



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 29.09.-4.10.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Twarożek chrzanowo-koperkowy z ogórkiem i pieczywem	Mus chałwowy z wiśniową konfiturą i granolą orzechową	Ciabatta z jajkiem, sosem miodowo-musztardowym i warzywami	Cinnamon rolls z jogurtem bakaliowym i owocami	Pasta z awokado i wędzonego twarogu z pieczywem i marynowaną papryką	Belriso z mussem porzeczkowym i orzechami
II ŚNIADANIE	Krem z zielonych warzyw	Salatka z serem lazur, winogronem i balsamico	Wrap gyros	Pasta z koziego sera i oliwek z chrupkim pieczywem	Barszcz ukraiński	Krem marchewkowy z pomarańczą
OBIAD	Cieciora w pomidorach z ryżem i marchewką z groszkiem	Pulpety z tofu w sosie paprykowym z kaszą gryczaną i modrą kapustą	Falafel z dipem BBQ z pieczonymi ziemniakami i surówką meksykańską	Klopsiki w azjatyckim sosie z tajskimi ziemniakami i surówką z kiełków	Pieczona pyra z gzikim i ogórkiem kiszonym	Butter chickpeas z ryżem i brokułem
PODWIECZOREK	Ciasto Mojito	Razowiec pełen śliwek	Ciasto biszkoptowe z musm z melona	Makowiec z kruszonką i konfiturą porzeczkową	Koktajl marchewka-jabłko-pomarańcza z cynamonem	Snickers
KOLACJA	Gnocchi z pesto rosso, mini mozzarellą i pomidorami cherry	Zupa Bouillabaisse z bagietką	Salatka taco	Salatka z serem brie i jabłkiem z malinowym sosem blasamico	Penne w sosie ze szpianku i sera pleśniowego	Parmigiana cukiniowa

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