



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 27.04.-2.05

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Wrap z halloumi i sosem musztardowym	Jaglanka z sosem borówkowym i tahini	Jogurt z musem mango i granolą czekoladową	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	Rollsy z pesto z dipem bazyliowym	Sałatka z tofu teryaki, mango i ogórkiem	Zupa gotąbkowa	Krem z kiszonych ogórków
OBIAD	Kotlet z buraka na puree z groszku z karmelizowaną marchewką	Sznyce z fasoli na puree z selera z burakami i sosem musztardowym	Nuggetsy z tofu z frytkami warzywnymi i mizerią	Meksykańskie burgery z wołowiną, salsą paprykową, ryżem i surówką	Sznyce jajeczne z sosem borowikowym, buraczkową kaszą i surówką	Tagine z soczewicą i kaszą jaglaną
PODWIECZOREK	Sernik batatowy z marakują	Shortbread z serkiem truskawkowym	Tarta marcepanowa	Napoleonka	Smoothie jabłko-melon-szpinak	Ciasto a'la 3 bit
KOLACJA	Paglia e fieno z groszkiem i serem lazur	Lasagne ze szpinakiem i pieczarkami	Sałatka z serem góralskim, żurawiną i gruszką	Placki ziemniaczane z sosem węgierskim	Pizza z dynią, serem feta i karmelizowaną cebulą	Tortellini z fasolką, szpinakiem w sosie pesto

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