



wyższy
poziom
catering

High protein 16.03.-21.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Wrap z tuńczykiem i kukurydzą	Tatar z suszonych pomidorów z wędzonym twarogiem, schabem i ciabattą	Croissant z camembertem, ogórkiem, kurczakiem i konfiturą żurawinową	Grillowane plastry kiełbasy z cebulą, piklami i pieczywem	Ciabatta z kurczakiem balsamico, pesto i pomidorem	Smalczyk z fasoli z pieczywem słonecznikowym i małosolnym ogórkiem
II ŚNIADANIE	Krem z białych warzyw z kurczakiem	Tarta ze szpinakiem, kurczakiem i serem feta	Naleśniki z farszem meksykańskim	Salatka tajska z komosą, szarpanym kurczakiem i orientalnym sosem	Minestrone z mięsem	Krem z kalafiora z pieczonym schabem
OBIAD	Strogonow z kluseczkami półfrancuskimi	Kurczak w sosie cebulowym z kaszą gryczaną i zieloną fasolką	Pieczeń z łopatki w ciemnym sosie ze śliwką, kaszą gryczaną i smażonymi pieczarkami z pietruszką	Faszerowany udziec z indyka na truflowym puree z zielonymi warzywami	Lasagne bolognese z grillowanymi pomidorkami cherry	Green thai curry z ryżem jaśminowym
PODWIECZOREK	Ciasto czekoladowe z nutą pomarańczy	Sernik na kruchym spodzie z lukrem	Fit Lion	Skubaniec z wiśniami	Smoothie karaibskie	Brownie z wiśniami
KOLACJA	Faszerowane papryki zapieczone serem	Zupa gulaszowa z bagietką	Salatka kebab z sosem czosnkowym i pitą	Parmigiana z bakłażanem	Pizza bianca ze szparagami, salami Milano i indykiem	Pad thai z kurczakiem

+ KOKTAJL BIAŁKOWY

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