



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 15.09.-20.09.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Pasta z grillowanej cukinii z pieczywem i pomidorem	Dutch baby z gruszką, jogurtem straciatella i owocami	Kanapka z sosem adżika i kurczakiem pieczonym	Kanapka z szarpaną wieprzowiną, konfiturą cebulową i piklowanym ogórkiem	Bułka z pastą jajeczną z kaparami, rozponką i papryką	Smalczyk z fasoli z kiszonym ogórkiem i pieczywem
II ŚNIADANIE	Naleśniki z musem śliwkowo-czekoladowym	Salatka z burakiem, wegańskim serem feta i brzoskwinia	Kakaowy pudding z tapioki z musem śliwkowym	Risotto cappuccino z polewą porzeczkową i migdałami	Zupa curry z cukinią	Krem z kukurydzy
OBIAD	Spaghetti bolognese	Kurczak w sosie chrzanowo-musztardowym z kaszą gryczaną i modrą kapustą	Polędwiczka na musie z czerwonej kapusty z kopytkami	Udka w truflowych pieczarkach z ziemniakami i buraczkami	Dorsz w sosie beszamelowym na czarnej soczewicy ze szparagami	Tagine z polędwiczki z komosą
PODWIECZOREK	Pudding chia z musem brzoskwiniowym	Tofurnik tiramisu	Wegański sernik matcha	Bezglutenowa rolada z czekoladą	Smoothie Pumpkin Spice	Galaretko kokosowo-brzoskwiniowo-malinowa na owsianym spodzie
KOLACJA	Góralski kociołek z bagietką	Zapiekanka ziemniaczana ze szpinakiem, pieczarkami i serem	Salatka z wątróbką, gruszką i balsamico	Warzywne stir-fry z sosem sojowym i makaronem ryżowym	Risotto z suszonymi pomidorami	Lekki bigos z morelami

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