



**wyższy
poziom
catering**

Optymalne odżywianie słodkie 7.10.-12.10.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Owsianka kokosowa z musem truskawkowym i czekoladą	Bułeczki drożdżowe z nadzieniem jabłkowym i jogurtem straciatella	Focaccia z oliwkami i twarogiem śródziemnomorskim	Belriso z musem morelowym i orzechami w czekoladzie	Śledź salsa z pieczywem słonecznikowym	Naleśniki z twarogiem brzoskwinowym
II ŚNIADANIE	Krem z zielonych warzyw	Nachosy z salsą paprykową	Racuchy budyniowe z bananem i sosem czekoladowym	Paszteciki z grzybami z dipem chrzanowym	Pancakes z sosem waniliowym i winogronem	Pieczarkowa zupa krem
OBIAD	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z pędami bambusa i ryżem	Coq au vin z kaszą bulgur i modrą kapustą	Makaron pełnoziarnisty z sosem myśliwskim	Pieczeń z szynki w ciemnym sosie z kopytkami i surówką z kiszanej kapusty	Jajko sadzone z ziemniakami zasmażanymi i mizerią	Nasi Goreng z kurczakiem i kielkami fasoli mung
PODWIECZOREK	Waniliowe ptasie z mleczko z chia	Mus czekoladowy z frużeliną malinową	Rolada biszkoptowa z powidłami	Sernik kawowy na migdałowym spodzie	Smoothie z żółtych owoców	Cynamonowa pianka jabłkowa na owsianym spodzie
KOLACJA	Sałatka z kukurydzy, fasoli, ananasa i papryki z żółtym serem	Tagiatelle z grzybami w sosie śmietanowym	Sałatka z wątróbką, gruszką i sosem malinowym	Zupa tajska z indykiem, kukurydzą, groszkiem i makaronem sojowym	Pizza bianca z camembertem, pieczarkami i gruszką z oliwą truflową	Gulasz z bakłażana z bagietką

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



wyższy
poziom
catering

Optymalne odżywianie wytrawne 07.10.-12.10.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Frittata z burakiem i serem feta z dipem balsamicznym i pieczywem	Croissant z camembertem, konfiturą porzeczkową i rukolą	Focaccia z oliwkami i twarogiem śródziemnomorskim	Pasta z pieczonej papryki z serem feta i pieczywem razowym	Śledź salsa z pieczywem słonecznikowym	Kawior warzywny z bułką i wędzonym twarogiem
II ŚNIADANIE	Krem z zielonych warzyw	Nachosy z salsą paprykową	Medaliony z bakłażana z sosem czosnkowym	Paszteciki z grzybami z dipem chrzanowym	Zupa szpinakowa	Pieczarkowa zupa krem
OBIAD	Kurczak w sosie słodko-kwaśnym z pędami bambusa i ryżem	Coq au vin z kaszą bulgur i modrą kapustą	Makaron pełnoziarnisty z sosem myśliwskim	Pieczeń z szynki w ciemnym sosie z kopytkami i surówką z kiszzonej kapusty	Jajko sadzone z ziemniakami zasmażanymi i mizerią	Nasi Goreng z kurczakiem i kiełkami fasoli mung
PODWIECZOREK	Waniliowe ptasie z mleczko z chia	Mus czekoladowy z frużeliną malinową	Rolada biszkoptowa z powidłami	Sernik kawowy na migdałowym spodzie	Smoothie z żółtych owoców	Cynamonowa pianka jabłkowa na owsianym spodzie
KOLACJA	Sałatka z kukurydzy, fasoli, ananasa i papryki z żółtym serem	Tagiatelle z grzybami w sosie śmietanowym	Sałatka z wątróbką, gruszką i sosem malinowym	Zupa tajska z indykiem, kukurydzą, groszkiem i makaronem sojowym	Pizza bianca z camembertem, pieczarkami i gruszką z oliwą truflową	Gulasz z bakłażana z bagietką

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