



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 28.07.-2.08.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Croque Monsieur z camembertem, pieczarkami i szpinakiem	Croissant z ricottą i karmelizowaną nektarynką	Wrap grecki z warzywami i serem feta z sosem tzatziki	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	Chałka z ajvarem, ziołowym twarożkiem i papryką	Pancakes z sosem waniliowym i nektarynką	Nachosy z salsą paprykową	Makaron z serem i truskawkami	Krem z białych szparagów i selera
OBIAD	Massaman curry z ciecierzycą, ryżem jaśminowym i limonką	Gulasz warzywny z kaszą gryczaną i zasmażaną młodą kapustą	Sznicle z ciecierzycy w sosie musztardowym z ryżem i czosnkowo-koperkowym bobem	Klopsiki z soczewicy po tokańsku z makaronem penne i groszkiem po florencku	Makaron orzo z botwinką i wędzonym twarogiem	Risotto pomidorowe z grillowanym halloumi
PODWIECZOREK	Piernik pomidorowy	Sernik kawowy	Krem a'la Ferrero Rocher	Ciasto jogurtowe z z rabarbarem i truskawkami	Smoothie karaibskie	Ciasto kokosowe z wiśniami
KOLACJA	Lasagne bolognese	Pieczone pierogi z boczniakiem i modrą kapustą z konfiturą żurawinową	Leczo z cukinią, pieczarkami i papryką z pieczywem	Tofu marynowane z bao, dipem jalapeno i marynowanymi warzywami	Młode ziemniaczki smażone z boczniakiem i porem	Zapiekanka kebab z ciecierzycą

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