



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 12.05.-17.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Owsianka chałwowa z polewą jagodową	Czekoladowy budyń jaglany z musem brzoskwiniowym	Focaccia z pomidorami z pastą z zielonych oliwek	Pasta z tuńczyka z bułką i kiszonym ogórkiem	Jaglanka jabłkowa z orzechami	Pasta z jajka i papryki z bułką ziarnistą
II ŚNIADANIE	Zupa kalafiorowa z koperkiem	Grzybowe krokiety z dipem chrzanowym	Kalafiorki w cieście z dipem BBQ	Biszkopt kakaowy z jogurtem malinowym	Zupa z fasolki szparagowej	Krem z dyni z mleczkiem kokosowym
OBIAD	Spaghetti bolognese	Łopatka po cygańsku z kaszą gryczaną i modrą kapustą	Szare kluski z okrasą z szynki i cebuli z zasmażaną kapustą	Udka w 5 smakach z ryżem, chińskimi warzywami i sosem słodkie chili	Śledź z jabłkiem i ogórkiem w sosie ze śmietanki sojowej z ziemniakami	Nasi Goreng z kurczakiem i warzywami
PODWIECZOREK	Bananowy koktajl espresso	Ciasto straciatella z truskawkami	Tofurnik limonkowy z matcha	Karaibskie Blondie	Smoothie tutti-frutti	Ciasto panna cotta
KOLACJA	Pizza bianca z wegańskim serem feta, pieczarkami i gruszką z oliwą truflową	Szaszłyki drobiowe bez patyków z dipem curry i pieczywem	Chili con carne z ryżem	Makaron z pesto, cherry i rukolą	Paella z kurczakiem, chorizo i groszkiem	Lekki bigos ze śliwkami

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