



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska + ryba 14.07.-19.07.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Szakszuka z jajkiem sadzonym i pieczywem	Ziołowa pasta z sera feta z rzodkiewką i grahamką	Bostock z rabarbarem podany z serkiem wiejskim	Frittata ala caprese z sosem balsamicznym i pieczywem	Owsianka makowa z karmelizowaną śliwką	Kawior warzywny z mozzarellą i pieczywem
II ŚNIADANIE	Smoothie banan-mango-ananas	Stromboli ze szpinakiem i suszonym pomidorem i dipem bazyliowym	Zupa kimchi	Tatar z suszonych pomidorów z grissini	Chłodnik paprykowo-brzoskwiniowy	Krem z kiszonych ogórków
OBIAD	Krewetki w sosie słodko-kwaśny z pędami bambusa i ryżem jaśminowym	Medaliony rybne z sosem chrzanowym, kaszą gryczaną i kapustą zasmażana z kminkiem	Halibut w sosie botwinkowym z ziemniakami i ogórkiem małosolnym	Miruna zapieczona z porami, puree i buraczkami na ciepło	Tagliatella z łososiem i szpinakiem z serem pleśniowym	Tofu 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	Zapieksy szwedzkie	Sushi cake z łososiem i surimi	Szparag burger buraczkowo-jaglany z sosem czosnkowo-koperkowym	Papryka faszerowana soczewicą	Salatka hawajska z ryżem, fasolą, brzoskwinia i rodzynkami	Moussaka jarska z soczewicą

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