



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 4.08.-9.08.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Twarożek chrzanowo- łososiowy z koperkiem, ogórkiem i pieczywem	Mus chałwowy z wiśniową konfiturą i granolą orzechową	Chleb gryczany z jajkiem, sosem miodowo- musztardowym i warzywami	Cinnamon rolls z jogurtem bakaliowym i owocami	Pasta z tuńczyka i wędzonego twarogu z pieczywem i marynowaną papryką	Belriso z musem porzeczkowym i orzechami
II ŚNIADANIE	Krem z zielonych warzyw	Salatka z serem lazur, winogronem i balsamico	Brownie fasolowe z jogurtem truskawkowym	Pasta z koziego sera i oliwek z gryczanym pieczywem	Jagodowy pudding chia granolą orzechową	Krem marchewkowy z pomarańczą
OBIAD	Potrąwka 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 gzikiem i ogórkiem małosolnym	Makaron w sosie szpinakowym z serem pleśniowym i 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, mini mozzarellą i pomidorami cherry	Zupa Bouillabaisse z owocami morza i bagietką	Salatka taco	Salatka z wątróbką i jabłkiem z malinowym sosem blasamico	Risotto grzybowe z serem grana padano	Parmigiana cukiniowa

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