



**wyższy
poziom
catering**

Optymalne odżywianie słodkie 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 ricottą	Chrzanowa sałatka jajeczna z pieczywem gryczanym	Pudding ryżowy z jabłkiem, cynamonem i bakaliami	Pasta paprykowa z suszonym pomidorem i pumpnikiem
II ŚNIADANIE	Sałatka z figą, wędzonym twarogiem i orzechami	Sałatka owocowa z sosem waniliowym i migdałami	Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym	Budyń jaglany z jagodami i kokosem	Zupa gołąbkowa	Jogurt z złotym siemieniem i frużeliną truskawkową
OBIAD	Kurczak tikka masala z kuskusem 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 serem feta i suszonymi pomidorami z gratin z batatów i brokułem	Halibut z sosem borowikowym, buraczkową kaszą gryczaną i surówką z pora	Udon z kurczakiem, sosem sojowym i fistaszkami
PODWIECZOREK	Gruszka zapieczona z ricottą	Batoniki serowo-jeżynowe	Muffiny oreo z płatkami różanymi	Pieczone pączki z konfiturą porzeczkową	Smoothie jabłko-melon-szpinak z chlorellą	Ciasto dyniowe
KOLACJA	Risotto truflowe z borowikami i grana padano	Różowe pierogi z kozim serem	Sałatka z kaczką i sosem borówkowym	Linguini z kalmarami i krewetkami	Pizza z dynią, serem feta, szpinakiem i karmelizowaną cebulą	Chłopski garnek

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



**wyższy
poziom
catering**

Optymalne odżywianie słodkie 25.10.-30.10.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Pasta z dyni z curry z bułką i warzywami	Egzotyczny smoothie bowl z płatkami kokosa i granolą czekoladową	Tatar z łososia z pieczywem żytnim i marynowanym grzybkim	Śniadaniowe muffinki z serkiem wiejskim i owocami	Kanapka z pastą szpinakową, pieczarkami i grana padano	Owsianka z musem brzoskwiowym i czekolada
II ŚNIADANIE	Naleśniki z bananem i sosem czekoladowym	Zupa tajska z mleczkiem kokosowym i groszkiem cukrowym	Krem chałwowy z wiśniami i migdałami	Wrap gyros podany z dipem czosnkowym	Mus pierniczkowy z kruszonym herbatnikiem	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	Twarożek malinowy z posypką brownie	Ciasto tiramisu	Jabłecznik z pigwą i budyniem	Sernik dyniowy	Smoothie miętowo-malinowe z pomarańcza	Makowiec z porzeczkami i kruszonką
KOLACJA	Paella z krewetkami i hiszpańską kiełbasą chorizo	Sałatka z wątróbką i malinami	Sałatka z grillowanym halloumi i pomarańczą	Burger wołowy ze śliwkami i kurkami	Tarta z grzybami leśnymi, wędzonym twarogiem, gruszką	Pasta alla Boscaiola

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



**wyższy
poziom
catering**

Optymalne odżywianie wyprawne 18.10.-23.10.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Pasta z pieczonej ryby z suszonym pomidorem i nerkowcami z dyniowymi bułkami	Placki z kalafiora z dipem czosnkowym i warzywami	Quesadilla hawajska z sałwą paprykową	Chrzanowa sałatka jajeczna z pieczywem gryczanym	Sandwich śródziemnomorski z oliwkami i mozzarellą	Pasta paprykowa z suszonym pomidorem i pumpernikiem
II ŚNIADANIE	Sałatka z figą, wędzonym twarogiem i orzechami	Sałatka taco z kukurydzą i fasolą podana z dipem pomidorowym i chipsami tortilli	Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym	Pieczone warzywa korzeniowe z sosem orzechowym i sezamem	Zupa gołąbkowa	Krem z buraka z tymiankiem, serem wędzonym i słonecznikiem
OBIAD	Kurczak tikka masala z kuskusem 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 serem feta i suszonymi pomidorami z gratin z batatów i brokułem	Halibut z sosem borowikowym, buraczkową kaszą gryczaną i surówką z pora	Udon z kurczakiem, sosem sojowym i fistaszkami
PODWIECZOREK	Gruszka zapieczona z ricottą	Batoniki serowo-jeżynowe	Muffiny oreo z płatkami różanymi	Pieczone pączki z konfiturą porzeczkową	Smoothie jabłko-melon-szpinak z chlorellą	Ciasto dyniowe
KOLACJA	Risotto truflowe z borowikami i grana padano	Różowe pierogi z kozim serem	Sałatka z kaczką i sosem borówkowym	Linguini z kalmarami i krewetkami	Pizza z dynią, serem feta, szpinakiem i karmelizowaną cebulą	Chłopski garnek

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



**wyższy
poziom
catering**

Optymalne odżywianie wytrawne 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 żytnim i marynowanym grzybkiem	Tomatkeftedes z dipem bazyliowym i warzywami	Kanapka z pastą szpinakową, pieczarkami i grana padano	Croissant z serkiem chrzanowym i szynka dojrzewająca
II ŚNIADANIE	Barszcz ukraiński z fasolą i jajkiem	Zupa tajska z mleczkiem kokosowym i groszkiem cukrowym	Gołąbki jarskie z ryżem i pieczarkami	Wrap gyros podany z dipem czosnkowym	Zupa z jarmużem, porem i 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	Twarożek malinowy z posypką brownie	Ciasto tiramisu	Jabłecznik z pigwą i budyniem	Sernik dyniowy	Smoothie miętowo-malinowe z pomarańcza	Makowiec z porzeczkami i kruszonką
KOLACJA	Paella z krewetkami i hiszpańską kiebasą chorizo	Salatka z wątróbką i malinami	Salatka z grillowanym halloumi i pomarańczę	Burger wołowy ze śliwkami i kurkami	Tarta z grzybami leśnymi, wędzonym twarogiem, gruszką	Pasta alla Boscaiola

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