

CAIET DE SARCINI

IMPORTANT:

- pretul mesei pe zi (mic dejun, pranz si cina) nu trebuie sa depaseasca 95,22 lei fara TVA/persoana
- in oferta tehnica se va preciza numele hotelului care se oferteaza pentru a putea verifica conformitatea cu solicitarile autoritatii contractante
- Propunerea financiara va fi insotita, in mod obligatoriu, de istoricul rezervarii ca o conditie de validitate a acesteia (istoricul rezervarii va cuprinde data la care s-au facut demersurile catre hoteluri in vederea solicitarii de oferte). De asemenea, oferta financiara va fi insotita de o declaratie pe propria raspundere din care sa reiasa faptul ca demersurile pentru efectuarea rezervarii au fost facute dupa postarea pe site FRR a invitatiei de participare.

Caietul de sarcini cuprinde specificatii tehnice pentru fiecare lot pentru care se solicita oferta.

LOT 1

SPECIFICAȚII TEHNICE

- pentru achiziția de Servicii hoteliere și servicii de restaurant și servicii de ospățari pentru componentii echipei naționale de rugby în 7 a României și staful aferent, prestate în orașul: **Amsterdam (Olanda)** - hotel de 3 stele, la o distanță de maxim 20 km (calculat pe Google Maps, pe traseu rutier - nu se ține cont de trafic, doar calculul distanței în km) de stadionul - Stichting Sportpark de Eendracht, Bok de Korverweg 4, 1067 HR Amsterdam, Olanda, locație unde se va desfășura acest turneu de pregătire. Acest turneu face parte din campania de pregătire pentru Turneele GPS 2019 și pentru Turneul de Calificare la Jocurile Olimpice.

Cazarea și masa în perioadele 30. Mai – 03 Iunie 2019; Turneu de pregătire GPS și calificare la Jocurile Olimpice.

Nr. crt	Denumire acțiune și perioadă	Locație	Servicii	Numar de locuri cazare și masa	Caracteristici-condiții cazare, grad de confort/condiții de servirea mesei
1	Turneu de pregătire 30.05-03.06.2019	Amsterdam	Cazare și masa	15 persoane	Hotel 3 stele, servirea cu ospățari, meniul servit la farfurie;

1.		Cazare	12 persoane x 4 nopți în camere dubla	<p>1. 15 locuri vor fi în același hotel:</p> <p>1.1. 12 locuri în camere double</p> <p>1.2. 3 locuri în camera single</p> <p>Confort: 3 stele</p> <p>Oferta de pret pentru cazare</p> <p>2. Dotare standard pentru camere duble:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2.1. camere cu 2 paturi (nu se acceptă pat matrimonial pentru cele 12 locuri); - 2.2. grup sanitar propriu; - 2.3 televizor; - 2.4 – sistem de incalzire al camerei - 2.5 - Wi-fi gratuit - 2.6 - Fara serviciul de minibar <p>3.Dotare standard pentru camere single:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3.1. pat matrimonial; - 3.2. grup sanitar propriu ; - 3.3.televizor; - 3.4. sistem de incalzire al camerei - 3.5. wi-fi gratuit - 3.6 - Cu serviciu de minibar - plata individuala la check - out <p>4.Asigurarea în camere a curățeniei și a dezinfectării grupurilor sanitare zilnic.</p> <p>5.Schimbarea prosopelor zilnice si a lenjeriei la minim 3 zile.</p> <p>6.Program de apa caldă, rece , nonstop</p> <p>7. Camerele să nu prezinte igrasie.</p> <p>8.1.Masa se va servi sub forma de bufet suedez la micul dejun si la farfurie pentru pranz si cina</p> <p>8.2. Meniu anexat</p> <p>8.3. Masa/zi nu trebuie sa depaseasca 95,22 lei/pers fara TVA.</p>
2.		Masa	15 persoane x 4 Mic dejun 15 persoane x 3 pranz 15 persoane x 3 cina	

ASIGURAREA SERVICIILOR :

