

ZESTAW A / POCZĘSTUNEK

TERMIN REALIZACJI: sukcesywnie

Liczba spotkań w roku: 5

Łączna liczba osób w skali roku: 440

pączek, bułka drożdżowa (po 1szt)	2 szt./os
kawa	150 ml /os
herbata (w saszetkach)	150 ml/os
śmietanka do kawy	10 ml/os
cukier	15 g
cytryna	

Łączna wartość netto zestawu na osobę

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 440 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW B / POCZĘSTUNEK

TERMIN REALIZACJI: cyklicznie
 Liczba spotkań : 30 w roku
 Łączna liczba osób w skali roku: 2403

ciasteczka firmowe	100 g/os
kawa	150 ml/os
herbata (w saszetkach)	150 ml/os
śmietanka do kawy	10 ml/os
cytryna	
cukier	15 gr
soki (2 rodzaje do wyboru): np.: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, wielowocowy	150 ml/os
woda mineralna <ul style="list-style-type: none"> • niegazowana • gazowana 	250 ml/os

Łączna wartość netto zestawu na osobę.....

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 2403 osoby x cena brutto zestawu

.....
 (imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW C / POCZĘSTUNEK

TERMIN REALIZACJI: cyklicznie

Liczba spotkań : 17 w roku

Łączna liczba osób w skali roku: 1500

ciasta (3 rodzaje do wyboru) np.: sernik, jabłecznik, babka, mini francuskie, babeczki z owocami	lub owoce (3 rodzaje do wyboru) np.: winogrona, banany, mandarynki, brzoskwinie	100 g./os x 3
kawa		150 ml/os
herbata (w saszetkach)		150 ml/os
śmietanka do kawy		10 ml/os
cytryna		
cukier		15 g
soki (3 rodzaje do wyboru) np.: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, wieloowocowy		150 ml/os
woda mineralna <ul style="list-style-type: none"> • niegazowana • gazowana 		250 ml/os

Łączna wartość netto zestawu na osobę.....

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 1500 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW D / POCZĘSTUNEK

TERMIN REALIZACJI: maj
 Liczba spotkań : 1
 Łączna liczba osób w skali roku: 50

ciasta (3 rodzaje do wyboru) np. sernik, jabłecznik, babka, mini francuskie, babeczki z owocami	80/os/porcja
owoce (3 rodzaje do wyboru) np.: winogrona, banany, mandarynki, brzoskwinie, kiwi	100/os x 3
kawa	150 ml/os
herbata (w saszetkach)	150 ml/os
śmietanka do kawy	10 ml/os
cytryna	
cukier	15 gr
soki (3 rodzaje do wyboru) np.: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, wieloowocowy	150 ml/os
woda mineralna <ul style="list-style-type: none"> • niegazowana • gazowana 	250 ml/os

Łączna wartość netto zestawu na osobę

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 50 osób x cena brutto zestawu

.....
 (imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW E / POCZĘSTUNEK

TERMIN REALIZACJI: listopad

Liczba spotkań : 1

Łączna liczba osób: 300

kanapki dekoracyjne (3 rodzaje do wyboru) np. kanapka: z żółtym serem i oliwkami, z łososiem wędzonym i koperkiem, z jajkiem i kolorowym kawiosem, z twarogiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim lub inne.	50 gr /szt. x 3
sałatki (3 rodzaje do wyboru) np.: sałatka grecka z serem feta, sałatka brokułowa z jajkiem i sosem jogurtowym, sałatka z kurczaka z ananase	80 gr/os
ciasta (2 rodzaje do wyboru) np. sernik, jabłecznik, babka, mini francuskie, babeczki z owocami	300 porcji x 80 g
owoce (3 rodzaje do wyboru) np.: winogrona, banany, mandarynki, brzoskwinie, kiwi	100 g /os
kawa	150 ml/os
herbata (w saszetkach)	150 ml/os
śmietanka do kawy	10 ml/os
cytryna	
cukier	15 g
soki(3 rodzaje do wyboru) np.: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, wieloowocowy	150 ml/os.
woda mineralna <ul style="list-style-type: none"> • niegazowana • gazowana 	250 ml/os

+ 500 porcji ciasta dodatkowo x 100 gr.- co najmniej 3 rodzaje

Łączna wartość netto zestawu na osobę.....

