



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 28.07.-2.08.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Croque Monsieur z camembertem, pieczarkami i szpinakiem	Fasolka w pomidorach z frankfurterką i pieczywem	Pancakes z serkiem waniliowym i nektarynką	Serek wiejski z rzodkiewką, ogórkiem i szczypiorkiem z naszą chałką z pesto	Hummus z suszonymi pomidorami, pieczywem i warzywami	Jaglanka kokosowa z frużeliną malinową i migdałami
II ŚNIADANIE	Krem szczawiowy z jajkiem	Ciasteczka owsiane z bakaliami, serkiem wiejskim i pomarańczą	Komosa z botwiną i wędzonym twarogiem	Nachosy z salsą paprykową	Makaron z serem 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 ryżem i czosnkowo-koperkowym bobem	Kurczak po tokańsku z makaronem i groszkiem po florencku	Pasta frutti di mare	Risotto pomidorowe z pieczoną polędwiczka
PODWIECZOREK	Piernik bezglutenowy	Sernik kawowy	Krem a'la Ferrero Rocher	Ciasto jogurtowe z rabarbarem i truskawkami	Smoothie karaibskie	Ciasto kokosowe z wiśniami
KOLACJA	Spaghetti bolognese z mięsem	Pieczone pierogi z kaczka i modrą kapustą z konfiturą żurawinową	Leczo z cukinią, pieczarkami i papryką z pieczywem	Burger pulled pork z dipem jalapeno i marynowanymi warzywami	Młode ziemniaczki smażone z chorizo, boczniakiem i porem	Zapiekanka kebab

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