SERVICIUL DE CAZARE SI DE SERVIRE A MESEI

Cazarea se va face în **camere double și single, iar sala de mese** trebuie sa aiba minim 50 locuri, cu respectarea condițiilor minime prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 237/2001 pentru aprobarea Normelor cu privire la accesul, evidența și protecția turiștilor în structuri de primire turistice, cu modificările și completările ulterioare, H.G.709/2009 privind clasificarea structurilor de primire turistice și reglementarea legala pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice. Unitatile de cazare si servirea mesei trebuie sa detina Certificat de Clasificare eliberat de Ministerul de Resort al fiecărei țari.

Condiții minime obligatorii:

- asigurarea apei calde și reci non-stop;
- asigurarea încălzirii corespunzătoare a spațiilor de cazare și de servirea mesei;
- fiecare camera va avea grup sanitar propriu, inclusiv duș;
- instalațiile sanitare și electrice în stare foarte bună de funcționare;
- dezinfectarea zilnică a grupurilor sanitare;
- asigurarea curățeniei zilnice în camere și restaurant;
- schimbarea lenjeriei la fiecare 3 zile;
- schimbarea prosoapelor zilnică
- Wi - fi gratuit
- spațiile de cazare și de servirea mesei vor fi în bună stare, respectiv: camerele vor fi aerisite, cu pereți fără urme de mușgai, igrasie, umezeală, etc
- spațiile de cazare vor îndeplini absolut toate condițiile aferente clasificății turistice menționate în Certificatul de clasificare a spațiilor de cazare și Fișa de încadrare nominală a spațiilor de cazare pe categorii.

**MENIUL LOTULUI NAȚIONAL DE RUGBY IN 7 SENIORI Amsterdam
30.05-03.06.2019**

JOI 30.05.2019 Se vine dupa un zbor si se va servi in jurul orei 16-16.30 PRANZUL

- Cotlet de porc marinat la cuptor (150g/pers finit)
- Cartofi cu rozmarin (200g/pers finit) Bufet Suedez
- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

Desert

- Placinta cu mar (120g/pers)

- **Cina**

- supa crema de rosii (350 ml/pers)

Preparate calde

- Mix grill (piept de pui, ficatei de pui)- 150 pui, 70g ficatei/ pers
- Cartofi natur 150 gr
- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

Desert

- Platou cu fructe proaspete in bucati (portocale, kiwi, mere, pere)-
150g/pers



VINERI 31.05. 2019

Mic dejun-bufet suedez (se pregateste aceeasi selectie de alimente si preparate de mic dejun in fiecare zi)

- Legume proaspete taiate (rosii , ardei gras, morcov bastonase, castraveti

- Telemea degresata, mozzarella proaspata, branza de vaci/ branza cottage degresata (2% grasime)

- Omleta /oua fierte

- Sunca de pui, sunca de curcan, sunca de praga

- Lapte 3.5%, iaurt simplu degresat, iaurt cu fructe

- Cereale integrale de mic dejun (de tipul fulgi de cereale integrale)

- Muesli crunch (crocant)

- Fructe proaspete

- Paine integrala felii sau chifle

- Unt, dulceata/gem, unt de arahide

Pranz

- Salata cu piept de pui (salata verde, rosii cherry, ridichi, morcov, bucati de piept de pui, putin parmezan ras, crutoane servite separat) condimentatata cu lamaie, ulei de masline, sare, piper- 250g/pers

Preparate calde

- Pui stir fry cu noodles de orez (piept de pui, noodles de orez, broccoli, ardei gras, sos de soia, seminte de susan)- 200g/pers finit
- Cartofi natur -200g/pers finit

- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

Desert

- Negresa cu inghetata de vanilie (80g negresa + 50g inghetata/pers)

Cina

Preparate calde

- Paste tagliatelle cu somon proaspat si mazare verde boabe (180g paste fierte+ 80g somon+ 50g broccoli + 30g mazare +70ml smanatana usoara de gatit /pers)

