



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 18.08.-23.08.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Croque Monsiur z serem lazur i gruszką	Owsianka kajmakowa z karmelizowanym bananem i masłem orzechowym	Butka z grillowanym halloumi, papryką i sosem miódowo-musztardowym	Pasta z zielonych oliwek z pieczywem i pomidorami cherry	Pasztet mięsny z cumberlandem i pieczywem	Jaglanka kokosowa z owocami leśnymi
II ŚNIADANIE	Pieczarkowa zupa krem	Salatka makaronowa z pesto, mozzarellą i cherry	Zupa szczawiowa z ziemniakami	Salatka ryżowa z polędwicą, ogórkiem i koperkiem	Chlebek bananowy z jogurtem straciatella	Krem z buraków z tymiankiem
OBIAD	Gulasz Jack Daniel's z kaszą jaglaną, groszkiem i marchewką	Szynka w sosie pieczeniowym z kopytkami i surówką z kapusty pekińskiej	Wątróbka z jabłkiem, ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty	Spaghetti carbonara	Halibut na musie porowym z glazurowanymi warzywami okopowymi	Marokańska potrawka z ciecierzycą podana z ryżem
PODWIECZOREK	Ciasto imbirowe z rabarbarem	Chałwa słonecznikowa	Mus czekoladowy z fruzeliną wiśniową	Kokosowo-malinowa panna cotta	Koktajl Pina Colada	Pianka gruszkowo-cynamonowa na owsianym spodzie
KOLACJA	Zapiekanka ziemniaczana z brokułem	Zupa Pho z wołowiną	Pieczone pierogi z gęsiną z dipem chrzanowym	Burger wołowy z sosem Jack Daniel's	Bokkeumbap z jajkiem sadzonym	Kopytka z sosem borowikowo-pieczarkowym

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