

## 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.*

**SPECIFICATII TEHNICE**

- pentru achiziția de Servicii hoteliere și servicii de restaurant cu ospătări pentru componentii echipei naționale de rugby în 7 la României și staful aferent, prestate în orașul: Amsterdam (Olanda) - hotel de 3 stele, la o distanță de maxim 10 km (calculul se face cu programul Google Maps, pe traseu rutier - nu se tine 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 Turneul 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 perioada	Locație	Servicii	Numar de locuri cazare și masa	Caracteristici-condiții cazare,grad de confort/condiții de servire a mesei
1	Turneu de pregătire 30.05.-03.06.2019	Amsterdam	Cazare și masa	15 persoane	Hotel 3 stele, servirea cu ospătări, meniul servit la farfurie;

## ASIGURAREA SERVICIILOR

### SERVICIIL DE CAZARE SI DE SERVIRE A MESEI

Cazarea se va face în camere double și single, iar sala de mese trebuie să aibă 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 legală pentru aprobarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice și reglementarea legală pentru aprobarea Clasificare eliberat de Ministerul de Resort al fiecarei țari.

#### Condiții minime obligatorii:

- asigurarea apei calde și reci non-stop;
- asigurarea incalzirii corespunzătoare a spațiilor de cazare și de servire a mesei;
- fiecare camera va avea grup sanitar propriu, inclusiv duș;
- instalațiile sanitare și electrice în stare foarte bună de funcționare;
- dezinfecțarea zilnică a grupei 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 servire a mesei vor fi în bună stare, respectiv: camerele vor fi aerisite, cu pereți fără urme de mucegai, igrasie, umzeală, etc
- spațiile de cazare vor îndeplini absolut toate condițiile aferente clasificării turistice menționate în Certificatul de clasificare a spațiilor de cazare și Fișa de încadrare nominală a spațiilor de cazare pe categorii.

CARPO DANIEL - MANAGER AT ROMANIA SENIOR

**MENIUL LOTULUI NATIONAL 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****Cascaval pane cu rosie si ceapa**

- Cotlet de porc marinat la cuptor (150g/pers finit)

- Orez basmati cu legume (morcov, ardei gras rosu, mazare verde) (200g/pers finit) Bufet suedeza

- 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- bufet suedeza**

- Ciorba de vacuta (350 ml/pers) + smantana si ardei iute la cerere -

Bufet suedeza

- Salata cu sfecla si telemea (mix de salate: salata rosie, baby spanac, rucolla; 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 suedezez

- Cartofi la cuptor cu rozmarin- 250g/pers - bufet suedezez

- 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

Ch



## MENIUL LOTULUI NATIONAL DE RUGBY IN 7 SENIORI

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 Fitness)

- Muesli crunch (crocant)

- Fructe proaspete

*Gy*

- 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

- Muschiulet de porc marinat la cuptor -150/pers finit

- Cartofi natur -250g/pers finit - Bufet suedeze

## Paste simple - Bufet suedeze

- 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)

Cofy

- Platou cu fructe proaspete in bucati (banane, ananas, struguri)

## Cina- bufet suedeze

- Salata simpla cu rucolla (salata verde, rucolla, 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 suedeze

- 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

- Ciorba de vacuta (350 ml/pers) + smantana si ardei iute la cerere -  
Bufet suedeze

Coj

## SAMBATA 01.06.2019

**Mic dejun-bufet suedeze (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

CJ

## DUMINICA 02.06.2019

**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, dulcea/gem, unt de arahide

**Cina- bufet suedez**

GfM

- Salata simpla cu ruccola (salata verde, ruccola, rosii cherry, lamaie, ulei de masline)-  
200g/pers)

### Preparate calde

- Paste tagliatelle cu somon proaspăt și măzare verde boabe (180g  
paste fierite+ 80g somon+ 50g broccoli + 30g măzare +70ml smantana usoara  
de gatit /pers)

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

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

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

### Desert

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

- Platou cu fructe proaspete (portocale, ananas, kiwi)- 150g/pers

- Ciorba de vacuta (350 ml/pers) + smantana și ardei iute la cerere -

Bufet suedez

Gh

**LUNI 03.05.2019**

**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 Fitness)

- Muesli crunch (crocant)

- Fructe proaspete

- Paine integrala felii sau chifle

- Unt, dulceata/gem, unt de arahide

GJN

## 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 ) – bufet suedezez  
200g/pers

- Cous-cous cu legume (200g/pers) - bufet suedezez

- 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

CARPO DANIEL - MANAGER RF ROMANIA





## SPECIFICAȚII TEHNICE

- pentru achiziția de Servicii hoteliere și servicii de restaurant cu ospătări 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 Național Arcul de Triumf, Bv. Marasti, nr. 18 - 20, București, 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: 28.05 - 02 iunie 2019, cantonament de pregătire meciuri test World Rugby cu Chile și Brazilia.

Nr. crt	Denumire acțiune și perioada	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 ospătari, meniul servit la farfurie;



1	Cantonament echipa nationala de seniori XV a Romaniei.	Bucuresti	Cazare	34 persoane x 5 nopti in camere duble 9 persoane x 5 nopti in camere single	<p><b>Confort: 4 stele, maxim 5 stele</b></p> <p><b>Oferta de pret pentru cazare:</b></p> <p><b>2. Dotare standard pentru camere duble:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2.1 . camere cu 2 paturi ( nu se acceptă pat matrimonial pentru cele 34 de locuri);</li> <li>- 2.2. grup sanitar propriu;</li> <li>- 2.3 televizor;</li> <li>- 2.4 – sistem de incalzire al camerei</li> <li>- 2.5 - Wi-fi gratuit</li> <li>- 2.6 - Fara serviciul de minibar</li> </ul> <p><b>3.Dotare standard pentru camere single:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3.1. pat matrimonial;</li> <li>- 3.2. grup sanitari proprii ;</li> <li>- 3.3.televizor;</li> <li>- 3.4. sistem de incalzire al camerei</li> <li>- 3.5. wi-fi gratuit</li> <li>- 3.6 - Cu serviciul de minibar - plata individuala la check - out</li> </ul> <p>4.Asigurarea in camere a curateniei si a dezinfecțării grupurilor sanitare zilnic.</p> <p>5.Schimbarea prosoapelor zilnice si a lenjeriei la minim 3 zile.</p> <p>6.Program de apa calda, rece , nonstop</p> <p>7.Camerele sa nu prezinte grasiie.</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 conditionat;</p>
---	--	-----------	--------	--	---

8.6. Respectarea orelor de masa solicitate de managerul echipei.

**9.1. Sala de sedinta (camera echipei)** cu o capacitate de minim 50 de locuri

9.2. Dotata cu 50 de scaune, un videoproector, un ecran de proiectie, un flip chart.

10. Acces la sauna umeda si uscata pentru toata componenta lotului.

11. Loc de parcare pentru autocar, serviciu gratuit




**ASIGURAREA SERVICIILOR:**

**SERVICIIL DE CAZARE SI DE SERVIRE A MESEI**

Cazarea se va face în camere duble și single, iar sala de mese trebuie să aiba minim 50 locuri, cu respectarea condițiilor minime prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 237/2001 pentru aprobaarea 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 aprobaarea Normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice. Unitatile de cazare si servire a mesei trebuie sa detina Certificat de Clasificare eliberat de Ministerul de Resort al fiecarei tari.

**Condiții minime obligatorii:**

- asigurarea apei calde și reci non-stop;
- asigurarea incalzirii corespunzatoare a spațiilor de cazare și de servire a mesei;
- fiecare cameră va avea grup sanitar propriu, inclusiv duș;
- instalațiile sanitare și electrice în stare foarte bună de funcționare;
- dezinfecțarea 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 servire a mesei vor fi în bună stare, respectiv: camerele vor fi aerisite, cu peretii fără urme de mucegai, igrasie, umzeală, etc
- spațiile de cazare vor îndeplini absolut toate condițiile aferente clasificării 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 proiecție și flip-chart, capacitate minim 50 de locuri

*Eme Niclita  
Manager*



## MENIUL LOTULUI NAȚIONAL DE RUGBY SENIORI

**28.05.2019 – 02.06.2019**

**Mic dejun-bufet suedez (se pregătește aceeași selecție de alimente și preparate de mic dejun în 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 integrală felii sau chifle

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



## **MENIUL LOTULUI NAȚIONAL DE RUGBY SENIORI**

**Marti 28 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 suedeza
- Paste simple - Bufet suedeza
- 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 suedeza
- Salata cu sfecla si telemea (mix de salate: salata rosie, baby spanac, rucolla; 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 suedeza
- Cartofi la cuptor cu rozmarin - 250g/pers - bufet suedeza

- 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**

**Miercuri - 29 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

A handwritten signature in blue ink, likely belonging to the coach or administrator, is located at the bottom right corner of the page.

### **PREPARATE CALDE:**

- Tocanita de vitel (250g/pers finit)
- Piure de cartofi (250g/pers finit) - Bufet sudez
- Paste simple - Bufet sudez
- 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 sudez
- 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 sudez
- Noodles cu legume (150g/pers finit) - Bufet sudez



- Paine integrală 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 în bucăți (portocale, mere, pere, kiwi, struguri)- 150g/pers



## **MENIUL LOTULUI NAȚIONAL DE RUGBY SENIORI**

**Joi - 30 Mai 2019**

### **PRANZ**

- Quiche lorraine cu broccoli, conopida și cascaval ( 150g/pers)
- Salată simplă cu rucola (salată verde, rucola, rosii cherry, lamaie, ulei de masline)- 200g/pers)

### **PREPARATE CALDE**

- Paste tagliatelle cu somon proaspăt și 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 suedeza
- 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 suedeza
- 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 suedeza
- 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**

**Vineri 31 Mai 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)

A handwritten signature in blue ink, appearing to be in cursive script, is located in the bottom right corner of the page.

- 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 sudez Supe si salate**

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

#### **PREPARATE CALDE:**

- File de somon cu sos de lamaie -150g/pers
- Penne cu brocoli, rosii cherry, baby spanac si sos de rosii- 200g/pers - bufet sudez
- 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**

**SAMBATA – 01 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

A handwritten signature in blue ink, likely belonging to the coach or administrator, is located in the bottom right corner of the document.

### **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 sudez
- Piure de cartofi (200g/pers finit) - bufet sudez
- 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 componitia 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

## **Cina- bufet sudez Supe si salate**

- Ciorba de vacuta (350g/pers)+ smantana si ardei iute la cerere - Bufet sudez
- Salata cu telemea (salata verde, rosii, ardei gras in cantitati mici, masline, telemea degresata, oregano, cu sos de lamaie si ulei de masline)- 150g/pers



## **PREPARATE CALDE:**

- Frigarui de piept de pui marinat cu legume (rosii cherry, ardei gras, dovlecel)- 150g/pers finit
- Chiftele din carne de porc slaba la cuptor marinate in sos rosu (150g/pers finit)
- Mix de legume la cuptor (morcov, cartofi, telina, dovlecel, ciuperci)- 150g/pers finit - Bufet suedez
- Penne in stil arrabiata (penne, sos de rosii doar usor picant, busuioc, putin parmezan ) – bufet suedez  
150g/pers finit
- 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 (120g/pers)
- Platou de fructe proaspete in bucati (mere, pere, struguri, banane)- 150g/pers

Eme Nicolita  
Manager  
