



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 24.03.-29.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Szakszuka z jajkiem sadzonym i pieczywem	Ziołowa pasta z sera feta z rzodkiewką i grahamką	Mango sticky rice	Frittata ze szpinakiem, serem feta i pomidorami z pieczywem i dipem pietruszkowym	Owsianka makowa z karmelizowaną śliwką	Kawior warzywny z mozzarellą i pieczywem
II ŚNIADANIE	Koktajl Pina Colada	Stromboli ze szpinakiem i suszonym pomidorem i dipem bazyliowym	Tom Yum Hed z makaronem sojowym	Tatar z suszonych pomidorów z krakersami	Zupa meksykańska z kukurydzą i czerwoną fasolą	Krem z kiszonych ogórków
OBIAD	Tofu w sosie słodko-kwaśny z pędami bambusa i ryżem jaśminowym	Kotlety jajeczne z sosem chrzanowym, kaszą gryczaną i kapustą zasmażana z kminkiem	Green thai curry z cieciorą, ryżem jaśminowym i limonką	Makaron z sosem myśliwskim z pieczarkami i fasolą	Pierogi ruskie z karmelizowaną cebulą i surówką z buraczków i jabłka	Tofu 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	Zapiekisy szwedzkie	Sushi cake z warzywami	Pad thai z tofu, kiełkami fasoli mung, szczypiorkiem i orzechami ziemnymi	Salatka cesar z ciecierzycą prażoną	Salatka hawajska z ryżem, fasolą, brzoskwinia i rodzynkami	Moussaka jarska z soczewicą

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