



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 4.08.-9.08.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Twarożek chrzanowo-koperkowy z ogórkiem i pieczywem	Mus chałwowy z wiśniową konfiturą i granolą orzechową	Ciabatta z jajkiem, sosem miodowo-musztardowym i warzywami	Cinnamon rolls z jogurtem bakaliowym i owocami	Pasta z awokado i wędzonego twarogu z pieczywem i marynowaną papryką	Belriso z musem porzeczkowym i orzechami
II ŚNIADANIE	Krem z zielonych warzyw	Sałatka z serem lazur, winogronem i balsamico	Wrap gyros	Pasta z koziego sera i oliwek z chrupkim pieczywem	Jagodowy pudding chia granolą orzechową	Krem marchewkowy z pomarańczą
OBIAD	Cieciorka w pomidorach z ryżem i marchewką z groszkiem	Pulpety z tofu w sosie paprykowym z kaszą gryczaną i duszoną kapustą	Falafel z dipem BBQ z pieczonymi ziemniakami i surówką meksykańską	Bogracz z czerwoną fasolą, kaszą perłową i brokułem	Pieczona pyra z gzikim i ogórkiem małosolnym	Tagliatelle w sosie szpinakowym z serem pleśniowym
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, mini mozzarellą i pomidorami cherry	Zupa Bouillabaisse z bagietką	Sałatka taco	Sałatka z serem brie i jabłkiem z malinowym sosem blasamico	Risotto grzybowe z serem grana padano	Parmigiana cukiniowa

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