



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 16.02.-21.02.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Pieczeń z soczewicy z konfiturą żurawinową, pieczywem gryczanym i ogórkiem	Amerykańskie pancakes z miodem i borówką	Tomatokeftedes z dipem bazyliowym i warzywami	Panini z buraczkową pastą, rukolą i granatem	Śledź salsa z pieczywem gryczanym	Owsianka z owocami leśnymi i migdałami
II ŚNIADANIE	Nachosy z salsą paprykową	Chowder z kukurydzą i kurczakiem	Pudding z tapioki z musem mango i migdałami	Salatka z brokułem, kukurydzą, jajkiem i wegańskim serem feta	Górska kwaśnica	Pieczarkowa zupa krem z grzankami
OBIAD	Coq au vin z kaszą jaglaną i modrą kapustą	Buffalo wings z sosem BBQ, pieczonymi ziemniakami i grillowaną kukurydzą	Łopatka po bawarsku z zasmażaną kapustą, ziemniakami	Klopsiki szwedzkie z sosem żurawinowym, marchewką z groszkiem i ryżem	Jajko sadzone z ziemniakami zasmażanymi i mizerią	Kurczak po pekińsku z ryżem jaśminowym
PODWIECZOREK	Mus czekoladowy z frużeliną malinową	Apple pie	Śliwka w czekoladzie	Szarlotka z jabłek z grójeckiego sadu	Smoothie z żółtych owoców	Imbirowe ciasto z gruszką
KOLACJA	Rigatoni z batatem i chorizo	Burgery wołowe z piklowanym ogórkiem i sosem Jack Daniel's	Makaron al pomodoro z szynką dojrzewającą	Wrapy z naleśników z guacamole, krewetkami i sosem koktajlowym	Pizza bianca z wegańską mozzarellą, pieczarkami i gruszką z oliwą truflową	Zapiekanka makaronowa z brokułami i papryką

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