



wyższy
poziom
catering

High protein 14.07.-19.07.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Szakszuka z jajkiem sadzonym i pieczywem	Ziołowa pasta z sera feta z rzodkiewką, plastrami kurczaka i grahamką	Serek wiejski z ogórkiem, papryką i szczypiorkiem z pieczywem i pestkami dyni	Frittata ala caprese z sosem balsamicznym i pieczywem	Mus z wątróbki z konfiturą żurawinową, rukolą i pieczywem	Kawior warzywny z mozzarellą i pieczywem
II ŚNIADANIE	Krem z pieczonej papryki z polędwiczką	Stromboli ze szpinakiem i suszonym pomidorem i dipem bazyliowym	Zupa kimchi z wołowiną	Salatka ryżowa z surimi, kurczakiem, ogórkiem świeżym i koperkiem	Chłodnik paprykowo-brzoskwiniowy z kurczakiem	Krem z kiszonech ogórków z pieczonym schabem
OBIAD	Kurczak słodko-kwaśny z pędami bambusa i ryżem jaśminowym	Karkówka w majeranku z ciemnym sosem, kaszą gryczaną i kapustą zasmażana z kminkiem	Kurczak w sosie botwinkowym z ziemniakami i ogórkiem małosolnym	Klopsy mielone z cebulką, puree i buraczkami na ciepło	Tagliatella z łososiem i szpinakiem z serem pleśniowym	Kurczak tikka masala z kuskusem
PODWIECZOREK	Ciasto marchewkowe z polewą z serka	Ciasto budyniowe z jabłkiem	Napoleonka	Ciasto z lawendą	Smoothie arbuzowo-truskawkowe z limonką	Ciasto szpinakowe z polewą czekoladową
KOLACJA	Zapiekсы szwedzkie z kurczakiem	Sushi cake z łososiem i surimi	Szparag burger z wołowiną i sosem czosnkowo-koperkowym	Papryki faszerowane ryżem i mięsem zapiekane serem	Salatka hawajska z ryżem, kurczakiem, brzoskwinia i rodzynkami	Moussaka

+ KOKTAJL BIAŁKOWY

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