Supa crema de broccoli cu crutoane

Desert

- Platou cu fructe proaspete (portocale, ananas, kiwi banane- 250g/pers)



SAMBATA 01.06.2019

Mic dejun-bufet suedez (se pregateste aceeasi selectie de alimente si preparate de mic dejun in fiecare zi)

- Legume proaspete taiate (rosii , ardei gras, morcov bastonase, castraveti

- Telemea degresata, mozzarella proaspata, branza de vaci/ branza cottage degresata (2% grasime)

- Omleta /oua fierte

- Sunca de pui, sunca de curcan, sunca de praga

- Lapte 3.5%, iaurt simplu degresat, iaurt cu fructe

- Cereale integrale de mic dejun (de tipul fulgi de cereale integrale Fitness)

- Muesli crunch (crocant)

- Fructe proaspete

- Paine integrala felii sau chifle

- Unt, dulceata/gem, unt de arahide



- **DUMINICA 02.06.2019**

Mic dejun-bufet suedez (se pregatesc aceeasi selectie de alimente si preparate de mic dejun in fiecare zi)

- Legume proaspete taiate (rosii , ardei gras, morcov bastonase, castraveti

- Telemea degresata, mozzarella proaspata, branza de vaci/ branza cottage degresata (2% grasime)

- Omleta /oua fierte

- Sunca de pui, sunca de curcan, sunca de praga

- Lapte 3.5%, iaurt simplu degresat, iaurt cu fructe

- Cereale integrale de mic dejun (de tipul fulgi de cereale integrale Fitness)

- Muesli crunch (crocant)

- Fructe proaspete

- Paine integrala felii sau chifle

- Unt, dulceata/gem, unt de arahide



- **Cina**

- Salata cu rucola si ton (salata verde, rucola, rosii cherry, lamaie, ulei de masline, ton)-
200g/pers)

Preparate calde

- Pulpe de pui dezosate fara piele la gratar (150g/pers finit)

- Sote de legume proaspete (morcov baby, broccoli, conopida, fasole verde)- 200g/pers finit - Bufet suedez

- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

Desert

- Clatite cu nutella si banane (2 clatite/pers)



LUNI 03.05.2019

Mic dejun-bufet suedez (se pregătește aceeași selecție de alimente și preparate de mic dejun în fiecare zi)

- Legume proaspete tăiate (roșii , ardei gras, morcov bastonase, castraveti

- Telemea degresată, mozzarella proaspătă, brânză de vaci/ brânză cottage degresată (2% grăsime)

- Omleta /ouă fierte
- Sunca de pui, sunca de curcan, sunca de praga

- Lapte 3.5%, iaurt simplu degresat, iaurt cu fructe

- Cereale integrale de mic dejun (de tipul fulgi de cereale integrale)

- Muesli crunch (crocant)

- Fructe proaspete

- Paine integrală felii sau chifle

- Unt, dulceață/gem, unt de arahide



Pranz

- Salata de cruditati cu miez de floarea soarelui (sfecla rosie, telina, morcovi, mere, pere, seminte crude de floarea soarelui, sos balsamic)- 200g/pers

- aripioare de pui fara piele aromate (foarte putin picante) la cuptor (150g/pers)

- Penne in stil arrabiata (penne, sos de rosii doar usor picant, busuioc, putin parmezan) – bufet suedez
200g/pers

- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

Desert

- Soufle de ciocolata servit cu inghetata de vanilie (80g soufle + 50g inghetata /pers)

SPECIFICAȚII TEHNICE

- pentru achiziția de Servicii hoteliere și servicii de restaurant cu ospățari pentru componentii echipei naționale a României și staful aferent, prestate în localitatea: **București (Romania)** - hotel 4 stele, la o distanță de maxim 2 km (calculul se face cu programul Google Maps, pe traseu rutier) de stadionul National Arcul de Triumf, Bv. Marasti, nr. 18 - 20, Bucuresti, locație unde se va antrena echipa națională de seniori, în perioada mai jos menționată, pentru pregătirea meciurilor test World Rugby cu Chile și Brazilia.

