



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 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	Ciabatta z grillowanym halloumi, papryką i sosem miódowo-musztardowym	Pasta z zielonych oliwek z pieczywem i pomidorami cherry	Pasztet gryczany 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 fasolą, ogórkiem i koperkiem	Chlebek bananowy z jogurtem straciatella	Krem z buraków z tymiankiem
OBIAD	Gulasz z ciecierzycy z kaszą bulgur, groszkiem i marchewką	Pieczeń soczewicowa z sosem musztardowym, kluskami śląskimi i surówką z kapusty pekińskiej	Kotlety z kalafiora i ciecioriki z ziemniakami i surówką z kiszzonej kapusty	Spaghetti z sosem grzybowym, pietruszką i grana padano	Sznycle z soczewicy na musie porowym z glazurowanymi warzywami okopowymi	Marokańska potrawka z ciecierzycą podana z kuskusem
PODWIECZOREK	Ciasto imbirowe z rabarbarem	Miodownik	Mus czekoladowy z frużeliną wiśniową	Sernik na zimno z owocami na spodzie z herbatników	Koktajl Pina Colada	Pianka gruszkowo-cynamonowa na owsianym spodzie
KOLACJA	Zapiekanka ziemniaczana z brokułem	Zupa Pho z marynowanym tofu	Pieczone pierogi z pieczarkami i kaszą gryczaną z dipem chrzanowym	Burger meksykański z sosem Jack Daniel's	Bokkeumbap z jajkiem sadzonym	Ravioli z sosem borowikowo-pieczarkowym

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