



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 23.06.-28.06.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Croque Monsiur z wegańskim serem feta i burakiem	Owsianka z karmelizowanym bananem i masłem orzechowym	Bułka z grillowanym tofu, papryką i sosem miodowo-musztardowym	Pasta z zielonych oliwek z pieczywem i pomidorami cherry	Paszтет jajeczny z sosem tatarskim i pieczywem	Jaglanka kokosowa z owocami leśnymi
II ŚNIADANIE	Pieczarkowa zupa krem	Salatka makaronowa z suszonym pomidorem, papryką i oliwkami	Zupa jarzynowa	Salatka ryżowa z kurczakiem, ogórkiem i koperkiem	Chlebek bananowy z jogurtem straciatella	Krem z buraków z tymiankiem
OBIAD	Gulasz Jack Daniel's z kaszą jaglaną, groszkiem i marchewką	Szynka w sosie pieczeniowym z kopytkami i surówką z kapusty pekińskiej	Wątróbka z jabłkiem, ziemniakami i surówką z kiszanej kapusty	Kurczak pomarańczowy z warzywami i makaronem ryżowym	Halibut na musie porowym z glazurowanymi warzywami okopowymi	Marokańska potrawka z ciecierzycą podana z ryżem
PODWIECZOREK	Ciasto imbirowe z rabarbarem	Chalwa słonecznikowa	Mus czekoladowy z frużeliną wiśniową	Kokosowo-malinowa panna cotta	Smothie bomba antyoksydantów	Pianka gruszkowo-cynamonowa na owsianym spodzie
KOLACJA	Pizza bianca z karczochem, salami i pomidorami z oliwą czosnkową	Bokkeumbap z kimchi i jajkiem sadzonym	Pieczone pierogi z pieczarkami i kaszą gryczaną z dipem chrzanowym	Chickenburger z czerwoną kapustą, awokado i sosem majonezowym	Pad thai z kurczakiem, szczypiorkiem i kielkami fasoli mung	Kopytka z sosem borowikowo-pieczarkowym

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