



wyższy  
poziom  
catering

Wegetariańska 6.05.-11.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Pasta z koziego sera i oliwek z croissantem i pomidorami koktajlowymi	Chlebek z wiórkami kokosowymi, jogurtem malinowym i pomarańczą	Serek śmietankowo-koperkowy z rukolą, ogórkiem i croissantem	Drożdżowe bułeczki z nadzieniem piecarkowym, dipem ziołowym i warzywami	Tatar z suszonych pomidorów z jabłuszkiem kaparowym i bułką z ziarnem	Pasta jajeczna ze szczypiorkiem, bułką podpłomyk i ogórkiem małosolnym
II ŚNIADANIE	Kaszotto buraczkowe z serem feta i pestkami dyni	Sałatka z selerem konserwowym, ananase, serem i kukurydzą	Sałatka owocowa z suszonymi owocami i orzechami	Chłodnik litewski z jajkiem	Brownie z truskawkami i serkiem homogenizowanym	Deser a'la Monte
OBIAD	Szwedzkie klopsiki z sosem pomidorowym, kokosowym ryżem i pieczoną marchewką	Falafel na puree z zielonego groszku z dipem ziołowym i marchewką	Kotlet z kalafiora i cieciorki z młodymi ziemniakami i mizerią	Tofu w sosie śliwkowym z kaszą bulgur i surówką z młodej kapusty	Sznyclę fasolowe w sosie koperkowym z ziemniakami i brokułem	Kopytka z sosem myśliwskim z ciecierzycą
PODWIECZOREK	Ciasto wiśniowy paj	Ciasto kakaowe z pianką truskawkową	Bananowiec z pianką cytrynową	Ciasto Raffaello	Smoothie szpinak, jabłko, banan	Imbirowe ciasto z rabarborem
KOLACJA	Bułeczki bao z szarpanym bocznikiem, dipem jalapeno i marynowanymi warzywami	Gnocchi z sosem pesto, pomidorkami cherry i rukolą	Empanada warzywna z dipem kaparowym i pomidorami	Sałatka z melonem, oliwkami i serem feta	Sałatka z ananase, pore, kukurydzą i papryką konserwową	Quiche z pieczarkami

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



wyższy  
poziom  
catering

Wegetariańska 13.05.-18.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Owsianka z musem brzoskwinowym, migdałami i żurawiną	Pasztet warzywny z cumberlandem, ogórkiem konserwowym i pieczywem	Caprese z sosem pesto, balsamico i pieczywem	Szarpany boczniak 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	Panna cotta z polewą truskawkową	Sałatka z korzeniem lotosu, pieczarkami, czerwoną kapustą i nerkowcami	Zupa z fasolki szparagowej	Mus pierniczkowy z prażoną gruszką
OBIAD	Green thai curry z tofu, ryżem jaśminowym i limonką	Klopsiki z cukinii w sosie pomidorowym z kaszą gryczaną i surówką z młodej kapusty	Lasagne z soczewicą z grillowanymi warzywami	Sznyce z ciecierzycy w sosie botwinkowym z kaszą bulgur i duszoną kalarepą	Medalion z bakłażana na cytrynowym risotto z zielonymi warzywami	Tagiatelle z groszkiem po florencu
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 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 znajdą Państwo w swoim panelu klienta