



Wyższy
poziom
catering

Raw Food 3.11.-7.11.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Zielony smoothie bowl z nasionami i orzechami	Mus czekoladowy z awokado z salsą owocową	Surowa owsianka z winogronem, pomarańczą i granatem	Wegański twarożek z sezamu i słonecznika z słupkami warzyw	Nerkowcowy twarożek bananowy z owocami	Sałatka egzotyczna z twarożkiem z nerkowców i banana
II ŚNIADANIE	Wiśniowy sernik z nerkowców	Smoothie z melona z ogórkiem i jabłkiem	Surowe batony morelowo-daktylowe	Smoothie z maliny, borówki i banana z chia i acai	Sałatka z surowym brokułem, rzodkiewką i ogórkiem	Kulki mocy z daktyli i śliwek w sezamie
OBIAD	Tagiatelle z cukinii z kremowym sosem z awokado i bazylii	Sałatka z surowym kalaflorem, ogórkiem i nasionami	Sałatka z buraka, marchewki z żurawiną i jabłkiem	Sałatka z rzodkiewką, ogórkiem i guacamole	Tagiatelle z marchewki z sosem pomidorowym i pestkami dyni	Wrapy z sałaty z pastą z nerkowców z marchewką i czerwoną kapustą z dipem mango
KOLACJA	Sałatka z pomarańczą, granatem i papryką	Sałatka z selerem, granatem i orzechami	Tagiatelle cukiniowe z sosem marinara i oliwkami	Surowa tarta czekoladowa z owocami	"Kanapki" z ogórka z pastą z czarnych oliwek	Sałatka z surowym kalaflorem, rzodkiewką i ogórkiem

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