



wyższy poziom catering

Niski IG 24.03.-29.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Szakszuka z jajkiem sadzonym, serem feta i pieczywem	Ziołowa pasta z sera feta z rzodkiewką i grahamką	Kanapka Banh Mi Gha z szarpanym kurczakiem	Frittata ze szpinakiem, serem feta i pomidorami z pieczywem i dipem pietruszkowym	Paszтет mięsny z pieczywem i cumberlandem	Kawior warzywny z mozzarellą i pieczywem
II ŚNIADANIE	Krem z pieczonej papryki	Cukinia faszerowana mięsem z dipem bazyliowym	Tom Yum Hed z kurczakiem i makaron sojowym	Tatar z suszonych pomidorów z kaparami i krakersami serowymi	Zupa meksykańska z kukurydzą i fasolą	Krem z kiszonych ogórków
OBIAD	Kurczak w sosie słodko - kwaśnym z pędami bambusa, ryżem brązowym i surówką	Karkówka w majeranku z ciemnym sosem, kaszą gryczaną i kapustą zasmażaną z kminkiem	Green thai curry z kurczakiem, ryżem brązowym i tajskim coleslawem	Makaron z sosem myśliwskim z pieczarkami i surówką z kiszonych ogórków	Miruna w sosie musztardowym z kaszą gryczaną i buraczkami	Kurczak po pekińsku z ryżem
PODWIECZOREK	Batoniki sernikowo-jeżynowe	Migdałowe crumble z truskawkami i serkiem homogenizowanym	Pudding chia z mussem z mango i kokosem	Razowy piernik z pianką wiśniową	Zielone smoothie oczyszczające	Ciasto szpinakowe z polewą czekoladową i wiórkami kokosowymi
KOLACJA	Zapiekisy szwedzkie	Sushi bowl	Pad thai z krewetkami, kiełkami fasoli mung, szczypiorkiem i orzechami ziemnymi	Sałatka cesar	Sałatka ryżowa z marynowanymi pieczarkami i papryką	Moussaka

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