



wyższy
poziom
catering

High protein 4.08.-9.08.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Twarożek chrzanowo- łososiowy z koperkiem, ogórkiem i pieczywem	Pieczone bułeczki z nadzieniem pieczarkowym, dipem pietruszkowym i pomidorem	Ciabatta z jajkiem, schabem, sosem miodowo- musztardowym i warzywami	Wytrawne placuszki z kukurydzą, cheddarem, chorizo i salsą paprykową	Pasta z tuńczyka i wędzonego twarogu z pieczywem i marynowaną papryką	Pasta serowo- buraczkowa z pieczywem razowym
II ŚNIADANIE	Krem z zielonych warzyw	Salatka z serem lazur, kurczakiem, winogronem i balsamico	Wrap gyros	Pasta z koziego sera i oliwek z chrupkim pieczywem	Gazpacho z indykiem	Krem marchewkowy z pomarańczą i schabem
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 jęczmienną i zieloną fasolką	Pieczona pyra z gzikiem i ogórkiem małosolnym	Tagliatelle w sosie szpinakowym z serem pleśniowym i kurczakiem
PODWIECZOREK	Ciasto Mojito	Razowiec pełen śliwek	Ciasto biszkoptowe z musem z melona	Makowiec z kruszonką i konfiturą porzeczkową	Smoothie truskawkowe z melonem	Snickers
KOLACJA	Gnocchi z pesto rosso, kurczakiem, mini mozzarellą i pomidorami cherry	Zupa Bouillabaisse z owocami morza i bagietką	Kaszanka zapiekana podana z sałatką grillową	Chinkali wieprzowo- wołowe z sałatką gruzińską	Risotto grzybowe z serem grana padano i kurczakiem	Parmigiana cukiniowa z mięsem

+ KOKTAJL BIAŁKOWY

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