



**wyższy  
poziom  
catering**

Optymalne odżywianie słodkie 6.05.-11.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
<b>ŚNIADANIE</b>	Keks bakaliowy z serkiem morelowym i ananasem	Chlebek z wiórkami kokosowymi, jogurtem malinowym i pomarańczą	Serek śmietankowo-koperkowy z rukolą, ogórkiem i croissantem	Owoce zapiekane pod kruszonką z płatków z jogurtem naturalnym	Tatar z suszonych pomidorów z jabłuszkiem kaparowym i bułką z ziarnem	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem, bułką podpiłomyk i ogórkiem małosolnym
<b>II ŚNIADANIE</b>	Kaszotto buraczkowe z serem feta i pestkami dyni	Sałátka z selerem konserwowym, ananasem, szynką, serem i kukurydzą	Sałátka owocowa z suszonymi owocami i orzechami	Chłodnik litewski z jajkiem	Brownie z truskawkami i serkiem homogenizowanym	Deser a'la Monte
<b>OBIAD</b>	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
<b>PODWIECZOREK</b>	Ciasto wiśniowy paj	Ciasto kakaowe z pianką truskawkową	Bananowiec z pianką cynamonową	Ciasto Raffaello	Smoothie szpinak, jabłko, banan	Imbirowe ciasto z rabarbarem
<b>KOLACJA</b>	Bułeczki bao z pulled pork, dipem jalapeno i marynowanymi warzywami	Gnocchi z sosem pesto, pomidorkami cherry i rukolą	Empanada galicyjska z dipem kaparowym i pomidorami	Sałátka z melonem, oliwkami i szynką dojrzewającą	Sałátka z kurczakiem sambal i kukurydzą	Quiche z pieczarkami

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



**wyższy  
poziom  
catering**

**Optymalne odżywianie słodkie 13.05.-18.05.**

	<b>PONIEDZIAŁEK</b>	<b>WTOREK</b>	<b>ŚRODA</b>	<b>CZWARTEK</b>	<b>PIĄTEK</b>	<b>SOBOTA</b>
<b>ŚNIADANIE</b>	Owsianka z musem brzoskwinowym, migdałami i żurawiną	Paszтет mięsny z cumberlandem, ogórkiem konserwowym i pieczywem	Caprese z sosem pesto, balsamico i pieczywem	Croissant z serkiem miodowo-cytrynowym i pomarańczą	Kanapka graham z sosem miodowo-musztardowym, jajkiem i grillowaną papryką	Pasta z pieczonej papryki z serem feta, bułką graham i ogórkiem
<b>II ŚNIADANIE</b>	Zupa kalafiorowa z zacierką	pudding z tapioki z musem z truskawek	Panna cotta z polewą truskawkową	Sałatka z korzeniem lotosu, pieczarkami, czerwoną kapustą i nerkowcami	Blok czekoladowy z amarantusem ekspandowanym, jogurtem i winogronem	Mus pierniczkowy z prażoną gruszką
<b>OBIAD</b>	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 połówdżiczki
<b>PODWIECZOREK</b>	Ciasto marchewkowe z polewą z serka	Miodownik	Tiramisu	Sernik jagodowy	Koktajl bomba antyoksydantów	Ciasto snickers
<b>KOLACJA</b>	Fasolka po bretońsku. z bagietką	Sałatka ze szparagami, jajkiem i sosem cesar	Pizza Capriciosa z szynką, pieczarkami i karczochem	Placki z młodej kapusty z sosem koperkowym	Pieczona pyra z gzikim i surówką z ogórka i rzodkiewki	Caponata z bakłażanem, kaparami i oliwkami z ryżem brązowym

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



**wyższy  
poziom  
catering**

**Optymalne odżywianie wytrawne 6.05.-11.05.**

	<b>PONIEDZIAŁEK</b>	<b>WTOREK</b>	<b>ŚRODA</b>	<b>CZWARTEK</b>	<b>PIĄTEK</b>	<b>SOBOTA</b>
<b>ŚNIADANIE</b>	Pasta z koziego sera i oliwek z croissantem i pomidorami koktajlowymi	Pasta z awokado i wędzonego twarogu z pumpnikiem i papryką	Serek śmietankowo-koperkowy z rukolą, ogórkiem i croissantem	Drożdżowe bułeczki z nadzieniem pieczarkowym, dipem ziołowym i warzywami	Tatar z suszonych pomidorów z jabłuszkiem kaparowym i bułką z ziarnem	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem, bułką podplomyk i ogórkiem małosolnym
<b>II ŚNIADANIE</b>	Kaszotto buraczkowe z serem feta i pestkami dyni	Sałátka z selerem konserwowym, ananase, szynką, serem i kukurydzą	Sałátka szefa z jajkiem, cheddarem i kurczakiem	Chłodnik litewski z jajkiem	Tartaletki z pastą z pieczonej papryki z serem feta	Krem z batatów z imbirem i czosnkiem
<b>OBIAD</b>	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 śmietankowo-jogurtowym z jabłkiem i ogórkiem z ziemniakami i brokułem	Kopytka z mięsnym sosem myśliwskim
<b>PODWIECZOREK</b>	Ciasto wiśniowy paj	Ciasto kakaowe z pianką truskawkową	Bananowiec z pianką cynamonową	Ciasto Raffaello	Smoothie szpinak, jabłko, banan	Imbirowe ciasto z rabarbarem
<b>KOLACJA</b>	Bułeczki bao z pulled pork, dipem jalapeno i marynowanymi warzywami	Gnocchi z sosem pesto, pomidorkami cherry i rukolą	Empanada galicyjska z dipem kaparowym i pomidorami	Sałátka z melonem, oliwkami i szynką dojrzewającą	Sałátka z kurczakiem sambal i kukurydzą	Quiche z pieczarkami

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



WYŻSZY  
POZIOM  
CATERINGU

Optymalne odżywianie wytrawne 13.05.-18.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Ziołowa pasta z sera feta z bułką podpłomyk i grillowanymi warzywami	Pasztet mięsny z cumberlandem, ogórkiem konserwowym i pieczywem	Caprese z sosem pesto, balsamico i pieczywem	Szarpany kurczak z konfiturą cebulową, pieczywem razowym i pomidorem	Kanapka graham z sosem miodowo-musztardowym, jajkiem i grillowaną papryką	Pasta z pieczonej papryki z serem feta, bułką graham i ogórkiem
II ŚNIADANIE	Zupa kalafiorowa z zacierką	Naleśniki ze szpinakiem i serem lazur	Sałatka włoska	Sałatka z korzeniem lotosu, pieczarkami, czerwoną kapustą i nerkowcami	Zupa z fasolki szparagowej	Krem z młodej kapusty z groszkiem ptysiowym
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, jajkiem i sosem cesar	Pizza Capriciosa z szynką, pieczarkami i karczochem	Placki z młodej kapusty z sosem koperkowym	Pieczona pyra z gzikiem i surówką z ogórka i rzodkiewki	Caponata z bakłażanem, kaparami i oliwkami z ryżem brązowym

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