



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska + ryba 8.09.-13.09.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Szakszuka z jajkiem sadzonym i pieczywem	Ziołowa pasta z sera feta z rzodkiewką i grahamką	Congee z musem truskawkowym i nerkowcami	Frittata ala caprese z sosem balsamicznym i pieczywem	Owsianka makowa z karmelizowaną śliwką	Kawior warzywny z mozzarellą i pieczywem
II ŚNIADANIE	Smoothie banan-mango-ananas	Stromboli ze szpinakiem i suszonym pomidorem i dipem bazyliowym	Sajgonki z warzywami i sosem słodkie chil	Tatar z suszonych pomidorów z grissini	Chłodnik paprykowo-brzoskwinowy	Krem z kiszonych ogórków
OBIAD	Krewetki w sosie słodko-kwaśny z pędami bambusa i ryżem jaśminowym	Medaliony rybne z sosem chrzanowym, kaszą gryczaną i kapustą zasmażana z kminkiem	Makaron w stylu Hong Kong z krewetkami	Miruna zapieczona z porami, puree i buraczkami na ciepło	Tagliatella z łososiem i szpinakiem z serem pleśniowym	Tofu tikka masala z kuskusem
PODWIECZOREK	Ciasto marchewkowe z polewą z serka	Ciasto budyniowe z jabłkiem	Kokosowy pudding z tapioki z musem mango	Ciasto z lawendą	Smoothie arbuzowo-truskawkowe z limonką	Ciasto szpinakowe z polewą czekoladową
KOLACJA	Pizza z oscypkiem i żurawiną	Sushi cake z łososiem i surimi	Chiński rosół z pulpetami wegańskimi, pak choi i makaronem ryżowym	Papryka faszerowana soczewicą	Salatka hawajska z ryżem, fasolą, brzoskwinia i rodzynkami	Moussaka jarska z soczewicą

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