



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska + ryba 9.03.-14.03.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Quesadilla's po hawajsku z sosem BBQ	Croissant z kremem czekoladowo-sliwkowym i serkiem naturalnym	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 karmelizowaną gruszką, serem lazur i balsamicznym vinegretem	Barszcz ukraiński	Pudding z tapioki z musem mango	Pancakes z lemon curd i owocem	Krem z gruszki i pietruszki
OBIAD	Dorsz w miodowej panierce z pieczonymi ziemniakami i zielonymi warzywami	Soczewica po burgundzku z makaronem penne	Cytrynowe medaliony z łososia z ryżem curry i surówką z kapusty pekińskiej	Dorsz w cieście z boczniaka z młodymi ziemniakami i mizerią z koperkiem	Fish&Chips	Tofu Kung Pao z ryżem
PODWIECZOREK	Sernikobrownie	Ciasto princessa	Jagodzianki	Torcik Ferrero Rocher	Smoothie Apple Pie	Ciasto wiewiórka
KOLACJA	Malezyjska zupa z batatami i krewetkami	Bułeczki bao z szarpanym boczniakiem, ogórkiem w sezamie i sosem mango-mayo	Sałatka z makaronem orzo, tuńczykiem, papryką konserwową	Burrito jarskie z guacamole	Hot dog z wegańską kiełbaską, chutneyem z cebuli, piklowanym ogórkiem i prażoną cebulką	Gnocchi z warzywami w kremowym sosie

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