



wyższy
poziom
catering

Raw Food 18.08.-23.08.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Pudding chia z salsą z melona i granatu	Kulki mocy z daktyli i śliwek w sezamie z owocami	Bowl porzeczkowy z owocami, migdałami i siemieniem lnianym	Pasta z zielonych oliwek z plasterkami ogórka	Ciasto czekoladowe z carpaccio z grejpfruta i kiwi	Sałatka z kaparami, oliwkami i suszonymi pomidorami
II ŚNIADANIE	Batoniki z suszonych owoców	Smoothie z melonem i truskawkami	Wiśniowy sernik z nerkowców	Smoothie z marakują i brzoskwinią	Smoothie szpinak-pomarańcza-ananas	Surowe kulki mocy
OBIAD	Raw pad Thai	Tagiatelle z cukinii w marynacie z cytryny o oregano podane z nerkowcami i pomidorami	Surowe ravioli z buraka z farszem z migdałów	Tabbouleh z brokuła	Sałatka z ananasem, żurawiną i awokado	Surowe mielone z kalafiora z sosem pieczarkowym, "kaszą" dyniową i surówką
KOLACJA	Sałatka z mango i ogórkiem	Ogórek faszerowany wegańskim twarogiem z sezamu i słonecznika	Sałatka z morelą suszoną, oliwkami i selerem naciowym	Sałatka z rzodkiewką, jabłkiem i marchewką	"Kanapki" z ogórka z pastą z suszonych pomidorów	Krem z kiszonych ogórków

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