



wyższy
poziom
catering

Wegetariańska 4.05.-9.05.

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA
ŚNIADANIE	Serek pomidorowy z oliwkami, suszonym pomidorem, pieczywem razowym i warzywami	Frittata ala caprese z sosem balsamicznym i pieczywem	Pancakes amerykańskie z serkiem mango	Wrap z szarpanym boczniakiem, kimchi i serem	Pasta z wędzonego twarogu z pieczywem i marynowaną papryką	Jaglanka kokosowa z frużeliną malinową i migdałami
II ŚNIADANIE	Krem z białych warzyw z chrzanem i jajkiem	Tatar z suszonych pomidorów z kaparami i grissini	Krem z cukinii z serem feta	Kakaowy pudding z tapioki z musem truskawkowo-rabarbarowym	Fit Monte	Krem z pomarańczowych warzyw
OBIAD	Szaszłyki z halloumi, sosem słodkie chili, ryżem imbirowym	Klopsy gryczano-pieczarkowe z cebulką, puree i buraczkami na ciepło	Makaron z sosem pieczarkowo-truflowym z cieciorką i brokułem	Shoarma wege z ryżem curry, dipem czosnkowym i surówką z pekińskiej kapusty	Spaghetti alla puttanesca	Potrąwka z fasoli z papryką i kopytkami
PODWIECZOREK	Banoffee	Ciasto lawendowo-cytrynowe	Jagielnik z solonym karmelem	Ciasto leśny mech	Smoothie truskawkowo-bananowe	Ciasto kokosowe z wiśniami
KOLACJA	Sałatka makaronowa z ogórkiem, mozzarellą i oliwkami	Papryka faszerowana soczewicą	Moussaka jarska	Curry ramen z makaronem ryżowym	Stir fry z grzybami mun i warzywami w sosie sojowym z ryżem	Tagliatelle w sosie brokułowym

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