



wyższy
poziom
catering

High protein 24.03.-29.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Szakszuka z jajkiem sadzonym i pieczywem	Ziołowa pasta z sera feta z rzodkiewką, plastrami kurczaka i grahamką	Kanapka Banh Mi Gha z marynowanym kurczakiem	Frittata ze szpinakiem, serem feta i pomidorami z pieczywem i dipem pietruszkowym	Pasztet mięsny z pieczywem i cumberlandem	Kawior warzywny z mozzarellą i pieczywem
II ŚNIADANIE	Krem z pieczonej papryki z polędwiczką	Stromboli ze szpinakiem i suszonym pomidorem i dipem bazyliowym	Tom Yum Hed z kurczakiem i makaronem sojowym	Tatar z suszonych pomidorów z krakersami i szynką dojrzewającą	Zupa meksykańska z mięsem, kukurydzą i czerwoną fasolą	Krem z kiszonych ogórków z pieczonym schabem
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 z polewą z serka	Ciasto budyniowe z jabłkiem	Roti z bananem i sosem czekoladowym	Ciasto skubaniec	Zielone smoothie oczyszczające	Ciasto szpinakowe z polewą czekoladową
KOLACJA	Zapieksy szwedzkie z kurczakiem	Sushi cake z łososiem i surimi	Pad thai z krewetkami, kiełkami fasoli mung, szczypiorkiem i orzechami ziemnymi	Sałatka cesar z kurczakiem	Sałatka hawajska z ryżem, kurczakiem, brzoskwinią i rodzynkami	Moussaka

+ KOKTAJL BIAŁKOWY

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