece mix z minimum 3 składnikami - mięsne, wegetariańskie, serowe, rybne	1 sztuka			0,00	
8	tartolełka wytrawna z mixem past	1 sztuka			0,00	
9	mini słoiczki włoskie (sery, wędliny, owoce)	1 sztuka			0,00	
10	kanapka dekoracyjna wielkość minimum 10 cm na 5 cm, przygotowana z minimum 5 składnikami (w tym masło o zawartości tłuszczu mlecznego minimum 82%) oraz do wyboru np. pasty ser śmietanowy, ser mozzarella	1 porcja 100g			0,00	
11	mini croissant wytrawny z pastą śmietankową z dodatkami chorizzo	1 porcja 100 g			0,00	
12	mini burger drobiowy w panierce panco	1 porcja 120g			0,00	
13	mini tarta wytrawna z pastą curry	1 porcja 100 g			0,00	
14	pieczywo mieszane: pszenne, pszenno-żytnie i razowe do wyboru chleb i bułki	1 porcja 100g			0,00	
<b>Salatki (1 porcja = 1 osoba)</b>						
15	sałatka grecka z serem feta i oliwkami	1 porcja 100 g			0,00	
16	sałatka z kurczakiem, avocado, boczkiem, sałatą, pomidorem i serem pleśniowym	1 porcja 100 g			0,00	
17	sałatka: sałata, rucola, szynka włoska, melon, kulki mozzarelli, oliwki, parmezan, sos balsamiczny	1 porcja 100 g			0,00	
18	sałatka z młodych liści szpinaku, pomarańczy, czerwonej cebuli, mozzarelli, orzechów włoskich, oliwek	1 porcja 100 g			0,00	
<b>Zupy (1 porcja = 1 osoba)</b>						
19	barszcz czerwony z krokietami lub pasczeczikami	1 porcja 200 g			0,00	
20	krem z białych warzyw z kluseczkami	1 porcja 250 g			0,00	
21	zupa serowa z grzankami	1 porcja 250 g			0,00	
22	krem jarzynowy z prażonym słonecznikiem i grzankami do wyboru (np. z cukinii lub brokułów lub kalafiora)	1 porcja 250 g			0,00	
23	krem z pomidorów z bazylią i groszkiem ptysiowym	1 porcja 250 g			0,00	
<b>Dania główne (1 porcja = 1 osoba)</b>						
24	roladki drobiowe z mozzarellą, suszonymi pomidorami, oliwkami	1 porcja 200 g			0,00	
25	polędwiczki wieprzowe nadziewane szpinakiem w sosie śmietanowym	1 porcja 200 g			0,00	

Miejsce spotkania:					
Szacunkowa liczba uczestników/uczestniczek spotkania:					
26	schab ze śliwą w ciemnym sosie	1 porcja 200 g			0,00
27	duszony filet drobiowy z pieczarkami i groszkiem	1 porcja 200 g			0,00
28	rolada z indyka z warzywami	1 porcja 200 g			0,00
29	dorsz z grilla z pomidorami	1 porcja 200 g			0,00
30	łosoś z sosem kaparowym	1 porcja 200 g			0,00
31	canelloni ze szpinakiem i serem mozzarellą	1 porcja 200 g			0,00
32	pierogi z ziemniakami i serem	1 porcja 300 g			0,00
33	grillowany ser z żurawiną	1 porcja 200 g			0,00
34	gołąbki jarskie w sosie pieczarkowym	1 porcja 200 g			0,00
<b>Dodatki do dań głównych (1 porcja = 1 osoba)</b>					
35	ziemniaki gotowane z koperkiem	1 porcja 150 g			0,00
36	ziemniaki opiekane w ziołach	1 porcja 150 g			0,00
37	ryż zapiekany lub gotowany (do wyboru)	1 porcja 150 g			0,00
38	kasza (jęczmienna, jaglana, gryczana)	1 porcja 150 g			0,00
39	buraczki czerwone na ciepło lub zimno	1 porcja 150 g			0,00
40	bukiet warzyw gotowanych lub grillowane (do wyboru)	1 porcja 150 g			0,00
41	zasmażana marchewka z groszkiem	1 porcja 150 g			0,00
42	surówka ze świeżych warzyw (pomidor, sałata, ogórek, cebula rzodkiewka)	1 porcja 150 g			0,00
<b>Ciasta/ciaseczka/desery (1 porcja/ sztuka = 1 osoba)</b>					
43	sernik malinowy	1 porcja 100 g			0,00
44	sernik	1 porcja 100 g			0,00
45	szarlotka	1 porcja 100 g			0,00
46	mini ptysie z bitą śmietaną	1 porcja 60 g			0,00
47	mini drożdżówka z serem	1 porcja 60 g			0,00
48	tiramisu	1 porcja 150 g			0,00
49	Panna cotta z polewą owocową	1 porcja 150 g			0,00
50	tarta owocowa	1 porcja 150 g			0,00
51	beza z bitą śmietaną i mascarpone oraz owocami	1 porcja 150 g			0,00
<b>Owoce (1 porcja = 1 osoba)</b>					
52	patera owoców (winogrona, banany, mandarynki, nektarynki owoce sezonowe)	1 porcja 100 g			0,00
53	filetowane owoce (np. arbuzy, melon, kiwi, pomarańcza, ananas)	1 porcja 100 g			0,00
<b>Napoje (1 porcja = 1 osoba)</b>					
54	kawa 100% naturalna serwowana z ekspresu ciśnieniowego	1 porcja 150 ml			0,00
55	kawa 100% naturalna podawana w termosach podgrzewanych elektrycznie	1 porcja 150 ml			0,00
56	herbata czarna lub smakowa podawana w formie torebek w kopertach zalewana wodą z podgrzewanych termosów	1 porcja 150 ml			0,00
57	woda gazowana w butelkach szklanych	1 porcja 330 ml			0,00
58	woda niegazowana w butelkach szklanych	1 porcja 330 ml			0,00
59	różne soki (jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki, grejpfrutowy) podawane w dyspenserach lub w dzbankach	1 porcja 200 ml			0,00

Kwota należnego podatku VAT za realizację poszczególnych zleceń jednostkowych będzie każdorazowo określana na fakturze wystawionej za realizację usługi.

	<b>Miejsce spotkania:</b>				
	<b>Szacunkowa liczba uczestników/uczestniczek spotkania:</b>				
<b>Dodatki do napojów (1 porcja = 1 osoba)</b>					
60	sok malinowy; podawany w dzbanuszkach	<b>1 porcja 20 g</b>			<b>0,00</b>
61	śmietanka płynna lub mleko; podawane w dzbanuszkach	<b>1 porcja 20 g</b>			<b>0,00</b>
62	cukier biały; podawany w kostkach lub saszetkach	<b>1 porcja 10 g</b>			<b>0,00</b>
63	cukier trzcinowy; podawany w kostkach lub saszetkach	<b>1 porcja 10 g</b>			<b>0,00</b>
64	cytryna pokrojona w plasterki	<b>1 porcja 10 g</b>			<b>0,00</b>
				<b>cena brutto za realizację jednostkowego zlecenia</b>	<b>0,00</b>