



**wyższy
poziom
catering**

Bez glutenu i nabiału 18.10.-23.10.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Bowl kokosowy z musem truskawkowym, granolą i kawałkami czekolady	Placki z kalafiora z dipem czosnkowym i warzywami	Naleśniki z konfiturą jarzębinową i musem czekoladowym	Chrzanowa sałatka jajeczna z pieczywem gryczanym	Pudding ryżowy z jabłkiem, cynamonem i bakaliami	Pasta paprykowa z suszonym pomidorem i pieczywem bezglutenowym
II ŚNIADANIE	Sałatka z figą, szynką dojrzewającą i orzechami	Sałatka taco z kukurydzą i fasolą podana z dipem pomidorowym	Roladki z bakłażana z pastą orzechową	Pieczone warzywa korzeniowe z sosem orzechowym i sezamem	Zupa gołąbkowa	Krem z buraka z tymiankiem i słonecznikiem
OBIAD	Kurczak tikka masala z kaszą jaglaną i sałatką chachumbar	Udka w marynacie barbecue z mixem ryżu i surówką z kukurydzą	Polędwiczki w sosie słodko-pikantnym z tajskimi ziemniakami i surówką z glonów wakame	Roladki z indyka z suszonymi pomidorami z gratin z batatów i brokułem	Halibut z sosem borowikowym, buraczkową kaszą gryczaną i surówką z pora	Makaron ryżowy z kurczakiem, sosem sojowym i fistaszkami
PODWIECZOREK	Gruszka zapieczona z orzechami	Selekcja owoców z sosem waniliowym i migdałami	Muffiny oreo z płatkami różanymi	Pieczone pączki z konfiturą porzeczkową	Smoothie jabłko-melon-szpinak z chlorellą	Ciasto dyniowe
KOLACJA	Risotto truflowe z borowikami	Różowe pierogi z kimchi	Sałatka z kaczką i sosem borówkowym	Makaron bezglutenowy z kalmarami i krewetkami	Pizza z dynią, szpinakiem i karmelizowaną cebulą	Chtopski garnek

Menu jest poglądowe i może ulec zmianie, zawsze aktualne menu znajdą Państwo w swoim panelu klienta



**wyższy
poziom
catering**

Bez glutenu i nabiału 25.10.-30.10.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Pasta z dyni z curry z bułką i warzywami	Nasza chałka z pesto podana z paprykowym hummusem	Tatar z łososia z pieczywem ryżowym i marynowanym grzybkim	Tomatokeftedes z dipem bazyliowym i warzywami	Kanapka z pastą szpinakową, pieczarkami i płatkami drożdżowymi	Owsianka z musem brzoskwińowym i czekoladą
II ŚNIADANIE	Naleśniki z bananem i sosem czekoladowym	Zupa tajska z mleczkiem kokosowym i groszkiem cukrowym	Gołąbki jarskie z ryżem i pieczarkami	Śniadaniowe muffinki z jogurtem i owocami	Zupa z jarmużem, porem, ziemniakami	Krem z kiszonych ogórków
OBIAD	Indyk w sosie szpinakowym z różowymi gnocchi i marchewką z groszkiem	Nuggetsy z kurczaka w owsianej panierce z pieczonymi batatami i mizerią	Boeuf Bourguignon z marynowaną cebulą, kaszą gryczaną i mixem kiszonek	Steki z polędwiczki na musie porowym podane z sosem veloute i karmelizowanym burakiem	Łosoś w marynacie teryaki na risotto z cydrem i szparagami	Kurczak Gong Bao z makaronem sojowym i fistaszkami
PODWIECZOREK	Jogurt kokosowo-malinowy z posypką brownie	Tofurnik tiramisu	Krem chałwowy z wiśniami i migdałami	Jagielnik rafaello z owocami	Smoothie miętowo-malinowe z pomarańcza	Wegański makowiec z daktylami
KOLACJA	Paella z krewetkami i hiszpańską kiełbasą chorizo	Salatka z wątróbką i malinami	Salatka z burakami i pomarańczą	Burger wołowy ze śliwkami i kurkami	Tarta z grzybami leśnymi i gruszką	Pasta alla Boscaiola

Menu jest poglądowe i może ulec zmianie, zawsze aktualne menu znajdują Państwo w swoim panelu klienta