



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 2.03.-7.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Szakszuka z jajkiem sadzonym i pieczywem	Ziołowa pasta z sera feta z rzodkiewką i grahamką	Wytrawne placuszki z kukurydzą, cheddarem z dipem pomidorowym	Buleczki drożdżowe z jabłkowym nadzieniem, jogurtem ze złotym lnem i owocami	Owsianka makowa z karmelizowaną śliwką	Kawior warzywny z mozzarellą i pieczywem
II ŚNIADANIE	Smoothie banan-mango-ananas	Empanadas warzywne z oliwkami, marchewką i papryką z dipem bazyliowym	Sajgonki z warzywami i sosem słodkie chil	Sałatka z burakiem, brzoskwinia i camembertem	Krupnik	Krem z kiszonych ogórków
OBIAD	Tofu w sosie słodko-kwaśny z pędami bambusa i ryżem jaśminowym	Kotlety jajeczne z sosem chrzanowym, kaszą gryczaną i kapustą zasmażana z kminkiem	Gulasz z soczewicy z kopytkami i surówką koperkową	Kotlet buraczkowy z puree ziemniaczanym i gotowaną kiszoną kapustą	Zapiekanka ziemniaczana z porem	Tofu tikka masala z kuskusem
PODWIECZOREK	Ciasto marchewkowe z polewą z serka	Ciasto budyniowe z jabłkiem	Sernik Specloos	Ciasto dyniowo-pomarańczowe	Koktajl bomba antyoksydantów	Ciasto czekoladowo-gruszkowe
KOLACJA	Pizza z oscypkiem i żurawiną	Sushi cake z warzywami	Risotto z grzybami leśnymi i grana padano	Zupa meksykańska z kukurydzą i fasolą z bagietką	Chili sin carne z ryżem	Parmigiana z cukinią i ziemniakami

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