



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska + ryba 16.02.-21.02.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Croissant z camembertem, konfiturą żurawinową i rukolą	Amerykańskie pancakes z miodem i borówką	Stromboli ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i mozzarellą z dipem bazyliowym i warzywami	Panini z buraczkowym twarożkiem kozim, rukolą i granatem	Śledź salsa z pieczywem słonecznikowym	Owsianka z owocami leśnymi i migdałami
II ŚNIADANIE	Nachosy z salsą paprykową	Chowder z kukurydzą	Pudding z tapioki z musem mango i migdałami	Salatka z brokułem, kukurydzą, jajkiem i serem feta	Górska kwaśnica	Pieczarkowa zupa krem z grzankami
OBIAD	Bogracz z czerwoną fasolą, kaszą bulgur i modrą kapustą	Ryba w cieście z sosem BBQ, pieczonymi ziemniakami i grillowaną kukurydzą	Kotlety z ryby z zasmażaną kapustą, ziemniakami	Klopsiki szwedzkie z sosem żurawinowym, marchewką z groszkiem i ryżem	Limanda zapieczona porami z mizerią i ziemniakami zasmażanymi	Tofu po pekińsku z ryżem jaśminowym
PODWIECZOREK	Mus czekoladowy z fruzeliną malinową	Apple pie	Sernik z wiśniami	Szarlotka z jabłek z grójeckiego sadu	Smoothie z żółtych owoców	Imbirowe ciasto z gruszką
KOLACJA	Rigatoni z batatem i suszonym pomidorem	Burgery z cieciorke z piklowanym ogórkiem i sosem Jack Daniel's	Farfalle al pomodoro z serem lazur	Wrap z halloumi i guacamole	Pizza bianca z camembertem, 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