



Wyższy
poziom
catering

Raw Food 29.09.-4.10.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Salatka z kaparami, oliwkami i suszonymi pomidorami	Surowa tarta z dżemem morelowym i mixem owoców	Twarożek z nerkowców z bakalią, płatkami orkiszowymi i owocami	Raw chia pudding jagodowy z salsą owocową	Ciasto czekoladowe z carpaccio z grejpfruta	Salatka z awokado, rzodkiewką i ogórkiem
II ŚNIADANIE	Surowe kulki mocy	Smoothie śliwkowo-jeżynowe z jabłkiem	Pomidory faszerowane salsą warzywną i nasionami	Salatka z melonem, oliwkami i ogórkiem	Smoothie szpinak-pomarańcza-ananas	Pilaw z kapusty
OBIAD	Surowe mielone z kalafiora z sosem pieczarkowym, "kaszą" dyniową i surówką	Salatka Waldorf	Salatka cytrusowa z awokado i limonkowym sosem	Tagiatelle z cukinii z pesto rosso i pomidorami	Salatka z ananase, żurawiną i awokado	Ryż słonecznikowy z sosem pomidorowym i surówką z pora
KOLACJA	Surówka z kiszonych ogórków z jabłkiem	Raw sushi z ryżem z cukinii i warzywami z dipem mango	Salatka z oliwkami i oliwą czosnkową	Salatka z rukolą, burakiem i marchewką	"Kanapki" z ogórka z pastą z suszonych pomidorów	Salatka owocowa - ananas, granat, winogrono

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