



wyższy
poziom
catering

Bezglutenowa 27.04.-2.05

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Kanapka z grillowanym halloumi, papryką i sosem miodowo-musztardowym	Jaglanka z sosem borówkowym i tahini	Tortilla de patatas z chorizo i sosem aioli	Bostock z rabarbarem i serkiem wiejskim	Pudding ryżowy z prażonym jabłkiem i bakaliami	Pieczyno z kozim serem, grillowaną papryką i sosem adżika
II ŚNIADANIE	Kakaowe smoothie z daktylami	Sałatka sycylijska z makaronem muszelki, kurczakiem i fasolą	Jogurt z mussem mango i granolą czekoladową	Sałatka 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 krokiety z wołowiną, salsą paprykową, ryżem i surówką	Dorsz z sosem borowikowym, buraczkową kaszą i surówką	Tagine z kurczaka z soczewicą i kaszą jaglaną
PODWIECZOREK	Sernik batatowy z marakują	Ciastka owsiane z serkiem 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 wędzonym twarogiem	Sałatka z serem góralskim, żurawiną i gruszką	Placki ziemniaczane z sosem węgierskim	Pizza z dynią, serem feta i karmelizowaną cebulą	Pasta alla Bosciaola

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