



wyższy
poziom
catering

Bez nabiału 13.04.-18.04.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Bajgiel z jajkiem, sosem tatarskim i grillowanymi warzywami	Placuszki bananowo-kawowe z jogurtem kakaowym i owocem	Pasta z pieczonej papryki i wegańskiego sera feta z pieczywem i piklami	Rogaliki z powidłami, jogurtem straciatella i pomarańczą	Bułka z szczypiorkowym twarogiem, rukolą i ogórkiem	Kawior warzywny z tofu wędzonym i pieczywem
II ŚNIADANIE	Zupa szparagowa z ziemniakami	Naleśniki z farszem szpinakowym	Orientalny pęczak smażony z suszonymi pomidorami i szpinakiem	Sałatka wiosenna z wędzonym tofu	Zupa Tom Kha Gai	Krem z kiszanej kapusty
OBIAD	Indyk po bawarsku na puree ziemniaczanym z zasmażaną kapustą	Kurczak tajski z grzybami mun i ryżem jaśminowym	Spaghetti bolognese	Gulasz Guinness z kaszą gryczaną i marchewką z groszkiem	Dorsz w sosie winnym na musie porowo-ziemniaczanym z balsamicznym burakiem	Kurczak po pekińsku z ryżem
PODWIECZOREK	Deser moccacino	Pianka jagodowa z polewą czekoladową	Jagielnik Raffaello	Bomby rumowe z owocami	Smoothie banan-mango-ananas	Ciasto szpinakowe z polewą czekoladową i wiórkami kokosowymi
KOLACJA	Sałatka z kurczakiem hoisin	Poke bowl z kurczakiem	Tajskie burgery z kurczaka z jogurtowym dipem sriracha	Kalaflor po marokańsku z chlebkiem pita	Hiszpański kociotek z chorizo	Moussaka

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