



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 10.06.-15.06.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Jajka z sosem tatarskim, pieczywem i warzywami	Paszтет z cukinii z sosem chrzanowym, pomidorem i pieczywem	Zapiekane plastry kielbasy drobiowej z cebulą z pieczywem i piklami musztardowymi	Twarożek ze szczypiorkiem, rzodkiewką i pieczywem gryczanym	Śledź salsa z pieczywem bezglutenowym	Kawior warzywny z pieczywem i wędzonym twarogiem
II ŚNIADANIE	Ciasto drożdżówka z serem i rodzynkami z owocami	Krem z zielonych warzyw z serem feta	Banan w cieście z kokosowym twarogiem	Chłodnik paprykowy z brzoskwinią	Pancakes z sosem waniliowym i winogronem	Krem z białych szparagów i selera
OBIAD	Makaron ryżowy z warzywami i połędwiczką w sezamowej panierce	Łopatka po cygańsku z ryżem i marchewką z groszkiem	Bitki wieprzowe w sosie grzybowym z kluseczkami półfrancuskimi i zasmażanymi buraczkami	Gulasz z indyka z marchewką i suszonymi pomidorami z kaszą gryczaną i brokułem	Jajko sadzone z młodymi ziemniaczkami, koperkiem i mizerią	Filet z kurczęcy w mleczku kokosowym z warzywami i ryżem jaśminowym
PODWIECZOREK	Śliwki i morele zapiekane pod kruszonką z płatków z jogurtem	Bomby rumowe z owocami	Rolada bezglutenowa z konfiturą różaną	Batoniki owsiane z serkiem truskawkowym	Smoothie cytrusowe z żółtych owoców	Jagielnik czekoladowy
KOLACJA	Bułeczki bezglutenowe z farszem warzywnym, piklami i karmelizowaną cebulą	Salatka nicejska	Cytrynowy ryż smażony z papryką, kukurydzą i marchewką podany z limonką i nerkowcami	Cevapcici z sałatką z kiszzonego ogórka, pomidora i cebuli z dipem ziołowym	Pizza bianca z camembertem, pieczarkami i gruszką z oliwą truflową	Makaron z cukinią i pomidorem z kremowym sosem

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



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 17.06.-22.06.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Tatar z buraka z naszym chlebkiem gryczanym i marynowanymi pieczarkami	Amerykańskie pancakes z sosem czekoladowym i truskawkami	Tosty z masłem orzechowym i konfiturą porzeczkową z serkiem straciatella i owocem	Owsianka z daktylowym solonym karmelem i brzoskwinią	Jajka zapiekane z szynką z grzanką z guacamole	Belriso z musem brzoskwinowym i słonecznikiem
II ŚNIADANIE	Jabłka w cieście naleśnikowym z serkiem waniliowym i sosem jagodowym	Chowder z kukurydzą i kurczakiem	Panierowane kalafiorki z dipem blue cheese	Chłodnik ogórkowy z awokado	Zupa ogórkowa z ryżem	Kapuśniak z młodej kapusty
OBIAD	Indyk po bawarsku z zasmażaną kapustą i kaszą gryczaną	Buffalo wings z sosem BBQ, pieczonymi ziemniakami i grillowaną kukurydzą	Gołąbki klasyczne w sosie pomidorowym z ziemniakami	Makaron z sosem myśliwskim z pieczarkami	Paluszki rybne z młoda kiszoną kapustą i puree ziemniaczanym	Tagine z kurczaka z soczewicą i komosą z ziołami
PODWIECZOREK	Jagielnik z solonym karmelem	Apple pie	Brownie z wiśniami	Torcik musowy z truskawek	Rumowo-bananowy koktajl espresso	Ciasto dyniowe
KOLACJA	Pad thai z kurczakiem, kietkami fasoli mung, orzechami ziemnymi i szczypiorkiem	Burgery wołowe z piklowanym ogórkiem i sosem Jack Daniel's	Caponata z bakłażanem i oliwkami z bułką	Pieczone warzywa z sosem orzechowym i wędzonym twarogiem	Potrawka z batatów z fasolką i ryżem	Tarta z botwinką i serem feta

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