



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 24.03.-29.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Szakszuka z jajkiem sadzonym i pieczywem	Ziołowa pasta z wegańskiego sera feta z rzodkiewką i pieczywem gryczanym	Mango sticky rice	Frittata ze szpinakiem, wegańskim serem feta i pomidorami z pieczywem i dipem pietruszkowym	Owsianka makowa z karmelizowaną śliwką	Kawior warzywny z tofu wędzonym i pieczywem
II ŚNIADANIE	Koktajl Pina Colada	Migdałowe crumble z truskawkami i jogurtem kokosowym	Tom Yum Hed z kurczakiem i makaronem sojowym	Tatar z suszonych pomidorów z krążkami ryżowymi	Zupa meksykańska z kukurydzą i czerwoną fasolą	Krem z kiszonych ogórków
OBIAD	Kurczak słodko-kwaśny z pędami bambusa i ryżem jaśminowym	Karkówka w majeranku z ciemnym sosem, kaszą gryczaną i kapustą zasmażana z kminkiem	Green thai curry z kurczakiem, ryżem jaśminowym i limonką	Makaron z sosem myśliwskim z pieczarkami	Miruna w sosie musztardowym z ziemniakami i surówką z buraczków i jabłka	Kurczak po pekińsku z ryżem
PODWIECZOREK	Ciasto marchewkowe	Ciasto budyniowe z jabłkiem	Roti z bananem i sosem czekoladowym	Ciasto skubaniec	Zielone smoothie oczyszczające	Ciasto szpinakowe z polewą czekoladową
KOLACJA	Zapieksy szwedzkie z wegańską mozzarellą	Sushi cake z łososiem	Pad thai z krewetkami, kielkami fasoli mung, szczypiorkiem i orzechami ziemnymi	Salatka cesar	Salatka hawajska z ryżem, kurczakiem, brzoskwinia i rodzynkami	Moussaka

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