



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 26.06.-01.07.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Twarożek z suszonym pomidorem i oliwkami z naszą focaccią i warzywami	Keks bezglutenowy z jogurtem mango i winogronem	Pasztet mięsny z cumberlandem, pieczywem bezglutenowym i warzywami	Tatar ze śledzia z pieczywem gryczanym, marynowaną pieczarką	Bułka bezglutenowa z ajvarem, serem cheddar, rozponką i zieloną papryką	Hummus paprykowy z pieczywem gryczanym i ogórkiem
II ŚNIADANIE	Sałatka z melonem, szynką dojrzewającą i sosem balsamicznym	Greckie placuszki z cukinii z sosem tzatziki	Sałatka z winogronem, mini mozzarellą i słonecznikiem	Pudding chia z musem brzoskwinowym	Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem	Krem z pomidorów z pestkami dyni
OBIAD	Spaghetti bolognese	Pieczeń z szynki w sosie chrzanowym z kaszą gryczaną i surówką z młodej kapusty	Kurczak hoisin z ryżem jaśminowym i groszkiem cukrowym	Indyk w sosie śmietanowo-pomidorowym z kaszą jaglaną i mizerią	Dorsz w sosie koperkowym z ziemniakami i duszoną kapustą	Penne z kurczakiem i truflowymi pieczarkami
PODWIECZOREK	Bounty z mixem owoców	Kolorowa galaretka na owianym spodzie	Banoffee	Torcik a'la Ferrero Rocher	Smoothie pomarańczakiwi z moringą	Wegański makowiec
KOLACJA	Kaszotto buraczkowe z kozim serem	Sałatka z bobem, jajkiem, młodymi ziemniakami i sosem jogurtowym	Pizza bianca ze szparagami	Sałatka z grillowaną nektarynką, halloumi i orzechami	Pad thai z tofu i kurczakiem z kiełkami fasoli mung i orzechami ziemni	Risotto z suszonymi pomidorami

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



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 10.07.-15.07.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Cytrynowa pasta z groszku z pieczywem bezglutenowym i warzywami	Kanapka gryczana z szarpanym kurczakiem, konfiturą z cebuli i piklami warzywnymi	Pasztet jajeczny z pieczywem gryczanym, dipem chrzanowym i ogórkiem	Owsianka z makiem, przyprawą korzenną, jabłkiem prażonym i migdałami	Paprykarz z bułką bezglutenową i warzywami	Naleśniki z farszem warzywno-serowym
II ŚNIADANIE	Budyniowy serniczek z musem truskawkowym i posypką szpinakową	Sałatka z arbuzem, serem feta, oliwkami i miętowym sosem	Malinowy budyń jaglany z orzechami w czekoladzie i borówką	Sałatka z grillowaną papryką, ogórkiem małosolnym, wędzonym twarogiem i pestkami dyni	Czekoladowe batoniki z amarantusem ekspandowanym i owocami	Krem z białych warzyw z chrzanem i grzankami
OBIAD	Kurczak po hawajsku z pieczonymi batatami i surówką z selera	Wieprzowina po szanghajsku z makaronem i zieloną fasolką z sezamem	Gulasz z indyka z marchewką, suszonymi pomidorami, kaszą gryczaną i buraczkami	Szynka w sosie pieczeniowym z gnocchi, brokułem i kalafiorem	Nuggetsy z dorsza z puree ziemniaczanym i kiszoną kapustą	Marokańska potrawka z kurczakiem, ciecierzycą i kaszą jaglaną
PODWIECZOREK	Ciasto dyniowe z polewą czekoladową	Bezglutenowa rolada z kremem bananowo-daktylowym	Kokosanki z owocami	Muffinki a'la Oreo	Zielone smoothie oczyszczające	Wegańskie blondie z masłem orzechowym
KOLACJA	Wieprzowy gyros box z kapustą pekińską, pomidorem, ogórkiem i bułką	Zapiekanka briam z oliwą czosnkowo-ziołową	Sałatka a'la Cesar	Spaghetti alla puttanesca z anchois i oliwkami	Massaman curry z kurczakiem, ananasem i ryżem jaśminowym	Pastitsio

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