



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 13.10.-18.10.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Pasta z tuńczyka z kukurydzą, pieczywem gryczanym i kiszonym ogórkiem	Owsianka z musem owoce leśne	Pasztet z galaretką żurawinową, dipem chrzanowym, korniszonem i pieczywem słonecznikowym	Zielony smoothie bowl z domowym musli	Bułka ziarnista z kurczakiem i konfiturą figową	Jaglanka kokosowa z musem śliwkowo-cynamonowym
II ŚNIADANIE	Koktajl śliwkowo-cynamonowy	Tarta ze szpinakiem i wegańskim serem feta	Naleśniki z bananem i sosem czekoladowym	Salatka tajska z komosą, orzechami i orientalnym sosem	Zalewajka z grzybami	Krem z buraków z tymiankiem
OBIAD	Strogonow z kluseczkami półfrancuskimi	Kurczak z fasolką w sosie hoisin z makaronem ryżowym	Żeberka worcester z ziemniakami i zasmażaną kapustą	Kurczak w sosie z suszonych pomidorów z kopytkami i grillowanymi warzywami	Makaron z krewetkami, szpinakiem i pomidorami cherry w lekkim sosie	Wieprzowina po chińsku z pędami bambusa i ryżem
PODWIECZOREK	Ciasto czekoladowe z nutą pomarańczową	Tofurnik cytrynowy	Chalwa słonecznikowa	Kulki ala rafaello z migdałami i owocami	Smoothie z pieczonych batatów	Ciasto z gruszkami
KOLACJA	Tortilla de patatas z chorizo i dipem paprykowym	Zupa gulaszowa z pieczywem	Salatka kebab z sosem czosnkowym i pitą	Curry warzywne z ryżem jaśminowym i limonką	Pizza z dynią, chorizo, wegańskim serem feta i karmelizowaną celką	Fasolka po bretońsku z bagietką

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