



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 28.07.-2.08.

	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	Chlebek mango z jogurtem kokosowym i owocami	Hummus z suszonymi pomidorami, pieczywem i warzywami	Jaglanka kokosowa z fruzeliną malinową i migdałami
II ŚNIADANIE	Krem szczawiowy z jajkiem	Bostock z rabarborem 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	Pasta frutti di mare	Risotto pomidorowe z pieczoną polędwiczką
PODWIECZOREK	Wegański piernik	Tofurnik matcha z limonką	Krem a'la Ferrero Rocher	Ciasto jogurtowe z z rabarborem i truskawkami	Smoothie karaibskie	Ciasto kokosowe z wiśniami
KOLACJA	Spaghetti bolognese z mięsem	Pieczone pierogi z kaczką i modrą kapustą z konfiturą żurawinową	Leczo z cukinią, pieczarkami i papryką z pieczywem	Pulled pork bao z dipem jalapeno i marynowanymi warzywami	Młode ziemniaczki smażone z chorizo, bocznikiem i porem	Zapiekanek kebab

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