



wyższy
poziom
catering

High protein 6.05.-11.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Pasta z koziego sera i oliwek z croissantem i pomidorami koktajlowymi	Pasta z awokado i wędzonego twarogu z pumpnikiem, indykiem i papryką	Serek śmietankowo-koperkowy z rukolą, indykiem, ogórkiem i croissantem	Drożdżowe bułeczki z nadzieniem pieczarkowym, dipem ziołowym i warzywami	Tatar z suszonych pomidorów z jabłuszkim kaparowym, schabem i bułką z ziarnem	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem, indykiem, bułką podpłomyk i ogórkiem małosolnym
II ŚNIADANIE	Kaszotto buraczkowe z serem feta, indykiem i pestkami dyni	Sałatka z selerem konserwowym, ananase, szynką, kurczakiem, serem i kukurydzą	Sałatka szefa z jajkiem, cheddarem i kurczakiem	Chłodnik litewski z jajkiem i indykiem	Zupa wiosenna z koperkiem i kurczakiem	Krem z batatów z polędwiczką, czosnkiem i imbirem
OBIAD	Pieczony kurczak z sosem żurawinowym, kokosowym ryżem i pieczoną marchewką	Pałki z kurczaka na puree z groszku i marchewką	Kąski indyka z młodymi ziemniakami i mizerią	Łopatka po cygańsku z kaszą bulgur i surówką z młodej kapusty	Śledź w sosie śmietanowo-jogurtowym z jabłkiem i ogórkiem z ziemniakami i brokułem	Kopytka z mięsnym sosem myśliwskim
PODWIECZOREK	Ciasto wiśniowy paj	Ciasto kakaowe z pianką truskawkową	Bananowiec z pianką cynamonową	Ciasto Raffaello	Smoothie szpinak, jabłko, banan	Imbirowe ciasto z rabarborem
KOLACJA	Bułeczki bao z pulled pork, dipem jalapeno i marynowanymi warzywami	Gnocchi z sosem pesto, kurczakiem w ziołach, pomidorkami cherry i rukolą	Empanada galicyjska z dipem kaparowym i pomidorami	Sałatka z melonem, oliwkami, polędwiczką i szynką dojrzewającą	Sałatka z kurczakiem sambal i kukurydzą	Quiche z pieczarkami i kurczakiem

+ KOKTAJL BIAŁKOWY

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



**wyższy
poziom
catering**

High protein 13.05.-18.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Ziołowa pasta z sera feta z bułką podpłomyk i grillowanymi warzywami	Paszтет mięsny z cumberlandem, ogórkiem konserwowym i pieczywem	Caprese z kurczakiem, sosem pesto, balsamico i pieczywem	Szarpany kurczak z konfiturą cebulową, pieczywem razowym i pomidorem	Kanapka graham z sosem miódowo-musztardowym, schabem, jajkiem i grillowaną papryką	Pasta z pieczonej papryki z serem feta, bułką graham i ogórkiem
II ŚNIADANIE	Zupa kalafiorowa z indykiem	Naleśniki ze szpinakiem i serem lazur	Sałatka włoska z indykiem	Sałatka z korzeniem lotosu, kurczakiem, pieczarkami, czerwoną kapustą i nerkowcami	Zupa z fasolki szparagowej	Krem z młodej kapusty z indykiem
OBIAD	Green thai curry z kurczakiem, ryżem jaśminowym i limonką	Pieczeń z udźca indyka w ciemnym sosie z kaszą gryczaną i surówką z młodej kapusty	Lasagne bolognese z grillowanymi warzywami	Szynka w sosie botwinkowym z kaszą bulgur i duszoną kalarepą	Dorsz w ziołowej panierce na cytrynowym risotto z zielonymi warzywami	Tagiatelle z groszkiem po florencu i stekami z polędwiczki
PODWIECZOREK	Ciasto marchewkowe z polewą z serka	Miodownik	Tiramisu	Sernik jagodowy	Koktajl bomba antyoksydantów	Ciasto snickers
KOLACJA	Fasolka po bretońsku z bagietką	Sałatka ze szparagami, kurczakiem, jajkiem i sosem cesar	Pizza Capriciosa z szynką, pieczarkami i karczochem	Placki z młodej kapusty z sosem koperkowym	Pieczona pyra z gzikim, kurczakiem i surówką z ogórka i rzodkiewki	Caponata z bakłazanem, kaparami i oliwkami z ryżem brązowym i kurczakiem

+ KOKTAJL BIAŁKOWY

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