



WYŻSZY
POZIOM
CATERINGU

Bez glutenu i nabiału 16.05.-22.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Pasta z pieczonych buraków z naszą bułką owsianą	Owoce zapiekane pod owsianą kruszonką z jogurtem kokosowym	Zielone naleśniki z nadzieniem z tofu i suszonych pomidorów podane z warzywami	Rogaliki z powidłami, jogurtem cynamonowo-kokosowym i owocem	pudding z czarnego ryżu z mussem z mango	Owsianka czekoladowa z sosem wiśniowym i migdałami
II ŚNIADANIE	Jajka faszerowane z pastą z tuńczyka	Sałatka Cesar	Flaczki z boczniaków	Sałatka jarzynowa ze śledziem	Chłodnik litewski ze śmietanką sojową	Zupa ogórkowa
OBIAD	Roladki z udek z pieczarkami podane z ryżem i surówką z młodej kapusty	Indyk w sosie słodko-pikantnym z makaronem ryżowym	Gulasz coq au vin z kaszą jaglaną i surówką z buraków	Zrazy z szynki w sosie pieczeniowym z ziemniakami i modrą kapustą	Halibut w sosie estragonowo-pomarańczowym z kopytkami szpinakowymi i karmelizowaną marchewką	Fit Carbonara z grillowanymi warzywami
PODWIECZOREK	Fit Michałki z owocami	Pączki z konfiturą porzeczkową	Galaretka kokosowo-pomarańczowo-malinowa	Wegański sernik matcha	Smoothie brzoskwinia-pomarańcza-malina	Cinnamon rolls
KOLACJA	Sałatka z brokułem, kukurydzą i suszonym pomidorem	Pizza z karczochem, pomidorami i pieczarkami	Sałatka z brokułem, edamame i słonecznikiem	Zupa miso z grzybami shimeji i makaronem sojowym	Pastitsio	Potrąwka paprykowa z bobem

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



**wyższy
poziom
catering**

Bez glutenu i nabiału 23.05.-28.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Kanapka z pieczonym schabem, ajvarem i ogórkiem	Greckie placuszki z cukinii z sosem tzatziki	Owsianka z musem porzeczkowym i migdałami	Pasztet jajeczny z pieczywem bezglutenowym i Kiszonym ogórkiem	Bułka bezglutenowa z szarpalnym kurczakiem, pomidorem i sosem adżika	Belriso z brzoskwinia, sosem jagodowym i masłem orzechowym
II ŚNIADANIE	Banoffee z amarantusem	Koktajl truskawkowo-pomarańczowy z chia	Salatka caprese z kremem balsamicznym	Faszerowane pieczarki portobello	Ptasie mleczko z chia	Zupa soljanka z kapustą i kiełbasą z kurczaka
OBIAD	Kurczak w miodowo-sesamowej panierce z dipem sweet chili, ryżem i tajskim coleslawem	Makaron ryżowy z indykiem, warzywami i sosem sojowym	Polędwiczka z kuskusem ziołowym, sałatką z pomidora i ogórka i sosem mięsowym	Meksykańskie krokiety z wołowiną, salsą paprykową, batatami i surówką	Halibut w sosie winnym na puree porowym z karmelizowanym burakiem	Indyk w sosie pomarańczowym z makaronem ryżowym i brokułem
PODWIECZOREK	Ciasto z rabarbarem	Pianka cytrynowa z jabłkiem na owsianym spodzie	Torcik a'la Ferrero Rocher	Jagielnik solony karmel	Smoothie pomarańcza-ananas-marchew	Ciasto marchewkowe
KOLACJA	Pasta alla boscaiola	Amerykańska sałatka szefa z jajkiem, szynką, ogórkiem i selerem naciowym	Risotto truflowe z borowikami	Salatka z bobem i suszonym pomidorem	Spaghetti alla puttanesca	Tarta ze szparagami i żurawiną

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