



Wyższy
poziom
catering

Bez nabiału 27.04.-2.05

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Wrap z szarpanym boczniakiem, kimchi i serem wegańskim	Jaglanka z sosem borówkowym i tahini	Tortilla de patatas z chorizo i sosem aioli	Bostock z rabarbarem i jogurtem kokosowym	pudding ryżowy z prażonym jabłkiem i bakaliami	Pieczyno z kurczakiem, grillowaną papryką i sosem adzika
II ŚNIADANIE	Zupa ogorkowa	Sałotka sycylijska z makaronem muszelki, kurczakiem i fasolą	Jogurt z musem mango i granolą czekoladową	Sałotka z kurczakiem teryaki, mango i ogórkiem	Zupa gołąbkowa	Krem z kiszonych ogórków
OBIAD	Udka pieczone w miodzie i cytrynie na puree z groszku z karmelizowaną marchewką	Pieczeń z indyka na puree z selera z burakami i sosem musztardowym	Shoarma z kurczaka z frytkami warzywnymi i mizerią	Meksykańskie krockiety z wołowiną, salsą paprykową, ryżem i surówką	Dorsz z sosem borowikowym, buraczkową kaszą i surówką	Tagine z kurczaka z soczewicą i kaszą jaglaną
PODWIECZOREK	Tofurnik tiramisu	Ciasteczka owsiane z jogurtem truskawkowym	Tarta marcepanowa	Ciasto panna cotta	Smoothie jabłko-melon-szpinak	Ciasto a'la 3 bit
KOLACJA	Paglia e fieno z groszkiem i pancettą	Komosa z botwiną i wegańskim serem feta	Sałotka z szynką dojrzewającą, żurawiną i gruszką	Placki ziemniaczane z sosem węgierskim	Pizza z dynią, szpinakiem i karmelizowaną cebulą	Pasta alla Bosciaola

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