



wyższy  
poziom  
catering

Sport 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, indykiem, ogórkiem i croissantem	Owoce zapiekane pod kruszonką z płatków z jogurtem naturalnym	Tatar z suszonych pomidorów z jabłuszkiem kaparowym, schabem i bułką z ziarnem	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem, indykiem, bułką podpłomyk i ogórkiem małosolnym
<b>II ŚNIADANIE</b>	Kaszotto buraczkowe z serem feta, indykiem i pestkami dyni	Sałatka z selerem konserwowym, ananasem, szynką, serem i kukurydzą	Sałatka 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, kurczakiem w ziołach, pomidorkami cherry i rukolą	Empanada galicyjska z dipem kaparowym i pomidorami	Sałatka z melonem, oliwkami, poledwiczką i szynką dojrzewającą	Sałatka z kurczakiem sambal i kukurydzą	Quiche z pieczarkami i kurczakiem

+ KOKTAJL BIAŁKOWY

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



**wyższy  
poziom  
catering**

**Sport 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 brzoskwińowym, migdałami i żurawiną	Pasztet mięsny z cumberlandem, ogórkiem konserwowym i pieczywem	Caprese z kurczakiem, 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 indykiem	Pudding z tapioki z musem z truskawek	Panna cotta z polewą truskawkową	Salatka z korzeniem lotosu, kurczakiem, 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 florencku i stekami z polędwiczki
<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	Salatka ze szparagami, kurczakiem, jajkiem i sosem cesar	Pizza Capriciosa z szynką, pieczarkami i karczochem	Placki z młodej kapusty z sosem koperkowym	Pieczona pyra z gzikiem, kurczakiem i surówką z ogórka i rzodkiewki	Caponata z bakłażanem, kaparami i oliwkami z ryżem brązowym i kurczakiem

**+ KOKTAJL BIAŁKOWY**

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