Cazarea și masa în perioadele: 29.05 - 02 iunie 2019, cantonament de pregătire meciuri test World Rugby cu Chile și Brazilia.

Nr. crt	Denumire acțiune și perioadă	Locație	Servicii	Numar de locuri cazare și masa	Caracteristici-condiții cazare, grad de confort/condiții de servire a mesei
1	Cantonament de pregătire meciuri test World Rugby Chile – Romania Brazilia - Romania	București	Cazare și masa	43 de persoane	Hotel minim 4 stele – maxim 5 stele, servirea cu ospățari, meniul servit la farfurie;

1	Cantonament echipa nationala de seniori XV a Romaniei.	Bucuresti	Cazare	<p>34 persoane x 4 nopti in camere duble</p> <p>9 persoane x 4 nopti in camere single</p> <p>43 persoane x 5 Mic dejun 43 persoane x 5 pranz 43 persoane x 4 cina</p> <p>1 sala de sedinta x 5 zile</p>	<p>1. 43 locuri vor fi în același hotel:</p> <p>1.1. 34 locuri în camere duble</p> <p>1.2. 9 locuri in camera single</p> <p>Confort: 4 stele, maxim 5 stele</p> <p>Oferta de pret pentru cazare:</p> <p>2. Dotare standard pentru camere duble:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2.1. camere cu 2 paturi (nu se acceptă pat matrimonial pentru cele 34 de locuri); - 2.2. grup sanitar propriu; - 2.3 televizor; - 2.4 – sistem de incalzire al camerei - 2.5 - Wi-fi gratuit - 2.6 - Fara serviciul de minibar <p>3. Dotare standard pentru camere single:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3.1. pat matrimonial; - 3.2. grup sanitar propriu ; - 3.3. televizor; - 3.4. sistem de incalzire al camerei - 3.5. wi-fi gratuit - 3.6 - Cu serviciul de minibar - plata individuala la check - out <p>4. Asigurarea în camere a curățeniei și a dezinfectării grupurilor sanitare zilnic.</p> <p>5. Schimbarea prosoapelor zilnice si a lenjeriei la minim 3 zile.</p> <p>6. Program de apa caldă, rece , nonstop</p> <p>7. Camerele să nu prezinte igrasie.</p> <p>8.1 Masa nu trebuie sa depaseasca 95,22 lei/pers/zi fara TVA</p> <p>8.2. Masa se va servi la farfurie.</p> <p>8.3. Meniu anexat</p> <p>8.4. Capacitatea restaurantului, minim 50 locuri.</p> <p>8.5. Dotare cu aer condiționat;</p>
---	--	-----------	--------	---	--

					<p>8.6. Respectarea orelor de masa solicitate de managerul echipei.</p> <p>9.1. Sala de sedinta (camera echipei) cu o capacitate de minim 50 de locuri</p> <p>9.2. Dotata cu 50 de scaune, un videoproiector, un ecran de protectie, un flip chart.</p> <p>10. Acces la sauna umeda si uscata pentru toata componenta lotului.</p> <p>11. Loc de parcare pentru autocar, serviciu gratuit</p>
--	--	--	--	--	--

ASIGURAREA SERVICIILOR :

SERVICIILE DE CAZARE SI DE SERVICII A MESEI

Cazarea se va face în camere **duble și single**, iar sala de mese trebuie să aibă minim 50 locuri, cu respectarea condițiilor minimale prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 237/2001 pentru aprobarea Normelor cu privire la accesul, evidența și protecția turiștilor în structuri de primire turistice, cu modificările și completările ulterioare, H.G.709/2009 privind clasificarea structurilor de primire turistice și reglementarea legală pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice. Unitățile de cazare și servicii a mesei trebuie să dețină Certificat de Clasificare eliberat de Ministerul de Resort al fiecărei țări.

