



wyższy
poziom
catering

Bez nabiału 9.03.-14.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Quesadilla's po hawajsku z sosem BBQ	Keks bakaliowy z kremem czekoladowo-śliwkowym i jogurtem kokosowym	Kaszka manna z malinami	Focaccia z oliwkami, pomidorami i pastą pomidorową	Śniadanie angielskie - jajko sadzone, fasolka w pomidorach i pieczywo	Czekoladowa owsianka z frużeliną wiśniową
II ŚNIADANIE	Chrzanowa sałatka jajeczna	Sałatka z melonem, oliwkami i wegańskim serem feta	Barszcz ukraiński	Pudding z tapioki z musem mango	Zupa porowo-ziemniaczana	Krem z gruszki i pietruszki
OBIAD	Udziec indyka worcester z pieczonymi ziemniakami i zielonymi warzywami	Boeuf bourguignon z makaronem penne	Shish kebab z ryżem curry i surówką z kapusty pekińskiej	Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami i mizerią z koperkiem	Fish&Chips	Kurczak Kung Pao z ryżem
PODWIECZOREK	Jaglany "sernik"	Kokosanki	Jagodzianki	Torcik Ferrero Rocher	Smoothie Apple Pie	Ciasto wiewiórka
KOLACJA	Zapieksy wiejskie	Bułeczki bao z szarpanym kurczakiem, ogórkiem w sezamie i sosem mango-mayo	Sałatka z makaronem orzo, tuńczykiem, papryką konserwową	Burrito z mięsem, ryżem i guacamole	Hot dog z wegańską kiełbaską, chutneyem z cebuli, piklowanym ogórkiem i prażoną cebulką	Gnocchi z chorizo i szpinakiem

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