

Przykładowe zestawy lunch

1. *Marynowane polędwiczki drobiowe w sosie kurkowym podawane z puree smakowym*
2. *Grillowane kęski drobiowe podawane w duszonych warzywach z aromatycznym ryżem szafranowym*
3. *Orientalny kurczak curry duszony w mleczku kokosowym z ryżem*
4. *Ognisty pilaw wieprzowy (schab) z cieciorką podawany z ryżem curry*
5. *Ragout wieprzowe z nutką tymianku podawane z pyzami ziemniaczanymi*
6. *Strogonow wieprzowy lub wołowy podawany z knelkami koperkowymi*
7. *Sofa w sosie limonkowo-koperkowym podawana z pierożkami tortellini*
8. *Grillowane steki marynowane w zaprawie korzennej serwowane na duszonym ratatouille staropolskim z placuszkami ziemniaczanymi.*
9. *Kęski drobiowe w panierkach -sezamowej, kokosowej, siemie lnianym podawane z kulkami ziemniaczanymi i dipami*
10. *Płatki wieprzowe duszone w sosie śmietanowo gruszkowym podawane z makaronem penne*
11. *Tagiatelle z kurczakiem zapiekane z brokułami, pestkami dyni oraz ziołowym serem*
12. *Makaron penne w sosie krewetkowym z płatkami serowymi*

Surówki przykładowe

- *jesienna (biała kapusta, por, marchew, koperek, groszek)*
- *wiosenna (kapusta pekińska, marchew, kukurydza, papryka, ogórek konserwowy, pietruszka)*
- *z marchewki i ananasa*
- *selerowa z brzoskwinia*
- *wenecka*
- *mix sałat z warzywami i prażonymi pestkami dyni*
- *ćwikła z chrzanem*
- *porowa (kapusta pekińska, por, koperek)*
- *sałata z rokpołem i sosem winegret*
- *warzywa gotowane*

Lunch:

Opcja 1: jedno danie – 1 porcja (180g mięsa, 200g dodatek skrobiowy, 250g surówki) / osoba + sok – 14zł od osoby

Opcja 2: dwa danie – 2 porcje (350g mięsa, 400g dodatek skrobiowy, 400g surówki) / osoba + sok – 25zł od osoby