

Оказание услуг по организации фуршета в рамках мероприятия, посвященного празднованию «Дня спасателя»

Источник финансирования: бюджет города Новосибирска на 2014 год

Описание объекта закупки:

№ п/п	Параметры требований к услугам	Требования и объем, оказываемых услуг		
1	Наименование услуг	Организация фуршета в рамках мероприятия, посвященного празднованию «Дня спасателя»		
2	Объем услуг	Организация фуршета с предоставлением посадочных мест не менее чем на 180 человек в соответствии с меню-заказом:		
		Меню-заказ	Порция, гр/чел.	Количество порций
		<i>Холодная говядина</i> (говядина отваривается со специями, режется на тонкие ломтики, подаётся с острым и соевым соусами)	300	20
		<i>Куриные крылышки жареные в соевом соусе</i> (Куриные крылышки жареные в соевом соусе со специями)	300	20
		<i>Кальмары по-пекински</i> (кальмары, огурцы, древесные грибы, обжаренные в растительном масле)	300	20
		<i>Говядина на сковороде</i> (Жареная говядина со специями и луком)	300	20
		<i>Курица по-царски</i> (Курица, арахис, лук жареные в сладко-остром соусе)	300	20
		<i>Свинина в кисло-остром соусе</i> (Свинина, древесные грибы, морковь жареные в кисло-остром соусе)	300	20
		<i>Курица с грибами</i> (Курица, грибы тушеные со специями)	300	20

		Тирамису (Нежный крем «тирамису», завернутый в шоколадный бисквит. Подается с кофейно-ореховым соусом)	110	100
		Чимичанга фруктовая (Свежие банан, груша, яблоко, томленные в карамели с мятой, завернутые в сырную лепешку. Подается с шоколадно-молочным топингом)	185	100
		Тайские блинчики с бананами (Обжаренные рулетики из тонкой лепешки с начинкой из бананов, панированные в кокосовых стружках. Подаются со сгущенным молоком)	210	100
		Оякодон (Мясо цыпленка, припущенное в соусе «Тенцу», с яйцом, на рисе)	350	50
		Рис со свиной (Рис со свиной, ананасами и овощами, в кисло-сладком соусе)	230	50
		Цыпленок с картофелем (Жареный цыпленок с картофельными чипсами под ароматным соусом из овощей)	220	50
		Рисовые шарики с форелью (Рисовые шарики с начинкой из филе копченой форели, обжаренные в кляре «темпура»)	120	100
		Кайсо сарадо (Маринованные водоросли с ореховым соусом)	80	100
		Сифуд (Морской коктейль, пекинская капуста и кусочки лосося, обжаренные в остром маринаде с фунчозой и свежим огурцом)	145	100

		Суши-торт (Торт с начинкой из риса, лосося, копченого угря, креветок, икры «Тобико», спелого авокадо, свежего огурца, сливочного сыра, соуса «спайс» и «лава». Сверху украшен мини-суши: унаги, эби, сяке, тамаго-яки и мини-гункан со сливочным сыром и красной икрой)	1800	4
		Куриные крылья «терияки» (Нежные куриные крылышки, обжаренные с добавлением соуса «Терияки»)	200	50
		Сычуанский салат (Ростки сои с куриным филе и болгарским перцем)	130	50
		Кесадилья сырная (Классическая кесадилья с двумя видами сыра и помидорами. Подается с пряным сметанным соусом и соусом «Сальса»)	130	100
		Морс	1000 мл	70
		Рис отварной	200	80
		Хлеб пшеничный 1 сорт	20	200
3	Срок оказания образовательных услуг	На основании заключенного муниципального контракта 26.12.2014 года, начало в 15 час. 00 мин. окончание 22.00 мин.		
4	Место оказания услуг	г. Новосибирск. По месту нахождения Исполнителя		
5	Общее количество присутствующих	180 человек.		