



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 13.04.-18.04.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Bajgiel z jajkiem, sosem tatarskim i grillowanymi warzywami	Placuszki bananowo-kawowe z serkiem waniliowym i owocem	Pasta z pieczonej papryki i sera feta z pieczywem i piklami	Rogaliki z powidłami, jogurtem straciatella i pomarańczą	Croissant z szczypiorkowym twarożkiem, rukolą i ogórkiem	Kawior warzywny z mozzarellą i pieczywem
II ŚNIADANIE	Zupa szparagowa z ziemniakami	Calzone ze cukinią i gorgonzolą z kaparowym sosem pomidorowym	Orientalny pęczak smażony z suszonymi pomidorami i szpinakiem	Serek wiejski z rzodkiewką i szczypiorkiem z chrupkim pieczywem	Zupa Tom Kha Gai z tofu	Krem z kiszonej kapusty
OBIAD	Hreczanyki na puree ziemniaczanym z zasmażaną kapustą	Warzywa po tajsku z grzybami mun i ryżem jaśminowym	Spaghetti bolognese z soczewicą	Gulasz z soczewicą z kaszą gryczaną i marchewką z groszkiem	Kotlety jajeczne na musie porowoziemniaczanym z balsamicznym burakiem	Tofu po pekińsku z ryżem
PODWIECZOREK	Deser moccacino	Sernik jagodowy	Ciasto Raffaello	Bomby rumowe z owocami	Smoothie banan-mango-ananas	Ciasto szpinakowe z polewą czekoladową i wiórkami kokosowymi
KOLACJA	Sałatka z tofu hoisin	Poke bowl z cieciorką	Burgery z cieciorki z jogurtowym dipem sriracha	Kalafior po marokańsku z chlebkiem pita	Hiszpański kociótek z cieciorką	Moussaka

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