



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 22.04.-26.04.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	-	Pasta z tuńczyka z kukurydzą, pieczywem gryczanym i kiszonym ogórkiem	Owsianka z musem owoce leśne	Kanapka caprese z pesto i pomidorem	Frittata z porem i serem lazur z dipem szczypiorkowym i pieczywem	Pancakes amerykańskie z serkiem mango
II ŚNIADANIE	-	Krem z białych warzyw	Tarta ze szpinakiem i serem feta	Naleśniki z farszem meksykańskim	Zupa kalafiorowa	Krem z cukinii z kozim serem
OBIAD	-	Strogonow z kluseczkami półfrancuskimi	Kurczak z fasolką w sosie hoisin z makaronem ryżowym	Pieczeń z łopatki w ciemnym sosie ze śliwką, kaszą gryczaną i smażonymi pieczarkami z pietruszką	Szare kluski z okrasą z szynki i cebuli z zasmażaną kapustą	Makaron z sosem pieczarkowo-truflowym z kurczakiem i brokułem
PODWIECZOREK	-	Ciasto czekoladowe z nutą pomarańczy	Sernik na kruchym spodzie z lukrem	Fit Lion	Smoothie z żółtych owoców	Jagielnik solony karmel
KOLACJA	-	Tortilla de patatas z chorizo i dipem paprykowym	Zupa gulaszowa z bułką	Kopytka z chorizo i szpinakiem w kremowym sosie	Potrąwka z batatów z fasolką i ryżem	Pieczone ziemniaki bolognese

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