



wyższy
poziom
catering

Bez glutenu i nabiału 2.03.-7.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Szakszuka z jajkiem sadzonym i pieczywem	Ziołowa pasta z wegańskiego sera feta z rzodkiewką i pieczywem gryczanym	Wytrawne placuszki z kukurydzą i chorizo z dipem pomidorowym	Racuchy drożdżowe z jabłkiem, jogurtem ze złotym lnem i owocami	Owsianka makowa z karmelizowaną śliwką	Kawior warzywny z tofu wędzonym i pieczywem
II ŚNIADANIE	Smoothie banan-mango-ananas	Migdałowe crumble z truskawkami i jogurtem kokosowym	Spring rolls z warzywami i sosem słodkie chil	Salatka z burakiem, brzoskwinia i tofu wędzonym	Krupnik gryczany	Krem z kiszonych ogórków
OBIAD	Kurczak słodko-kwaśny z pędami bambusa i ryżem jaśminowym	Karkówka w majeranku z ciemnym sosem, kaszą gryczaną i kapustą zasmażana z kminkiem	Gulasz po mazursku z kluskami śląskimi i surówką koperkową	Kaszanka z cebulką, puree ziemniaczanym i gotowaną kiszoną kapustą	Zapiekanka ziemniaczana z rybą i porem	Kurczak tikka masala z komosą
PODWIECZOREK	Ciasto marchewkowe	Ciasto budyniowe z jabłkiem	Jagielnik rafaello	Ciasto dyniowo-pomarańczowe	Koktajl bomba antyoksydantów	Ciasto czekoladowo-gruszkowe
KOLACJA	Pizza z wegańską mozzarellą, pieczarkami i pomidorami	Sushi cake z łososiem	Risotto z grzybami leśnymi	Zupa gyros z pieczywem	Chili con carne z ryżem	Parmigiana z cukinią i ziemniakami

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