



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 19.05.-24.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Szakszuka z jajkiem sadzonym i pieczywem	Ziołowa pasta z sera feta z rzodkiewką i pieczywem gryczanym	Mango sticky rice	Frittata ze szpinakiem, serem feta i suszonymi pomidorami z pieczywem i dipem pietruszkowym	Owsianka makowa z karmelizowaną śliwką	Kawior warzywny z mozzarellą i pieczywem
II ŚNIADANIE	Koktajl Pina Colada	Migdałowe crumble z truskawkami i jogurtem naturalnym	Zupa tajska z kukurydzą	Tatar z suszonych pomidorów z krążkami ryżowymi	Zupa meksykańska z kukurydzą i czerwoną fasolą	Krem z kiszonych ogórków
OBIAD	Kurczak słodko-kwaśny z pędami bambusa i ryżem jaśminowym	Karkówka w majeranku z ciemnym sosem, kaszą gryczaną i kapustą zasmażana z kminkiem	Kotlety jajeczne z młodymi ziemniakami i mizerią	Green thai curry z wołowiną, ryżem jaśminowym i limonką	Makaron z łososiem i szpinakiem z serem pleśniowym	Kurczak po pekińsku z ryżem
PODWIECZOREK	Ciasto marchewkowe	Ciasto budyniowe z jabłkiem	Sernik Speculoos	Ciasto skubaniec	Zielone smoothie oczyszczające	Ciasto szpinakowe z polewą czekoladową
KOLACJA	Zapiekсы szwedzkie	Sushi cake z łososiem	Chickenburger z czerwoną kapustą, awokado, cheddarem i sosem majonezowym	Salatka cesar	Salatka hawajska z ryżem, kurczakiem, brzoskwinia i rodzynkami	Moussaka

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