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 300 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW F / POCZĘSTUNEK

TERMIN REALIZACJI: maj, październik/ / 2 spotkania

MIEJSCE : **MUZEUM NARODOWE W KIELCACH**

Łączna ilość osób w skali roku : 160

kanapki dekoracyjne (3 rodzaje do wyboru) np. kanapka: z żółtym serem i oliwkami, z lososiem wędzonym i koperkiem, z jajkiem i kolorowym kawiosem, z twarogiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim lub inne.	50 /szt./3 szt
sałatki (3 rodzaje do wyboru) np.: sałatka brokułowa z jajkiem i sosem jogurtowym, sałatka z kurczaka z ananase, sałatka far fal, mozzarella z pomidorem, świeżą bazylią i sosem pesto	80 /os x 3
garniturka (3 rodzaje do wyboru) np.: galantyna z kurczaka\ z kaczki, rożki z szynki z sałatka jarzynową, ryba po grecku	50 g/os. x 3
ciasta (3 rodzaje do wyboru) np. :sernik, jabłecznik, babka, mini francuskie, babeczki z owocami	80 g/os. X 3
kawa	150 ml/os
herbata(w saszetkach)	150 ml/os
śmietanka do kawy	10 ml/os
cytryna	
cukier	15 g
soki(3 rodzaje do wyboru) np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, wielowocowy	150 ml/os
woda mineralna <ul style="list-style-type: none"> • niegazowana • gazowana 	250 ml/os.
pieczywo : jasne , ciemne	

Łączna wartość netto zestawu na osobę.....

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 160 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW G / POCZĘSTUNEK

TERMIN REALIZACJI: MAJ

Liczba spotkań : 1

Łączna liczba osób w skali roku: 180

płyta zimna: np. rulon drobiowy z sosem wiśniowym, ryba w sosie winnym, schab ze śliwką, galantyna z kurczaka, jajko w szynce na sałatce jarzynowa, wyroby regionalne	100 gr/os x 3
zupa gulaszowa	250 ml/os
pieczywo: jasne	
ogórek konserwowy, papryka konserwowa , pieczarka konserwowa	
sałatki: np. sałatka brokułowa z jajkiem i sosem jogurtowym, sałatka z kurczaka z ananasem, sałatka far fal, mozzarella z pomidorem, świeżą bazylią i sosem pesto, kalafiorowa, meksykańska	80 gr. /os x 2
ciasta (2 rodzaje do wyboru) np. sernik, jabłecznik, babka, mini francuskie, babeczki z owocami	80 gr./os x 2
owoce (3 rodzaje do wyboru) np.: winogrona, banany, mandarynki, brzoskwinie, kiwi	100 gr/os x 3
kawa	150 ml/os
herbata (w saszetkach)	150 ml/os
śmietanka do kawy	10 ml/os
cytryna	
cukier	15 gr
soki(3 rodzaje do wyboru) np.: pomarańczowy, jabłkowy , czarna porzeczka, grejpfrutowy, wieloowocowy	150 ml/os
woda mineralna <ul style="list-style-type: none"> • niegazowana • gazowana 	250 ml/os

Łączna wartość netto zestawu na osobę

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 180 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW H / POCZĘSTUNEK

TERMIN REALIZACJI: SIERPIEŃ

Liczba spotkań : 1

Łączna liczba osób w skali roku: 150

płyta zimna co najmniej 5 rodzajów np.: rulon drobiowy z sosem wiśniowym, ryba w sosie winnym, schab ze śliwką, galantyna z kurczaka, jajko w szynce na sałatce jarzynowa	50 g/os x 5
zupa gulaszowa z kluseczkami kładzionymi zraz po węgiersku ryż	250 ml/os 100 gr.
pieczywo: jasne	
ogórek konserwowy, papryka konserwowa , pieczarka konserwowa	
sałatki (3 rodzaje do wyboru) np.: sałatka brokułowa z jajkiem i sosem jogurtowym, sałatka z kurczaka z ananase, sałatka far fal, mozzarella z pomidorem, świeżą bazylią i sosem pesto, wiosenna	50 g x 3
ciasta (2 rodzaje do wyboru) np. sernik, jabłecznik, babka, mini francuskie, babeczki z owocami	80 /os x2
owoce (3 rodzaje do wyboru) np. winogrona, banany, mandarynki, brzoskwinie, kiwi	100 g x 3
kawa	150 ml/os
herbata (w saszetkach)	150 ml/os
śmietanka do kawy	10 ml/os
cytryna	
cukier	15 /os
soki(3 rodzaje do wyboru) np.: pomarańczowy, jabłkowy , czarna porzeczka, grejpfrutowy , wieloowocowy	150 ml/os
woda mineralna <ul style="list-style-type: none"> • niegazowana • gazowana 	250 ml/os

