



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska + ryba 20.10.-25.10.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Quesadilla's po hawajsku z sosem BBQ	Croissant z kremem czekoladowo-śliwkowym i serkiem naturalnym	Gofry z serkiem waniliowym i prażonymi jabłkami	Focaccia z oliwkami, pomidorami i pastą wielowarzywną	Paprykarz rybny z pieczywem i kiszonym ogórkiem	Czekoladowa owsianka z frużeliną wiśniową
II ŚNIADANIE	Chrzanowa sałatka jajeczna	Sałatka z melonem, oliwkami i serem feta	Sałatka cesar z ciecierzycą	Shortbread z serkiem truskawkowym	Lekka grochówka	Krem z gruszki i pietruszki
OBIAD	Sandacz w miodowej panierce z puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem	Soczewica po burgundzku z makaronem penne	Halibut w sosie dyniowym z ryżem i zieloną fasolką	Dorsz w sosie kurkowym z kaszą bulgur i buraczkami	Kotlety jajeczne z ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty	Tofu Kung Pao z ryżem
PODWIECZOREK	Sernikobrownie	Ciasto princessa	Mus Mon Cherrie	Szarlotka	Smoothie tutti-frutti	Ciasto szpinakowe z polewą czekoladową i wiórkami kokosa
KOLACJA	Malezyjska zupa z batatami i krewetkami	Bułeczki bao z szarpanym boczniakiem, ogórkiem w sezamie i sosem mango-mayo	Tteokbokki - koreańskie kluski ryżowe w ostrym sosie	Burrito z fasolą, ryżem i guacamole	Zielony makaron z grzybami shimeji	Gnocchi ze szpinakiem

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