



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 15.09.-20.09.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Pasta z grillowanej cukinii z pieczywem i pomidorem	Quesadilla's z batatem, chorizo i BBQ	Kanapka z sosem adzika i kozim serem	Kanapka z szarpaną wieprzowiną, konfiturą cebulową i piklowanym ogórkiem	Bułka z pastą jajeczną z kaparami, roszponką i papryką	Smalczyk z fasoli z kiszonym ogórkiem i pieczywem bezglutenowym
II ŚNIADANIE	Naleśniki z serkiem kokosowym i polewą malinową	Salatka z burakiem, camembertem i brzoskwinią	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 buerre blanc na czarnej soczewicy ze szparagami	Tagine z polędwiczki z komosą
PODWIECZOREK	Ciasto jogurtowe z brzoskwinią	Tofurnik tiramisu	Sernik matcha	Bezglutenowa rolada z czekoladą	Smoothie Pumpkin Spice	Galaretka kokosowo-brzoskwińowo-malinowa na owsianym spodzie
KOLACJA	Góralski kociółek z pieczywem	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 znajdują Państwo w swoim panelu klienta