



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 29.09.-4.10.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Twarożek chrzanowo- łososiowy z koperkiem, ogórkiem i pieczywem	Mus chałwowy z wiśniową konfiturą i granolą orzechową	Chleb gryczany z jajkiem, sosem miodowo- musztardowym i warzywami	Cinnamon rolls z jogurtem bakaliowym i owocami	Pasta z tuńczyka i wędzonego twarogu z pieczywem i marynowaną papryką	Belriso z musem porzeczkowym i orzechami
II ŚNIADANIE	Krem z zielonych warzyw	Salatka z serem lazur, winogronem i balsamico	Brownie fasolowe z jogurtem truskawkowym	Pasta z koziego sera i oliwek z gryczanym pieczywem	Barszcz ukraiński	Krem marchewkowy z pomarańczą
OBIAD	Potrąwka z kurczaka z ryżem i marchewką z groszkiem	Zrazy wieprzowe z kaszą gryczaną i modrą kapustą	Kurczak w sosie BBQ z pieczonymi ziemniakami i surówką meksykańską	Pulpety w azjatyckim sosie z tajskimi ziemniakami i surówką z kiełków	Pieczona pyra z gzikiem i ogórkiem kiszonym	Butter chicken z ryżem i brokułem
PODWIECZOREK	Ciasto Mojito	Bezglutenowe ciasto ze śliwkami	Ciasto biszkoptowe z musem z melona	Wegański makowiec	Koktajl marchewka- jabłko-pomarańcza z cynamonem	Snickers
KOLACJA	Kopytka z pesto rosso, mini mozzarellą i pomidorami cherry	Zupa Bouillabaisse z owocami morza i bagietką	Salatka taco	Salatka z wątróbką i jabłkiem z malinowym sosem blasamico	Makaron w sosie ze szpianku i sera pleśniowego	Parmigiana cukiniowa

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