



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska + ryba 12.01.-17.01.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Croque Monsieur z lazurem i gruszką	Bostock z rabarbarem i serkiem wiejskim	Bajgle z pastą jajeczną, roszponką i ogórkiem	Pasta z zielonych oliwek z pieczywem i pomidorami cherry	Pasztet warzywny na grzance z konfiturą żurawinową	Smalczyk z fasoli z ogórkiem małosolnym i pieczywem z chia
II ŚNIADANIE	Krem szczawiowy z jajkiem	Chałka z ajvarem, ziołowym twarożkiem i papryką	Bananowy pudding chia z polewą wiśniową	Salatka ryżowa z fasolą, ogórkiem świeżym i koperkiem	Makaron z serkiem waniliowym i polewą truskawkową	Krem z kukurydzy z popcornem
OBIAD	Massaman curry z cieciorą, krewetkami, ryżem jaśminowym i limonką	Gulasz warzywny z kaszą gryczaną i duszoną kapustą	Dorsz w sosie grzybowym z ziemniakami i buraczkami	Krewetki pomarańczowe z warzywami i makaronem ryżowym	Kotlety rybne z koperkowym puree i mizerią	Tagine z soczewicy z kuskusem
PODWIECZOREK	Ciasto marchewkowe z polewą z sera	Sernik kawowy na migdałowym spodzie	Miodownik	Truskawkowe ciasto straciatella	Smoothie karaibskie	Galaretka kokosowo-brzoskwiniowo-malinowa na owsianym spodzie
KOLACJA	Pizza capriciosa z karczochem i pieczarkami	Pieczone pierogi z boczniakiem i modrą kapustą z konfiturą żurawinową	Zupa Pho z marynowanym tofu	Meksykański burger z czerwoną kapustą, awokado, cheddarem i sosem majonezowym	Leczo z cukinią, pieczarkami i papryką z pieczywem	Fussili con pisselli

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