



wyższy
poziom
catering

High protein 02.06.-7.06.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Croque Monsieur z camembertem, szynką, pieczarkami i szpinakiem	Fasolka w pomidorach z frankfurterką i pieczywem	Wrap grecki z warzywami, kurczakiem i serem feta z sosem tzatziki	Serek wiejski z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem z naszą chałką z pesto	Mus z wątróbki na grzance z konfiturą żurawinową	Pasta z cukinii i sera feta z bułką graham
II ŚNIADANIE	Krem szczawiowy z jajkiem i kurczakiem	Chałka z ajvarem, ziołowym twarogiem i papryką	Makaron orzo z botwinką, kurczakiem i wędzonym twarogiem	Nachosy z salsą paprykową	Zupa jarzynowa z kurczakiem	Krem z białych szparagów i selera z kurczakiem
OBIAD	Massaman curry z ryżem jaśminowym i limonką	Gulasz Guinness z kaszą gryczaną i zasmażaną młodą kapustą	Steki z polędwiczki w sosie musztardowym z ryżem 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	Piernik pomidorowy	Sernik kawowy	Krem a'la Ferrero Rocher	Ciasto jogurtowe z z rabarbarem i truskawkami	Smoothie karaibskie	Ciasto kokosowe z wiśniami
KOLACJA	Pizza capriciosa z karczochem, szynką i pieczarkami	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, schabem i papryką z pieczywem	Zapiekanka kebab z mięsem

+ KOKTAJL BIAŁKOWY

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