Łączna wartość netto zestawu na osobę

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 150 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW I / POCZĘSTUNEK

TERMIN REALIZACJI: LISTOPAD

Liczba spotkań : 1

Łączna liczba osób w skali roku: 180

płyta zimna co najmniej 5 rodzajów np.: rulon drobiowy z sosem wiśniowym, ryba w sosie winnym, schab ze śliwką, galantyna z kurczaka z oliwkami i papryką, jajko w szynce na sałatce jarzynowa, wyroby regionalne/wędliny/, tymbaliki drobiowe z cytryną	50 /os x 5
bogracz z kluseczkami kładzionymi kęsy kurczaka w panierce pierogi z mięsem i kapustą	250 ml 100 Gr. 200 gr.
dodatki: ziemniaki opiekane, białe kluseczki, ryż jarzyny gotowane (kalafior, brokuł, karotka) pieczywo: jasne, ciemne	
inne: borówki z gruszkami, żurawina, ogórek konserwowy, papryka konserwowa , pieczarka konserwowa, patosy konserwowe	
sałatki (3 rodzaje do wyboru) np.: sałatka brokułowa z jajkiem i sosem jogurtowym, sałatka z kurczaka z ananasem, sałatka far fal, mozzarella z pomidorem, świeżą bazylią i sosem pesto, wiosenna	80 /os
ciasta (2 rodzaje do wyboru) np.: sernik, jabłecznik, babka, mini francuskie, babeczki z owocami	80 /os x 2
owoce (3 rodzaje do wyboru) np.: winogrona, banany, mandarynki, brzoskwinie, kiwi	100 g x 3
kawa	150 ml/os
herbata (w saszetkach)	150 ml/os
śmietanka do kawy	10 ml/os
cytryna	
cukier	15 g
soki(3 rodzaje do wyboru) np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy , wieloowocowy	150 ml/os
woda mineralna <ul style="list-style-type: none"> • niegazowana • gazowana 	250 ml/os

Łączna wartość netto zestawu na osobę.....

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 180 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW J / WIELKANOC

TERMIN REALIZACJI: KWIECIEŃ

Liczba spotkań : 2

Łączna ilość osób w skali roku: 60

ZESTAW J	Gramatura
barszcz tradycyjny	250 ml/os
półmiski mięs pieczonych (4 rodzaje)	100 g/os
mix jaj faszerowanych (3 rodzaje)	50 g/os x3
sosy zimne (2 rodzaje)	
sałatki (3 rodzaje do wyboru): np. sałatka z pieczarek (pieczarki, gruszek, jajko, por, majonez), sałatka tradycyjna jarzynowa, sałatka wiosenna z pierwszych nowalijek, sałata z drobiu wędzonego i winogron	80 g/os x 3
śledź pod pierzynką z sosu tatarskiego	50 g/os
tartina łososiowa	50 g/os
pieczywo jasne i ciemne	
masło	
ciasta: baba rumowa wielkanocna, pascha wielkanocna	80 g/os
kawa	150 ml/os
herbata (w saszetkach)	150 ml/os
śmietanka do kawy	10 ml/os
cytryna	
cukier	15
soki (3 rodzaje do wyboru) np.: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy ,wieloowocowy	150 ml/os
woda mineralna <ul style="list-style-type: none"> • niegazowana • gazowana 	250 ml/os

Łączna wartość netto zestawu na osobę

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 60 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW K / WIELKANOC

ZESTAW K – liczba osób 60	Gramatura
barszcz biały	250 ml/os
półmiski mięs pieczonych (4 rodzaje)	100 g/os
pieczarka nadziewana	50 g/os
roladki z szynki, z kremem chrzanowym	100 g/os
półmiski jajek faszerowanych (3 rodzaje)	50 gr./os x 3
sosy zimne (2 rodzaje)	
pieczywo jasne i ciemne	
masło	
sałatki (3 rodzaje do wyboru) np.: sałata z brokułów, pieczarek i prażonych migdałów, sałata z pomidorów i mozarelli, sałata wielowarzywna z szynką, sałata z szynki z ananasem	50 g/os x 3 rodzaje
kawa	150 ml/os
herbata (w saszetkach)	150 ml/os
śmietanka do kawy	10 ml/os
cytryna	
cukier	15 g
soki (3 rodzaje do wyboru) np.: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy ,wieloowocowy	150 ml/os
woda mineralna <ul style="list-style-type: none"> • niegazowana • gazowana 	250 ml/os

Łączna wartość netto zestawu na osobę.....

