



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 4.08.-9.08.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Wegański twarożek chrzanowo-łososiowy z koperkiem, ogórkiem i pieczywem	Mus chałwowy z wiśniową konfiturą i granolą orzechową	Nasz chleb gryczany z jajkiem, sosem miodowo-musztardowym i warzywami	Cinnamon rolls z jogurtem bakaliowym	Pasta z tuńczyka i wędzonego tofu z pieczywem i marynowaną papryką	Belriso z musem porzeczkowym i orzechami
II ŚNIADANIE	Krem z zielonych warzyw	Salatka z szynką dojrzewającą, winogronem i balsamico	Brownie fasolowe z jogurtem truskawkowym	Pasta z oliwek z gryczanym pieczywem	Jagodowy pudding chia granolą orzechową	Krem marchewkowy z pomarańczą
OBIAD	Potrawka z kurczaka z ryżem i marchewką z groszkiem	Zrazy wieprzowe z kaszą gryczaną i duszoną kapustą	Kurczak w sosie BBQ z pieczonymi ziemniakami i surówką meksykańską	Pieczeń z indyka w ciemnym sosie z kaszą gryczaną i żółtą fasolką	Pieczona pyra z nuggetsami z dorsza i ogórkiem małosolnym	Makaron w sosie szpinakowym z kurczakiem
PODWIECZOREK	Ciasto Mojito	Bezglutenowe ciasto ze śliwkami	Ciasto biszkoptowe z musem z melona	Wegański makowiec	Smoothie truskawkowe z melonem	Snickers
KOLACJA	Kopytka z pesto rosso i pomidorami cherry	Zupa Bouillabaisse z owocami morza i bagietką	Salatka taco	Salatka z wątróbką i jabłkiem z malinowym sosem blasamico	Risotto grzybowe	Cukinia faszerowana soczewicą

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