



wyższy
poziom
catering

Niski IG 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	Ciabatta z jajkiem, sosem musztardowym i warzywami	Wytrawne placuszki z kukurydzą, cheddarem, chorizo i sałwą paprykową	Pasta z tuńczyka i wędzonego twarogu z pieczywem i marynowaną papryką	Pasta serowo-buraczkowa z pieczywem razowym
II ŚNIADANIE	Krem z zielonych warzyw	Salatka z serem lazur, gruszką i balsamico	Wrap gyros	Pasta z koziego sera i oliwek z chrupkim pieczywem	Barszcz ukraiński	Indyjski krem z kalafiora
OBIAD	Potrawka z kurczaka z ryżem i marchewką z groszkiem	Zrazy wieprzowe z kaszą gryczaną i modrą kapustą	Kurczak w sosie BBQ z pieczonymi batatami i surówką meksykańską	Pulpety w azjatyckim sosie z ryżem i surówką z kiełków	Pieczone bataty z gzikiem i ogórkiem kiszonym	Butter chicken z ryżem brązowym i brokułem
PODWIECZOREK	Pieczone jabłko z twarogiem i orzechami	Razowiec pełen śliwek	Ciasto biszkoptowe z musem z melona	Makowiec	Koktajl marchewka-jabłko-pomarańcza z cynamonem	Snickers
KOLACJA	Fussili z pesto rosso, mini mozzarellą i pomidorami cherry	Zupa Bouillabaisse z owocami morza i bagietką	Kaszanka zapiekana podana z sałatką grillową	Salatka z wątróbką i jabłkiem z malinowym sosem blasamicznym	Penne 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