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 60 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

ZESTAW L / WIGILIA

TERMIN REALIZACJI: GRUDZIEŃ

Liczba spotkań: 4

Łączna liczba osób w skali roku: 210

ZESTAW L – liczba osób 120 (2 x 60)	Gramatura
zupa borowikowa z łazankami	250 ml/os
kapusta z grochem	150 g/os
fileciki z morszczuka w sosie koperkowym	100 g/os
ziemniaki opiekane	150 g/os
sałatki (3 rodzaje do wyboru) np.: sałatka z pieczarek (pieczarki, gruszek, jajko, por, majonez), sałatka debreczyńska (papryka, pomidor, ogórek konserwowy, jajko, majonez), mozzarella z pomidorami i bazylią, tradycyjna jarzynowa	80 g/os
ryba po grecku trio śledziowe (śledź w oleju, śmietanie i po węgiersku)	100 g (50g / 50 g) 50 g/os
pieczywo jasne i ciemne	
ciasta (3 rodzaje do wyboru) np.: sernik, makowiec, keks orzechowy, jabłecznik	50 g/os x 3
kawa	150 ml/os
herbata (w saszetkach)	150 ml/os
śmietanka do kawy	10 ml/os
cytryna	
cukier	15 g
soki (3 rodzaje do wyboru) np.: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, wieloowocowy	150 ml/os
woda mineralna <ul style="list-style-type: none"> • niegazowana • gazowana 	250 ml/os

Łączna wartość netto zestawu na osobę

Łączna wartość brutto zestawu na osobę

Wartość usługi brutto = 120 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

ZESTAW Ł / WIGILIA

ZESTAW Ł – liczba osób ok. 50	Gramatura
zupa grzybowa z makaronem	250 ml/os
łazanki z kapustą	150 g/os
pierogi	200 g/os
sałatki (3 rodzaje do wyboru) np.: sałatka grecka (papryka, pomidor, oliwki, ogórek, ser feta, sos vinegre), sałatka śledziowa (śledź, por, jajko, kukurydza, burak, ogórek konserwowy, majonez)	50 g x 2 rodzaje
śledź po japońsku karp w galarecie	50 g/os
pieczywo jasne i ciemne	
ciasta (3 rodzaje do wyboru) np. sernik, makowiec, keks orzechowy, jabłecznik	80 g/os x 3
kawa	150 ml/os
herbata (w saszetkach)	150 m/os
śmietanka do kawy	10 ml/os
cytryna	
cukier	15 g
soki (3 rodzaje do wyboru) np.: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy ,wielowocowy	150 ml/os
woda mineralna <ul style="list-style-type: none"> • niegazowana • gazowana 	250 ml/os

Łączna wartość netto zestawu na osobę.....

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 50 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW M / WIGILIA

ZESTAW M – liczba osób ok. 50	Gramatura
barszczyk wigilijny z uszkami	250 g/os
kapusta z grochem	150 g/os
pierogi z kapustą i grzybami	200 g/os
pieczarki faszerowane w cieście	200 g/os
sałatki (3 rodzaje do wyboru): np. sałatka grecka (papryka, pomidor, oliwki, ogórek, ser feta, sos vinegre), sałatka jarzynowa tradycyjna, sałata nicejska z tuńczykiem	80 g/os
śledź po węgiersku karp w galarecie	50 g/os
pieczywo jasne i ciemne	
ciasta (3 rodzaje do wyboru) np. sernik, makowiec, miodek, jabłecznik	80 g/os x 3
kompot z suszu	150 ml/os
kawa	150 ml/os
herbata (w saszetkach)	150 ml/os
śmietanka do kawy	10 ml/os
cytryna	
cukier	15 g
soki (3 rodzaje do wyboru) np.: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, wieloowocowy	150 ml/os
woda mineralna <ul style="list-style-type: none"> • niegazowana • gazowana 	250 ml

Łączna wartość netto zestawu na osobę.....

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 50 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW N / ŚNIADANIE

TERMIN REALIZACJI: cyklicznie

Liczba spotkań :3

Łączna liczba osób w skali roku: 13

ZESTAW N	
*	Jajecznica na maśle lub na boczku z trzech jaj
*	Talerz wędlin i żółtego sera 100 g
*	Pomidor, ogórek 60 g
*	Dżem, miód, masło
*	Pieczywo mieszane
*	Sok owocowy, lub kawa, lub herbata

Łączna wartość netto zestawu na osobę.....

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 3 osób x cena brutto zestawu

.....