Condiții minime obligatorii:

- asigurarea apei calde și reci non-stop;
- asigurarea încălzirii corespunzătoare a spațiilor de cazare și de servicii a mesei;
- fiecare cameră va avea grup sanitar propriu, inclusiv duș;
- instalațiile sanitare și electrice în stare foarte bună de funcționare;
- dezinfectarea zilnică a grupurilor sanitare;
- asigurarea curățeniei zilnice în camere și restaurant;
- schimbarea lenjeriei la fiecare 3 zile;
- schimbarea prosoapelor zilnică
- Wi - fi gratuit
- spațiile de cazare și de servicii a mesei vor fi în bună stare, respectiv: camerele vor fi aerisite, cu pereți fără urme de mușgai, igrasie, umezeală, etc
- spațiile de cazare vor îndeplini absolut toate condițiile aferente clasificății turistice menționate în Certificatul de clasificare a spațiilor de cazare și Fișa de încadrare nominală a spațiilor de cazare pe categorii.
- sala de conferințe dotată cu 50 de scaune, cu video projector, ecrane de proiectie și flip-chart, capacitate minim 50 de locuri



LOT II

MENIUL LOTULUI NAȚIONAL DE RUGBY SENIORI

29.05.2019 – 02.06.2019

Mic dejun-bufet suedez (se pregateste aceeași selecție de alimente și preparate de mic dejun în fiecare zi)

- Legume proaspete tăiate (roșii, ardei gras, morcov bastonașe, castraveți)
- Telemea degresată, mozzarella proaspătă, brânză de vaci/ brânză cottage degresată (2% grăsime)
- Omleta /ouă fierte
- Sunca de pui, sunca de curcan, sunca de praga
- Lapte 3.5%, iaurt simplu degresat, iaurt cu fructe
- Cereale integrale de mic dejun (de tipul fulgi de cereale integrale Fitness)
- Muesli crunch (crocant)
- Fructe proaspete
- Paine integrală felii sau chifle

- Unt, dulceata/gem, unt de arahide
- NU patiserie (cel mult croissante mici simple sau chec/pandispan)
- NU carnati prajiti sau crenvursti fierti, NU salam sau carnati uscati



MENIUL LOTULUI NAȚIONAL DE RUGBY SENIORI

Miercuri 29 Mai 2019

PRANZ:

- - Salata cu piept de pui (salata verde, rosii cherry, ridichi, morcov, bucati de piept de pui, putin parmezan ras, crutoane servite separat) condimentatata cu lamaie, ulei de masline, sare, piper- 250g/pers

PREPARATE CALDE:

- Pui stir fry cu noodles de orez (piept de pui, noodles de orez, broccoli, ardei gras, sos de soia, seminte de susan)- 200g/pers finit
- Muschiulet de porc marinat la cuptor -150/pers finit

- Cartofi natur -250g/pers finit - Bufet suedez
- Paste simple - Bufet suedez
- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

DESERT:

- Negresa cu inghetata de vanilie (80g negresa + 50g inghetata/pers)
- Platou cu fructe proaspete in bucati (banane, ananas, struguri)

CINA – BUFET SUEDEZ

- Ciorba de vacuta (350 ml/pers) + smantana si ardei iute la cerere - Bufet suedez
- Salata cu sfecla si telemea (mix de salate: salata rosie, baby spanac, rucola; sfecla rosie, telemea de vaca degresata, fulgi de migdale sau nuci, sos de mustar)- 200g/pers

PREPARATE CALDE:

- Mix grill (piept de pui, muschiulet de porc marinat, ficatei de pui)- 150 pui, 150 porc, 70g ficatei/ pers
- Legume asortate la gratar (ardei gras, dovlecel, ciuperci, vinete, morcov)- 200g/pers - Bufet suedez
- Cartofi la cuptor cu rozmarin- 250g/pers - bufet suedez

- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

DESERT:

- Mini tarte cu crema de vanilie si fructe proaspete (2-3 buc ~150g/pers)
- Platou cu fructe proaspete in bucati (portocale, kiwi, mere, pere)- 150g/pers



MENIUL LOTULUI NAȚIONAL DE RUGBY SENIORI

Joi - 30 Mai 2019

PRANZ:

