

FORMULARZ CENOWY OPR – część I zamówienia

Lp.	Asortyment	j.m.	Ilość	Cena brutto
	ZUPY:			
1	krem brokułowy z grzankami	ml	350	
2	krem pieczarkowy z grzankami	ml	350	
3	żurek	ml	350	
4	barszcz z pasztecikami	ml	350	
	DANIA MIĘSNE:			
5	karkówka z grilla	gr	180	
6	polędwiczki wieprzowe z kurkami	gr	180	
7	szaszłyk orientalny z kurczaka	gr	180	
8	Udziec wieprzowy	kg	10	
9	szuflada wieprzowa z czosnkiem i rozmarynem	gr	180	
10	filet drobiowy ze szpinakiem	gr	180	
11	Roladka alpejska ze szpinakiem i kozim serem porcja	gr	70	
	RYBY:	gr	180	
12	pstrąg	gr	180	
13	łosoś	gr	180	
	SALATKI:			
14	sałatka makaronowo brokułowa	gr	300	
15	sałatka grecka	gr	300	
16	bigos	gr	300	
17	sałatka owocowa	gr	300	
18	sałatka jarzynowo-ziemniaczana	gr	300	
19	sałatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem, pomidorem	gr	200	
	ZIMNY BUFET:			
20	Schab ze śliwką	gr	70	
21	pstrąg	gr	70	
22	szparagi w szynce	gr	70	
23	kanapki porcja	szt	3	
24	Antipasto misto włoskie zakąski	gr	150	
25	deska serów	kg	1	
26	deska wędlin	kg	1	
27	jajko z szynką i sałatką jarzynową	gr	70	
28	Tatar wołowy z cebula i ogórkiem kiszonym	gr	100	
	DODATKI:			

Arkusz1

29	surówki(min 3 rodzaje do wyboru)	gr	200	
30	ziemniaki zapiekane, talarki, frytki	gr	200	
31	ryż	gr	200	
32	pieczywo(min 3 rodzaje)	dkg	8	
33	masło	dkg	2	
	ŚREDNIA CENA*	X	X	

* Należy zsumować ceny wszystkich pozycji formularza i podzielić przez ilość pozycji