



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 02.06.-7.06.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Croque Monsieur z wegańską mozzarellą, pieczarkami i szpinakiem	Fasolka w pomidorach z frankfurterką i pieczywem	Pancakes z serkiem waniliowym i nektarynką	Dutch baby z gruszką z jogurtem kokosowym	Mus z wątróbki na grzance z konfiturą żurawinową	Jaglanka kokosowa z frużeliną malinową i migdałami
II ŚNIADANIE	Krem szczawiowy z jajkiem	Bostock z rabarbarem i serkiem wiejskim	Komosa z botwinką i wędzonym twarogiem	Nachosy z salsą paprykową	Makaron z tofu i truskawkami	Krem z białych szparagów i selera
OBIAD	Massman curry z ryżem jaśminowym i limonką	Gulasz Guinness z kaszą gryczaną i zasmażaną młodą kapustą	Steki z polędwiczki w sosie musztardowym z ziemniakami i czosnkowo-koperkowym bobem	Kurczak po tokańsku z makaronem penne i groszkiem po florencku	Kotlety rybne z koperkowym puree i mizerią	Ragout z indyka z makaronem
PODWIECZOREK	Wegański piernik	Tofurnik matcha z limonką	Krem a'la Ferrero Rocher	Ciasto jogurtowe z z rabarbarem i truskawkami	Smoothie karaibskie	Ciasto kokosowe z wiśniami
KOLACJA	Pizza capriciosa z karczochem	Pieczone pierogi z kaczką i modrą kapustą z konfiturą żurawinową	Młode ziemniaczki smażone z chorizo, boczniakiem i porem	Pulled pork bao z dipem jalapeno i marynowanymi warzywami	Leczo z cukinią, pieczarkami i papryką z pieczywem	Zapiekanka kebab

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