



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 26.01.-31.01.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Wegański serek chrzanowo-łososiowy z koperkiem, ogórkiem i pieczywem	Mus chałwowy z wiśniową konfiturą i granolą orzechową	Congee z musem truskawkowym i nerkowcami	Frittata ala caprese z sosem balsamicznym i pieczywem	Hummus z suszonymi pomidorami, pieczywem i warzywami	Jaglanka kokosowa z frużeliną malinową i migdałami
II ŚNIADANIE	Krem z zielonych warzyw	Salatka z szynką dojrzewającą, winogronem i balsamico	Sajgonki z warzywami i sosem słodkie chili	Tatar z suszonych pomidorów z kaparami i grissini	Jaglany mus a'la Rafaello z polewą truskawkową	Krem z białych warzyw
OBIAD	Kurczak z sosem żurawinowym na kokosowo-imbirowym ryżu z pieczoną marchewką baby	Moussaka z grillowanymi warzywami	Makaron w stylu Hong Kong z kurczakiem	Klopsy mielone z cebulką, puree i buraczkami na ciepło	Pasta frutti di mare	Risotto pomidorowe z pieczoną polędwiczką
PODWIECZOREK	Ciasto mohito	Razowiec pełen śliwek	Kokosowy pudding z tapioki z musem mango	Ciasto lawendowo-cytrynowe	Koktajl marchew-jabłko-pomarańcza z cynamonem	Ciasto panna cotta
KOLACJA	Gnocchi z pesto rosso, szynką dojrzewającą i pomidorami cherry	Kraftowy hot dog z konfiturą z czerwonej cebuli	Chiński rosół z pulpetami mięsnymi, pak choi i makaronem ryżowym	Papryka faszerowana ryżem, mięsem	Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką	Zapiekanka gyros z kurczakiem

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