- Salata de vinete (fara maioneza)- 50g/pers
- Hummus (50g/pers)
- bruschete cu rosii de paine integrala simple (3-4 felii/pers)- se vor folosi pt salata de vinete si hummus
- Salata cu avocado si piept de curcan (salata verde, rosii, avocado cubulete, piept de curcan, nuci)- 150g/pers

PREPARATE CALDE:

- Tocanita de vitel (250g/pers finit)
- Piure de cartofi (250g/pers finit) - Bufet suedez
- Paste simple - Bufet suedez
- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

DESERT :

- Tarta cu lamaie si bezea (120g/pers)
- Platou de fructe proaspete in bucati (portocale, kiwi, ananas)- 150g/pers

CINA :

- Supa crema de legume (350g/pers) + crutoane - Bufet suedez
- Salata cu pui afumat, mozzarella si portocale (mix de salate verzi, piept de pui afumat,mozzarella,portocala proaspata,nuci, sos de mustar)- 200g/pers

PREPARATE CALDE :

- File de pastrav la cuptor cu sos de lamaie (250g/pers finit)
- Orez basmati cu legume si ciuperci (150g/pers finit) - Bufet suedez
- Noodles cu legume (150g/pers finit) - Bufet suedez

- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

DESERT :

- Cheesecake cu sos de fructe de padure (150g/pers)
- Platou de fructe proaspete in bucati (portocale, mere, pere, kiwi, struguri)- 150g/pers



MENIUL LOTULUI NAȚIONAL DE RUGBY SENIORI

Vineri - 31 Mai 2019

PRANZ

- Quiche lorraine cu broccoli, conopida si cascaval (150g/pers)
- Salata simpla cu rucola (salata verde, rucola, rosii cherry, lamaie, ulei de masline)- 200g/pers)

PREPARATE CALDE

- Paste tagliatelle cu somon proaspat si mazare verde boabe (180g paste fierte+ 80g somon+ 50g broccoli + 30g mazare +70ml smanatana usoara de gatit /pers)

- Pulpe de pui dezosate fara piele la gratar (150g/pers finit)
- Sote de legume proaspete (morcov baby, broccoli, conopida, fasole verde)- 200g/pers finit - Bufet suedez
- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

DESERT:

- Clatite cu nutella si banane (2 clatite/pers)
- Platou cu fructe proaspete (portocale, ananas, kiwi)- 150g/pers

CINA:

- Ciorba de perisoare (350g/pers)+ smantana si ardei iute la cerere - bufet suedez
- Salata capresse cu piept de curcan si avocado (salata verde, rosii, piept de curcan la gratar, mozzarella, avocado)- 150g/pers

PREPARATE CALDE:

- Chiftele de pui la cuptor marinate in sos rosu (150g/pers)
- Cartofi piure (200g/pers) Bufet suedez
- Muschiulet de porc la cuptor (150g/pers)
- Rissoto cu ciuperci (200g/pers) Bufet Suedez

- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

DESERT:

- Placinta cu branza dulce si stafide (120g/pers)



MENIUL LOTULUI NAȚIONAL DE RUGBY SENIORI

Sambata 01 Iunie 2019

PRANZ:

- Salata de cruditati cu miez de floarea soarelui (sfecla rosie, telina, morcovi, mere, pere, seminte crude de floarea soarelui, sos balsamic)- 150g/pers
- Branza haloumi 100 g - cu rosii taiate

PREPARATE CALDE:

- Rulou de muschi de porc cu ciuperci si cascaval (150g/pers)
- Ciocanele de pui fara piele aromate (foarte putin picante) la cuptor (150g/pers)

- Penne in stil arrabiata (penne, sos de rosii doar usor picant, busuioc, putin parmezan) - 200g/pers - BUFET SUEDEZ
- Cous-cous cu legume (200g/pers) – BUFET SUEDEZ
- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

DESERT:

- Soufle de ciocolata servit cu inghetata de vanilie (80g soufle + 50g inghetata /pers)
- Platou de fructe proaspete (banane, ananas, struguri, kiwi)- 150g/pers

