



wyższy
poziom
catering

Bez nabiału 27.10.-1.11.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Owsianka chałwowa z polewą jagodową	Wrap z kurczakiem i sosem 1000 wysp	Nasza słodka chałka z domową nutellą i owocami	Terrina z łososia z dipem chrzanowym i pieczywem	Jaglanka jabłkowa z orzechami	Pasta z jajka i papryki z bajgłem
II ŚNIADANIE	Zupa gołąbkowa	Krokiety ze szpinakiem i wegańskim serem feta	Sałatka z kuskusem perłowym, papryką, ogórkiem i wegańskim serem feta	Knedle ze śliwkami i sosem waniliowym	Zupa pieczarkowa	Krem z pomarańczowych warzyw
OBIAD	Kurczak w sezamie z sosem teryaki, warzywami chińskimi i makaronem noodle	Bitki wieprzowe z sosem grzybowym, kaszą gryczaną i kiszonymi warzywami	Czeski gulasz wołowy z pyzami i buraczkami z chrzanem	Kurczak po hawajsku z batatami i surówką z selera	Carbonara z dynią i boczkiem	Indyk generała Tso z ryżem jaśminowym
PODWIECZOREK	Ciasto czekoladowe z kremem pistacjowym w dubajskim stylu	Rolada z nadzieniem truskawkowym	Bananowiec z pianką cytrynową	Fit michałki z ananasem	Smoothie Halloweenowe	Imbirowe ciasto ze śliwkami
KOLACJA	Sałatka z kukurydzą, fasolą, ananasem, serem wegańskim, papryką konserwową	Szaszłyki drobiowe bez patyków z dipem curry i bagietką	Ośmiorniczki na ostro z ziemniakami i bagietką	Chickenburger z sosem ranczerskim i karmelizowaną cebulą	Sałatka kebab	Makaron z pesto, suszonymi pomidorami i szynką dojrzewającą

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