



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 6.10.-10.10.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Wegański serek pomidorowy z oliwkami, suszonym pomidorem, pieczywem bezglutenowym i warzywami	Drożdżówki ze śliwkami z cytrynowym jogurtem	Pieczycwo ziarniste z szarpanym kurczakiem, kimchi	Pancakes z sosem czekoladowym i borówką amerykańską	Risotto capuccino z prażonymi jabłkami, cynamonem i migdałami	Hummus pomidorowy z papryką marynowaną i pieczywem
II ŚNIADANIE	Krem z białych warzyw z chrzanem i jajkiem	Naleśniki z farszem pieczarkowo-mięsnym	Kakaowo-pomarańczowy pudding z tapioki z musem truskawkowym	Chowder z kukurydzą i kurczakiem	Górska kwaśnica	Krem z kiszzonego ogórka
OBIAD	Kurczak kokosowy z sosem słodkie chili, ryżem imbirowym i pieczoną marchewką	Indyk po bawarsku z warzywami i chrzanowym puree	Shoarma z ryżem curry, dipem czosnkowym i surówką z pekińskiej kapusty	Buffalo wings z sosem BBQ, pieczonymi ziemniakami i grillowaną kukurydzą	Dorsz w sosie dyniowym z puree ziemniaczanym i surówką z kiszzonej kapusty	Gulasz wieprzowy z grzybami, kaszą gryczaną i buraczkami
PODWIECZOREK	Banoffee	Ptasie mleczko z chia i polewą czekoladową	Leśny mech	Apple pie	Smoothie banan-kiwi-truskawka	Galaretko kokosowo-brzoskwiowo-malinowa na owsianym spodzie
KOLACJA	Salatka makaronowa z chorizo, papryką i ogórkiem	Pizza z salami, wegańską mozzarellą, pomidorkami cherry i oliwą czosnkową	Curry ramen z makaronem i jajkiem	Burgery wołowe z piklowanym ogórkiem i sosem Jack Daniel's	Zapiekanka ziemniaczana z brokułami i mięsem mielonym	Fussili con pisselli

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