Cina- bufet suedez Supe si salate

- Supa de pui cu galuste (350g/pers) - Bufet suedez

PREPARATE CALDE:

- File de somon cu sos de lamaie -150g/pers
- Penne cu broccoli, rosii cherry, baby spanac si sos de rosii- 200g/pers - bufet suedez
- Curcan stir fry cu noodles de orez (pipet de curcan, noodles de orez, broccoli, ardei gras, sos de soia, seminte de susan)- 200g/pers - bufet suedez
- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

DESERT:

- Clatite cu crema de branza cu vanilie servite cu fructe de padure (2 clatite/pers)
- Platou de fructe proaspete (banane, pere, struguri, piersici)- 150g/pers



MENIUL LOTULUI NAȚIONAL DE RUGBY SENIORI

Duminica – 02 Iunie 2019

PRANZ:

- Salata Cobb (salata mixta, piept de pui, cascaval in cantitati mici, avocado in cantitati mici, rosii, ou, sos de balsamic)- 100g/pers - bufet suedez
- Salata de legume taiate tip noodles (dovlecel, ardei gras in cantitati mici, morcovi, telina cu sos vinegrette servit separat) -100g/pers - bufet suedez
- Ton in sos propriu- bufet suedez

PREPARATE CALDE:

- Mini burgeri de vita bine facuta cu chifle din paine integrala (cu o felie de cascaval, legume si un sos usor tip salsa, FARA cartofi prajiti)- 1 burger (aprox. 250g)/pers finit
- Rissoto cu legume si ciuperci (200g/pers finit) - Bufet suedez
- Cartofi wedges la cuptor cu rozmarin - Bufet suedez
- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

DESERT:

- Mousse de ciocolata neagra 85% cu fructe de padure -120g/pers
- Platou de fructe proaspete in bucati (banane, ananas, struguri, pere)- 150g/pers

CINA:

- Supa crema de legume (350g/pers)+ crutoane - bufet suedez
- Salata cu piept de pui (salata verde, rosii cherry, ridichi, morcov, bucati de piept de pui, putin parmezan ras, crutoane servite separat) condimentata cu lamaie, ulei de masline, sare, piper- 150g/pers

PREPARATE CALDE:

Cotlet de porc sicilian (cu mozzarella si rosii)- 250g/pers finit

- Penne cu legume si sos de rosii (200g/pers finit) bufet suedez
- Piure de cartofi - (200g/pers finit) - bufet suedez
- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

DESERT:

- Clatite cu branza si stafide (2 buc/pers)
- Platou de fructe proaspete in bucati (banane, ananas, struguri, kiwi)-150g/pers



MENIUL LOTULUI NAȚIONAL DE RUGBY SENIORI

Duminica 02 Iunie 2019

PRANZ:

- Mini bruschete cu hummus si rosii uscate pe paine integrala (2 buc/pers)
- Ciuperci champignon umplute cu legume si gratinate cu cascaval (2 buc/pers)
- Salata de legume taiate tip noodles (dovlecel, ardei gras in cantitati mici, morcovi, telina cu sos vinegrette servit separat) -150g/pers

PREPARATE CALDE:

- Piept de pui la cuptor cu rosii si mozzarella (250g/pers finit)
- Legume sote (broccoli, conopida, morcov, ardei)- 150g/pers finit - Bufet suedez
- Piure de cartofi (200g/pers finit) - bufet suedez
- Paine integrala sau chifle mici cu seminte (3-4 felii/pers sau 2-3 chifle)

DESERT:

- Pandispan cu mere coapte si frisca (se coc merele taiate felii in tava, dupa ce s-au copt se adauga compozitia de pandispan simplu direct peste merele coapte in tava, dupa ce s-a copt, se intoarce si se pune peste partea cu mere frisca, se poate orna cu putina ciocolata alba rasa)- 150g/pers
- Platou cu fructe proaspete in bucati (portocale, kiwi, banane)- 150g/pers