(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW O / ŚNIADANIE

ZESTAW O	
*	Gorące frankfurterki z dodatkami 130 g
*	Twarożek ze śmietaną i szczypiorkiem 100 g
*	Pomidor, ogórek 60 g
*	Dżem, miód, masło
*	Pieczywo mieszane
*	Sok owocowy, lub kawa, lub herbata

Łączna wartość netto zestawu na osobę.....

Łączna wartość brutto zestawu na osobę.....

Wartość usługi brutto = 3 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW P / ŚNIADANIE

ZESTAW P	
*	Naleśniki z serem i dżemem 200 g
*	Talerz wędlin i sera, 100 g
*	Pomidor, ogórek 60 g
*	Dżem, miód, masło
*	Pieczywo mieszane
*	Sok owocowy, lub kawa, lub herbata

Łączna wartość netto zestawu

Łączna wartość brutto zestawu.....

Wartość usługi brutto = 3 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW R / ŚNIADANIE

ZESTAW R	
*	Płatki kukurydziane 70 g
*	Jogurt owocowy lub naturalny 150 g
*	Salatka z pomidorów 80 g
*	Dżem, miód, masło
*	Pieczywo mieszane
*	Sok owocowy, lub kawa, lub herbata

Łączna wartość netto zestawu

Łączna wartość brutto zestawu.....

Wartość usługi brutto =4 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW S / KOLACJA

TERMIN REALIZACJI: cyklicznie
 Liczba spotkań :3
 Łączna liczba osób w skali roku: 13

ZESTAW S	
*	Talerz wędlin i sera
*	Salatka
*	Pomidor
*	Paski kurczaka w śmietanie
*	Dżem, miód, masło
*	Pieczywo mieszane
*	Sok owocowy lub herbata

Łączna wartość netto zestawu

Łączna wartość brutto zestawu.....

Wartość usługi brutto = 4 osoby x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW T / KOLACJA

ZESTAW T	
*	Talerz wędlin
*	Twarożek
*	Kielbaski smażone z cebulką
*	Ogórek
*	Dżem, miód, masło
*	Pieczywo mieszane
*	Sok owocowy lub herbata

Łączna wartość netto zestawu

Łączna wartość brutto zestawu.....

Wartość usługi brutto = 4 osoby x cena brutto zestawu

.....

(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW U / KOLACJA

ZESTAW U	
*	Mięsa pieczone
*	Serek topiony
*	Sałatka
*	Wieprzowina na słodko kwaśno
*	Ogórek
*	Dżem, miód, masło
*	Pieczywo mieszane
*	Sok owocowy lub herbata

Łączna wartość netto zestawu

Łączna wartość brutto zestawu.....

Wartość usługi brutto = 5 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZESTAW W / OBIAD DO WYBORU

TERMIN REALIZACJI: WG POTRZEB ZAMAWIAJĄCEGO

Liczba spotkań : 11

Łączna liczba osób w skali roku: 117

Przystawka	Mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią
Zupa	Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Danie główne	Kieszka cielęca faszerowana serem, oliwkami i pomidorami, złociste krokiety, warzywa gotowane
Deser	Puchar owocowy z bitą śmietaną
Napoje	soki, woda
	herbata
	kawa
Dodatki	Śmietanka do kawy
	Cukier

Łączna wartość netto zestawu

Łączna wartość brutto zestawu.....

Wartość usługi brutto = 39 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

ZESTAW X / OBIAD

Przystawka	Ruloniki z szynki z sałatką włoską
Zupa	Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym
Danie główne	Polędwica wieprzowa w ziołach, sos borowikowy, ziemniaczki opiekane, zestaw surówek
Deser	Lody Melba
Napoje	soki, woda
	Herbata
	Kawa
Dodatki	Śmietanka do kawy
	Cukier

Łączna wartość netto zestawu

Łączna wartość brutto zestawu.....

Wartość usługi brutto = 39 osób x cena brutto zestawu

.....
(imię i nazwisko)

ZESTAW Y / OBIAD

Przystawka	Parfait z wątróbek
Zupa	Bulion z kołdunami
Danie główne	Truflowe roladki z drobiu z szynką parmeńską z ryżem szafranowym i fasolką szparagowym
Deser	Creme brulee
Napoje	soki, woda
	Herbata
	Kawa
Dodatki	Śmietanka do kawy
	Cukier

Łączna wartość netto zestawu

Łączna wartość brutto zestawu.....

Wartość usługi brutto = 39 osób x cena brutto zestawu

(imię i nazwisko)

podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy