



meniuri pentru un sezon,
SUCCES PENTRU TOT ANUL



TOAMNĂ/IARNĂ 2025

meniuri pentru un sezon, SUCCES PENTRU TOT ANUL

TOAMNĂ/IARNĂ 2025

Un meniu sezonier include ingrediente proaspete, de sezon și este disponibil pentru o perioadă limitată, generând entuziasm, exclusivitate și un motiv pentru clienți să revină. Este elementul care va aduce succes restaurantului tău.

ȘTIAI CĂ:

- 1

79% DINTRE CONSUMATORI
susțin că sunt interesați de ofertele limitate sezoniere.¹
- 2

PENTRU 64% DINTRE CONSUMATORI,
disponibilitatea preparatelor ce conțin ingrediente de proveniență locală reprezintă un argument important atunci când aleg un restaurant la care să meargă.²
- 3

59% DINTRE CONSUMATORI
afirmă că iau mai des în considerare să comande un preparat din meniul unui restaurant dacă este descris ca fiind „de sezon”.³
- 4

49% DINTRE CLIENȚI
afirmă că preparatele de sezon sunt mai apetisante, iar 39% le consideră mai sănătoase.³
- 5

RESTAURANTELE CARE OFERĂ MENIURI SEZONIERE
înregistrează în medie o creștere a veniturilor cu 15-20%.⁴

Țródla:
¹ Datassential, Keynote Report: Limited Time Offers, 2024).
² National Restaurant Association, State of the Restaurant Industry 2025.
³ Technomic.
⁴ National Restaurant Association, 2023.

DE CE FUNCȚIONEAZĂ MENIURILE SEZONIERE:

- Atrag clienți noi cu gusturi proaspete, în tendințe
- Încurajează revenirea la restaurant deoarece propun exclusivitate pe perioadă limitată
- Presupun costuri mai mici datorită ingredientelor furnizate de la nivel local și reduc risipa alimentară
- Se aliniază la valorile clienților: sustenabilitate, sănătate și calitate
- Îți consolidează brandul, poziționându-l ca destinație gastronomică modernă și în tendințe.

ACEASTĂ BROȘURĂ ÎȚI ADUCE SEZONUL ÎN BUCĂTĂRIE

— cu rețete pline de inspirație, ușor de preparat, care conțin produse Aviko de calitate superioară, disponibile pe tot parcursul anului. Dă voie meniului tău să evolueze odată cu anotimpurile și privește cum crește nivelul de satisfacție al clienților, dar și profitabilitatea.

MĂRUL, GUSTUL TRADIȚIEI CARE VINDE	4
Churros în stil plăcintă cu mere	4
Clătite din cartofi cu hummus și Chutney de mere	6
CIUPERCILE – GUST UMAMI CARE POTENȚEAZĂ AROMA	8
Cartofi gratinați cu duxelle de ciuperci	8
Loaded fries cu ciuperci	10
PERELE – ELEGANȚĂ DE SEZON PE FARFURIE	12
Churros cu pere și sos de ciocolată	12
Loaded fries cu gustări cu brânză Camembert cu pară și brânză albastră	14
DOVLEACUL – GUSTUL TOAMNEI	16
Clătite din cartofi și crumble cu gem de dovleac și portocale	16
Salată de dovleac cu fetică, nuci și bulete negre	18
RAȚA – CONFORT DE IARNĂ ÎNTR-O VERSIUNE PREMIUM	20
Clătite din cartofi cu rață, pere și roșii uscate	20
Loaded fries cu piept de rață și condimente „five spice”	22
MÂNCARE DE RĂSFĂȚ – ÎNVĂLUIE-ȚI CLIENȚII CU GUSTURI BOGATE	24
Churros cu citrice	24
Clătite din cartofi à la burger	26

CHURROS ÎN STIL PLĂCINTĂ CU MERE



Mărul GUSTUL, TRADIȚIEI CARE VINDE

Merele nu sunt doar un ingredient emblematic pentru gastronomia europeană, ci și evocă emoții și amintiri. Într-o perioadă în care 79% dintre consumatorii europeni aleg produse locale și 78% acordă atenție proceselor sustenabile de aprovizionare (Savorita, 2024), merele devin o alegere naturală pentru restaurantul tău, al cărui obiectiv este să le ofere clienților autenticitate și un gust ca acasă

INGREDIENTE PENTRU 1 PORTIE

10 batoane
o jumătate
2 lingurițe
un sfert

de churros pentru cuptor
de la Aviko
de măr mic, decojit și tăiat
cubulețe
de zahăr
de linguriță de scorțișoară
măcinată

1 linguriță
2 linguriță
pentru decor

de zahăr
cu scorțișoară
de alune tocate
mărunt
frișcă

PREPARARE

- Se prepară churros în conformitate cu instrucțiunile de pe ambalaj, în cuptor sau în friteuză.
- Între timp, se amestecă mărul tăiat cu zahărul și scorțișoara. Se lasă la marinat timp de 5 minute.
- Se așază batoanele churros într-un castron sau pe o farfurie adâncă. Deasupra se așază merele marinate.
- Deasupra se pune frișcă și se presară zahărul cu scorțișoară și alunele tocate.



OVEN CHURROS
Carton: 3 x 1 kg

CLĂTITE DIN CARTOFI CU HUMMUS ȘI CHUTNEY DE MERE

INGREDIENTE PENTRU 1 PORTIE

3	clătite din cartofi de la Aviko	3 ml	de oțet din vin alb
50 g	năut fiert	Usturoi	
80 g	mere	Ghimbir proaspăt	
10 g	stafide	Chili	
10 g	alune	Sare	
10 g	de ceapă albă	Garam masala	
5 g	de pastă tahini	Scorțișoară	
10 ml	de apă rece	Boia dulce	
10 ml	de ulei de măsline	Zeama de la o lămâie	

PREPARARE

- Se prepară clătitele din cartofi în conformitate cu instrucțiunile de pe ambalaj.

HUMMUS:

- Se amestecă în blender năutul, usturoiul, sosul tahini, uleiul de măsline, zeama de lămâie și apa, până se formează o pastă fină. Se condimentează cu sare și piper.

CHUTNEY DE MERE:

- Merele se decojesc și se taie în cuburi mari. Se toacă mărunț ceapa, usturoiul, ardeiul chili și ghimbirul. Se călesc toate în ulei de măsline, apoi se adaugă merele și stafidele. Se azonează cu sare, boia dulce, garam masala, scorțișoară și oțet din vin alb. Se lasă pe foc până când sosul capătă o consistență de gem.

PUDRĂ DE ALUNE:

- Se coc alunele în cuptor, se decojesc și se mărunțesc până se obține o pudră fină.

PLATING:

- Se așază clătitele pe o farfurie, deasupra se pune hummus, se adaugă sosul Chutney și se presară praf de alune.



POTATO PANCAKES REIBEKUCHEN
Carton: 6 x 1,5 kg



CARTOFI GRATINATI CU DUXELLE DE CIUPERCII



Ciupercile

- GUST UMAMI, CARE POTENȚEAZĂ AROMA

Ciupercile sunt ingredientul secret al celor mai profunde gusturi, căci gustul lor umami natural face orice preparat special, conferindu-i bogăție și personalitate. Se asociază perfect cu cartofi gratinați și reprezintă un ingredient excelent în preparate pe bază de plante, datorită texturii lor, asemănătoare cu cea a cărnii. Sunt opțiunea ideală pentru clienții care caută alternative fără carne, fără compromis în ceea ce privește gustul.

INGREDIENTE PENTRU 1 PORȚIE

4

3 lingurițe
150 g
25 g

*cartofi gratinați cu casca-
val și smântână de la Aviko*
de tapenadă de trufe
de ciuperci
de unt

1

1 cățel
3 linguri
4 fire

hașmă, tocată
mărunt
de usturoi, pisat
de smântână
de pătrunjel, tocat fin

PREPARARE

- Se preîncălzește cuptorul la temperatura de 220°C. Se pun cartofii gratinați pe o tavă, iar pe fiecare se așază o lingură de tapenadă de trufe. Se lasă la cuptor timp de 20-25 minute, până când cartofii devin aurii și crocanți.
- Ciupercile se curăță și se toacă mărunt. Se topește untul într-o tigaie și se căleşte hașma împreună cu usturoiul timp de 2 minute.
- Se adaugă ciupercile și se lasă totul pe foc timp de 5 minute. Se încorporează smântâna și se lasă în continuare pe foc pentru încă 1-2 minute.
- Se pune pătrunjelul, se azonează cu sare și piper și se combină cu amestecul de ciuperci (duxelle).

PLATING:

- Se aranjează cartofii gratinați pe o farfurie, iar pe fiecare se așază o lingură de amestec de ciuperci.



PREMIUM GRATINS CREAM & CHEESE
Carton: 6 x 1,5 kg

INGREDIENTE PENTRU 1 PORȚIE

CARTOFI PRĂJIȚI ȘI TOPPING-URI:
150 g

200 g
3 felii

de cartofi prăjiți Super
Crunch cu coajă,
de 9,5 mm, de la Aviko
de mix de ciuperci
de ananas

PENTRU MARINADĂ:

1 linguriță de pastă achiote (annatto)
2 căței de usturoi
1 ardei chilli roșu
zeama de la 1 limetă
1 linguriță de boia afumată
1 linguriță de chimion
1 linguriță de oregano
1 linguriță de sare

PENTRU SALSA:

o jumătate de ceapă albă
50 g de roșii cherry
2 ardei chilli roșu
Zeamă de limetă
1 linguriță de sare

PENTRU SOSUL DE AVOCADO:

1 avocado
Zeamă de limetă
Un vârf de cuțit de sare

PENTRU DECOR:

Brânză albă fărâmițată (sau
înlocuitor pe bază de plante pentru
o versiune vegană)
1 ardei chilli roșu
O mână de frunze de coriandru
Felii de limetă

PREPARARE

- Se amestecă toate ingredientele pentru marinadă într-un blender, până se obține o pastă fină.
- Se taie ciupercile grosier, se dau prin marinată și se lasă 1 oră să se întrepătrundă aromele.
- Se prăjesc ceapa, roșiile și ardeii chilli într-o tigaie, apoi se pasează cu sare și zeamă de limetă pentru a obține salsa.
- Ciupercile se frig la grătar sau se rumenesc într-o tigaie fierbinte, până când se ard ușor.
- Se prepară cartofii prăjiți de la Aviko în conformitate cu instrucțiunile de pe ambalaj.
- Feliile de ananas se frig pe grătar.
- Ingredientele pentru sosul de avocado se amestecă într-un blender până când sosul devine fin.

PLATING:

- Se pun cartofii prăjiți, se stropesc cu sos de avocado și salsa, peste care se așază bucăți de ananas și ciuperci, iar deasupra se presară brânză, felii de chilli și coriandru. Se decorează cu felii de limetă.



PREMIUM SUPER CRUNCH 9,5 MM
Carton: 4 x 2,5 kg

LOADED FRIES CU CIUPERCI



CHURROS CU PERE ȘI SOS DE CIOCOLATĂ



Perele - ELEGANȚĂ DE SEZON PE FARFURIE

Perele sunt simbolul rafinamentului culinar: combină dulceața cu o notă de savoare, oferind cheilor o gamă creativă foarte variată. Folosirea ca ingredient în plin sezon (sfârșitul verii până la finalul lunii octombrie) nu doar că potențează gustul, ci și optimizează costul mâncării. Para este un ingredient ce permite gătirea unor preparate premium fără a afecta bugetul, ridicându-se în același timp la nivelul așteptărilor consumatorilor ce caută opțiuni de meniu valoroase.

INGREDIENTE PENTRU 1 PORTIE

8 batoane
125 ml
125 g

churros de la Aviko
de frișcă
de ciocolată neagră

1 pară
1 cupă

zemoasă
de înghețată de vanilie

PREPARARE

- Se prepară churros de la Aviko în conformitate cu instrucțiunile de pe ambalaj.
- Para se taie pe jumătate, se scoate miezul și se taie felii.

SOS DE CIOCOLATĂ:

- Se încălzește frișca într-o cratiță.
- Se rup 100 g de ciocolată în cubulețe, care se adaugă în frișcă. Se încălzește ușor și se amestecă până când se obține un sos fin de ciocolată.

PLATING:

- Pe o farfurie întinsă mare se aranjează bucățile de churros și feliile de pară, alternativ și în formă de cerc.
- Deasupra se pun cupe de înghețată și se stropește totul cu sos de ciocolată.
- Sosul care rămâne se servește într-un bol separat, pentru a înmuia desertul.

Pont: Este o rețetă delicioasă și dacă o prepari cu pere fierte!



CHURROS
Carton: 4 x 1 kg

LOADED FRIES CU GUSTĂRI CU BRÂNZĂ CAMEMBERT CU PARĂ ȘI BRÂNZĂ ALBASTRĂ

INGREDIENTE PENTRU 1 PORȚIE

6 bucăți

180 g
60 g
60 g
60 g

de gustări cu brânză
Camembert de la Aviko
de pere
de avocado
de căpșuni
brânză albastră

20 g
10 g
20 g
20 g
50 ml
10 ml
Sare, piper

de nuci
de lămâie
de fetică
de miere
de ulei de măsline
de oțet balsamic

PREPARARE

- Se prepară gustările cu brânză Camembert de la Aviko în conformitate cu instrucțiunile de pe ambalaj.
- Perele se taie pe jumătate, se scot semințele și se feliază subțire. Se stropesc cu zeamă de lămâie.
- Se amestecă uleiul de măsline, mierea, zeama de lămâie și oțetul balsamic. Se condimentează cu sare și piper.
- Se taie fructul de avocado.

PLATING:

- Se așază felile de pară pe o farfurie, în stil carpaccio. Se adaugă fetica, avocado și gustările cu brânză Camembert, iar deasupra se prepară nuci, brânză albastră și căpșuni. Se stropesc toate ingredientele cu dressingul preparat.



CAMEMBERT BITES
Carton: 3 x 1 kg



CLĂTITE DIN CARTOFI ȘI CRUMBLE CU GEM DE DOVLEAC ȘI PORTOCALE



Dovleacul - GUSTUL TOAMNEI

Dovleacul nu este un trend trecător, ci un simbol al toamnei, care revine în fiecare an pe farfuriile clienților. Dulceața sa delicată și textura cremoasă îl face să fie perfect pentru aperitive, salate, feluri principale și deserturi. Pentru tine, este un ingredient ce permite crearea unor meniuri sezoniere pline de culoare, gust și... marje de profit mari.

INGREDIENTE PENTRU 1 PORȚIE

3 clătite
150 g
200 g
11 g

din cartofi de la Aviko
dovleac Hokkaido
portocale
zeamă de lămâie

o jumătate
30 g
30 g
15 g

de păstaie de vanilie
de roșii uscate
de salam picant
de pesmet panko

PREPARARE

- Se prepară clătitele din cartofi de la Aviko în conformitate cu instrucțiunile de pe ambalaj.
- Gemul de dovleac și portocale: Se taie dovleacul în cubulețe și se pune la fiert împreună cu portocalele, zeama de lămâie și puțină apă, până când se înmoaie. Se omogenizează, apoi se adaugă zahărul, sucul de portocale și semințele de vanilie. Se lasă totul pe foc timp de 15 minute.
- Crumble: Se rumenește panko în cuptor. Se toacă roșiile și salamul în bucăți mai mari, apoi se lasă la cuptor, la temperatura de 120°C, timp de 3 ore. Se amestecă totul într-un crumble.

PLATING:

- Se pun clătitele pe farfurie, deasupra se așază gemul de dovleac și portocale și se presară crumble.



POTATO PANCAKES REIBEKUCHEN
Carton: 6 x 1,5 kg

SALATĂ DE DOVLEAC CU FETICĂ, NUC ȘI BULETE NEGRE

INGREDIENTE PENTRU 1 PORȚIE

7 bulete

200 g
3 linguri
1 lingură

negre cu brânză Cheddar
și ardei Jalapeño
dovleac
de ulei de măsline
de oțet balsamic

1 linguriță
15 g
50 g
Sare și piper

de miere
de nuci
de fetică

PREPARARE

- Se decojește dovleacul, se scot semințele și se taie în cuburi de aproximativ 2 x 2 cm. Cuburile se așază pe hârtie de copt și se stropesc cu puțin ulei de măsline. Se coc în cuptorul preîncălzit la 200 °C timp de 10-15 minute sau până când se înmoaie și se rumenesc. După ce se coc, se azonează cu sare și piper și se lasă la răcit.
- Se prepară o vinegretă, folosind două părți ulei de măsline și o parte oțet balsamic. Se adaugă puțină miere, sare și piper.
- Se prepară buletele negre de la Aviko în conformitate cu instrucțiunile de pe ambalaj.

PLATING:

- Se aranjează fetica pe o farfurie sau într-un bol și se stropesc cu vinegreta, apoi se adaugă cuburile de dovleac copt, nucile prăjite și buletele negre cu brânză.



CHILI CHEDDAR BLACK NUGGETS
Carton: 5 x 1 kg



CLĂTITE DIN CARTOFI CU RAȚĂ, PERE ȘI ROȘII 'USCATE



Rața

- CONFORT DE IARNĂ ÎNTR-O VERSIUNE PREMIUM

În zilele reci, clienții caută preparate care să-i încălzească și să-i răsfete. Carnea de rață este soluția perfectă: suculentă și aromată, este scoasă în evidență perfect de condimentele de sezon. Este un ingredient ce crește prestigiul meniului și îți dă ocazia de a le oferi clienților preparate pentru care plătesc bucuroși mai mult.

INGREDIENTE PENTRU 1 PORȚIE

5 clătite	din cartofi de la Aviko	10 g	de muguri de pin
30 g	de baby spanac	10 g	de miere
60 g	piept de rață	10 ml	de ulei de măsline
40 g	de pere	5 ml	de oțet balsamic
40 g	de roșii uscate	Sare, piper	
30 g	de prune proaspete		

PREPARARE

- Se prepară clătitele din cartofi de la Aviko în conformitate cu instrucțiunile de pe ambalaj.

CARNE DE RAȚĂ:

- Se azonează pieptul de rață cu sare și piper, se rumenește într-o tigaie până când devine auriu la exterior și roz la interior. Se lasă carnea la răcit 10 minute înainte de a fi feliată.
- Se taie prunele pe jumătate, se scot sâmburii și se sotează în miere caramelizată.

DRESSING:

- Se amestecă uleiul de măsline cu oțetul balsamic. Se condimentează cu sare și piper.
- Se taie para și roșiile uscate în cuburi. Se amestecă apoi cu spanacul și mugurii de pin, apoi se încorporează dressingul.

PLATING:

- Se pun în straturi clătitele, salata cu spanac, prunele și feliile de carne de rață. La final se presară muguri de pin din belșug.



POTATO PANCAKES REIBEKUCHEN
Carton: 6 x 1,5 kg

INGREDIENTE PENTRU 1 PORȚIE

150 g

1 piept
2 lingurițe
1 linguriță
1 ardei chilli roșu
1 fir de ceapă verde
1 lingură
2 felii

de cartofi prăjiți *Super Crunch* de 7 mm de la Aviko
de rață
de condimente „five spice”
de sare
de hasmă tocată mărunț
de limetă

PENTRU MAIONEZA CU CHILLI:

15 g
1 lingură
1 linguriță
de maioneză
de ulei infuzat
cu chilli
de ulei de susan

PREPARARE

- Se crestează pielea de pe pieptul de rață și se unge cu sare și condimente chinezești „five spice”.
- Se așază cu pielea într-o tigaie rece și se gătește la foc mediu, până când pielea devine rumenă și crocantă (5-7 minute). Se întoarce și se lasă în continuare pe foc pentru încă 3-5 minute.
- Se lasă carnea să se răcească puțin, apoi se feliază - ar trebui să aibă o culoare roz în interior.
- Se prepară cartofii prăjiți de la Aviko în conformitate cu instrucțiunile de pe ambalaj.
- Se taie subțire ardeiul chilli și ceapa verde și se combină cu cartofii prăjiți.
- Se amestecă ingredientele pentru maioneza cu chilli.

PLATING:

- Se așază feliile de piept de rață peste cartofi, se stropește preparatul cu maioneza cu chilli și se ornează cu coriandru și felii de limetă.



PREMIUM SUPER CRUNCH 7 MM
Carton: 4 x 2,5 kg

LOADED FRIES
CU PIEPT DE RATĂ SI
CONDIMENTE „FIVE SPICE”

CHURROS CU CITRICE



Mâncare de răsfăt

- ÎNVĂLUIE-ȚI CLIEȚII CU GUSTURI BOGATE

Toamna și iarna sunt anotimpuri în care mâncarea nu servește doar la alimentație, ci și generează emoții. Mâncarea de confort le îndeplinește nevoia de căldură, îi face să se simtă în siguranță și le trezește sentimente nostalgice. Pentru tine, este ocazia perfectă de a folosi ingrediente de sezon, accesibile, în preparate care îmbunătățesc starea de bine și creează loialitate.

INGREDIENTE PENTRU 1 PORȚIE

4 bucăți

de prăjiturile
churros de la Aviko
grepfrut
portocală

1
40 g
50 g
Frunze

mandarină
de ciocolată neagră
de mousse de ciocolată
de mentă

PREPARARE

- Se prepară churros de la Aviko în conformitate cu instrucțiunile de pe ambalaj.
- Se aranjează churros pe o farfurie. Deasupra se pun bucăți de citrice și mousse de ciocolată.
- Se rade ciocolată neagră peste farfurie și se ornează cu frunze de mentă tocate mărunt.



CHURROS
Carton: 4 x 1 kg

INGREDIENTE PENTRU 1 PORTIE

3 clătite din cartofi de la Aviko
7 bucăți de gustări cu brânză
Camembert de la Aviko

50 g de castraveți
20 g de ceapă albă
20 g de ciuperci murate
20 g castraveți murați
20 g de maioneză
20 g de felii de bacon afumat
30 g de cartofi curățați de coajă
10 g de cepșoară
5 g de muștar Sarepska

5 ml de ulei
5 ml de ulei de măsline
20 ml de apă
5 ml de oțet din orez
sau oțet de mere
5 g de zahăr brun
2 g de usturoi
Semințe de susan
Boia dulce sau iute
Sare
Piper

PREPARARE

- Se prepară clătitele din cartofi și gustările cu brânză Camembert în conformitate cu instrucțiunile de pe ambalaj.

CASTRAVEȚI ÎN STIL COREEAN:

- Se taie cuburi castraveții proaspeți și 100 g de ceapă. Se asezonează cu sare, se amestecă și se lasă să se „odihnească” 1 oră.

MARINADĂ:

- Se amestecă apă, ulei, ulei de măsline, cepșoara și usturoiul tocate mărunt, zahărul, boiaua, sarea, piperul și oțetul.
- Se scurg castraveții și se toarnă marinada peste ei. Se adaugă semințele de susan prăjite.

SOS TARTAR:

- Se taie cubulețe ciupercile murate, castraveții murați și 100 g de ceapă. Se combină cu maioneză, muștar și puțină zeamă de la murături. Se condimentează cu sare și piper.
- Baconul se dă la cuptor, între două foi de hârtie de copt, la temperatura de 180°C, timp de 15-20 de minute.

CHIPSURI DE CARTOFI:

- Cartofii curățați de coajă se feliază subțire, apoi se taie bețișoare. Se clătesc cu apă rece, se usucă și apoi se prăjesc până devin aurii.

PLATING:

- Se așază în straturi clătitele, baconul, castraveții în stil coreean, încă o clătită, sos tartar și gustări cu brânză Camembert, iar deasupra se pun cartofii prăjiți.



POTATO PANCAKES REIBEKUCHEN
Carton: 6 x 1,5 kg



CAMEMBERT BITES
Carton: 3 x 1 kg

CLĂTITE DIN CARTOFI À LA BURGER





	CODUL PRODUSULUI	CARTON
PREMIUM SUPER CRUNCH 9,5 mm	806704	4 x2500 g

	CODUL PRODUSULUI	CARTON
PREMIUM SUPER CRUNCH 7 mm	806689	4 x2500 g

	CODUL PRODUSULUI	CARTON
PREMIUM GRATINS CREAM & CHEESE	801751	6 x1500 g



	CODUL PRODUSULUI	CARTON
POTATO PANCAKES REIBEKUCHEN	808757	6 x1500 g

	CODUL PRODUSULUI	CARTON
CHILI CHEDDAR BLACK NUGGETS	809210	5 x1000 g



	CODUL PRODUSULUI	CARTON
CAMEMBERT BITES	809435	3 x1000 g

	CODUL PRODUSULUI	CARTON
CHURROS	809021	4 x1000 g

	CODUL PRODUSULUI	CARTON
OVEN CHURROS	809509	3 x1000 g

www.avikofoodservice.ro



[avikofoodserviceromania](https://www.facebook.com/avikofoodserviceromania)



[aviko_foodservice_romania](https://www.instagram.com/aviko_foodservice_romania)

TOGETHER WE BRING JOY TO *tables*