



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 17.11.-22.11.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Croque Monsieur z wegańską mozzarellą, pieczarkami i szpinakiem	Fasolka w pomidorach z frankfurterką i pieczywem	Egzotyczny smoothie bowl z orzechową granolą	Pieczone bułeczki z pieczarkami z sosem tatarskim i warzywami	Butka bezglutenowa z szynką dojrzewającą, konfiturą figową i rukolą	Jaglanka kokosowa z frużeliną malinową i migdałami
II ŚNIADANIE	Krem szczawiowy z jajkiem	Bostock z rabarbarem i serkiem wiejskim	Krem z marchewki	Śledź słodko-kwaśny z chrupkim pieczywem	Kapuśniak z kiszonej kapusty	Krem z białych warzyw
OBIAD	Massman curry z ryżem jaśminowym i limonką	Gulasz Guinness z kaszą gryczaną i zasmażaną młodą kapustą	Rozmarynowe polędwiczki na puree z groszku z karmelizowanym burakiem	Shoarma z ryżem curry, dipem czosnkowym i surówką z kapusty pekińskiej	Kotlety rybne z ziemniakami i surówką z rzodkiewki	Ragout z indyka z kopytkami
PODWIECZOREK	Wegański piernik	Tofurnik matcha z limonką	Naleśniki z bananem i polewą czekoladową	Ciasto jogurtowe z z rabarbarem i truskawkami	Smoothie pinacolada	Ciasto kokosowe z wiśniami
KOLACJA	Spaghetti bolognese z mięsem	Salatka Big Mac	Salatka z wątróbką, gruszką i malinowym vinegretem	Kopytka z suszonymi pomidorami i szpinakiem	Chili con carne z ryżem	Tagliatelle w sosie brokułowym

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