



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 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 pumpernikiem
II ŚNIADANIE	Sałatka z figą, wędzonym twarogiem i orzechami	Sałatka taco z kukurydzą i fasolą podana z dipem pomidorowym i chipsami tortilli	Quesadilla hawajska z salsą paprykową	Pieczone warzywa korzeniowe z sosem orzechowym i sezamem	Zupa gotąbkowa	Krem z buraka z tymiankiem, serem wędzonym i słonecznikiem
OBIAD	Tofu tikka masala z kuskusem i sałatką chachumbar	Wegańskie klopsiki z soczewicy z sosem barbecue z mixem ryżu i surówką z kukurydzą	Warzywa w sosie słodko-pikantnym z tajskimi ziemniakami i surówką z glonów wakame	Stek z selera z pesto pietruszkowym z gratin z batatów i brokułem	Sznyce jajeczne z sosem borowikowym, buraczkową kaszą gryczaną i surówką z pora	Boczniki po azjatycku z makaronem Udon
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 serem brie i sosem borówkowym	Makaron z bakłażanem i pomidorami	Pizza z dynią, serem feta, szpinakiem i karmelizowaną cebulą	Jarski chłopski garnek

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



**wyższy
poziom
catering**

Wegetariańska 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 wegański z pieczywem żytnim i marynowanym grzybkciem	Tomatokeftedes z dipem bazyliowym i warzywami	Kanapka z pastą szpinakową, pieczarkami i grana padano	Owsianka z musem brzoskwinowym i czekolada
II ŚNIADANIE	Naleśniki z bananem i sosem czekoladowym	Zupa tajska z mleczkiem kokosowym i groszkiem cukrowym	Krem chatwowy z wiśniami i migdałami	Śniadaniowe muffinki z serkiem wiejskim i owocami	Mus pierniczkowy z kruszonym herbatnikiem	Krem z kiszonych ogórków
OBIAD	Fasolka w sosie szpinakowym z różowymi gnocchi i marchewką z groszkiem	Nuggetsy z tofu w owsianej panierce z pieczonymi batatami i mizerią	Ciecierzycza po bretońsku, kaszą gryczaną i mixem kiszzonek	Boczniki ala schabowe na musie porowym podane z sosem veloute i karmelizowanym burakiem	Medaliony z bakłażana na risotto z cydrem i szparagami	Tofu 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 ze szparagami	Sałatka z winogronem i soczewicą z serem feta	Sałatka z grillowanym halloumi i pomarańczą	Burger meksykański ze śliwkami i kurkami	Tarta z grzybami leśnymi, wędzonym twarogiem, gruszką	Penne z brokułami i sosem beszamelowo-serowym

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