



---

# *Słodki stół*

---

## *Ciasta*

---

Bezsernik kokosowy  
Bezsernik na spodzie czekoladowym z malinami i czekoladą  
Bezsernik z solonym karmelem i orzechami  
Bezsernik kawowy z czekoladą  
Bezsernik czekoladowy  
Bezsernik orzechowy  
Bezsernik snickers  
Tofurnik 'pumpkin spice latte'  
Pieczony tofurnik z batatem i karmelem  
Pieczony tofurnik z batatem i czekoladą  
Pieczony tofurnik z batatem i pomarańczą  
Pieczony tofurnik z brzoskwinią  
Tarta „Bounty”  
Tarta kokos- mango  
Tarta „Banoffee”  
Tarta „Kinder country”  
Tarta „Rafaello”  
Tarta czekoladowa z owocami  
Tarta czekoladowa z kajmakiem  
Tarta orzech-kajmak  
Tarta chałwowa  
Tarta 'malinowa chmurka'  
Szarlotka z daktylami i migdałami  
Tarta „Snickers”



Tarta „Ferrero rocher”  
Tarta karmelowa  
Tarta budyniowa z owocami  
Ciasto marchewkowe z twarogiem z tofu  
Brownie z malinami  
Piernik z czekoladą i konfiturą

### *Inne desery*

---

#### Mini donuty

- z polewą czekoladową/karmelową/orzechową/kokosową-

#### Muffinki

- czekoladowe z nadzieniem malinowym i kremem czekoladowym -  
- bananowe z nadzieniem czekoladowo orzechowym i kremem czekoladowo-orzechowym -  
- czekoladowe z budyniem i kremem czekoladowym -

#### Kule mocy

-A'la Raffaello-  
-A'la Ferrero rocher-

#### Batoniki a'la Snickers

#### Deserki w kształcie lodów na patyku (popsicles)

-Czekoladowo-malinowe-  
-Czekoladowo-karmelowe-  
-Kokosowo-malinowe-

#### Deserki w kubeczkach/słoiczkach

- 'Tiramisu'-  
- Chia pudding z musem z owoców leśnych-  
- Banoffee -  
- „Monte”-  
- „Bounty”-  
- Panna Cotta z sosem malinowym -



---

# Przystawki

---

- Carpaccio z buraka -
- Tatar z suszonych pomidorów, cukinii i orzechów -
- Wegański smalec z fasoli, pajda chleba –
- Sushi z ogórkiem i marchewką, sos sojowy, imbir –



---

# Zupy

---

- Krem z pomidorów i soczewicy z bazylią i oregano -
  - Krem z dyni i pomarańczy z pestkami dyni -
- Krem z pomidorów i batata z chipsami z batata -
  - Gulaszowa z tofu -
- Krem z kukurydzy i mleczka kokosowego -
  - Harira -
- Tajska zupa z imbirem i limonką kaffir -
- Kremowa paprykowa z makaronem z cieciorci -
- Zupa buraczkowa z mleczkiem kokosowym -
  - Indyjska, gęsta zupa soczewicowa -
- Zupa grochowa z wędzonką -
- Krem z zielonych warzyw ze śmietanką ze słonecznika i grzankami –



---

# *Dania ciepłe*

---

- Gulasz z batatem, masłem orzechowym, groszkiem i szpinakiem, podawany z czarnym ryżem lub ryżem jaśminowym –
- Wędzony gulasz z pomidorami, papryką i tofu, podawany z pająką chleba gryczanego/orkiszowego/żytniego-
- Spaghetti orkiszowe/kukurydziane, podawane z wegańskim sosem serowym, brokułami i tofu –
- Tajskie zielone curry z groszkiem i fasolką szparagową, podane z jaśminowym ryżem-
- Kopytka z batata i kotleciki z soczewicy, podane z wegańskim sosem serowym, smażoną szatwą, brokułami i wegańskim parmezanem-
- 'Pieczeń' z soczewicy z wegańskim sosem pieczeniowym, podane z kluskami śląskimi i surówką-
- Spaghetti tofunese z bazylią i wegańskim parmezanem-
- Lassagne z sosem tofunese i wegańskim sosem beszamelowym –
- Kaszotto z pieczarkami -



---

# Desery

---

- Deserki w kubeczkach/słoiczkach-

*'Tiramisu'*

*Chia pudding z musem z owoców leśnych*

*Banoffee*

*„Monte”*

*„Bounty”*

*Mus czekoladowy z owocami*

- Pancakes z syropem klonowym/malinowym/karmelowym i  
świeżymi owocami -

- Deser lodowy-

*Mix wegańskich lodów (waniliowe/czekoladowe/bananowe/orzechowe), świeże  
owoce, śmietanka kokosowa*

- Panna Cotta z sosem malinowym –

- Szarlotka wegańska –

*Podana z gałką lodów i śmietanką kokosową*

- Wegańskie ptasie mleczko -



---

# Zimna płyta

---

## Salatki

---

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z sojonezem –  
(marchew, pietruszka, ziemniak, groszek, ogórek kiszony, cebula, jabłko, sojonez)

- Sałatka brokułowa -  
(brokuły, pomidorki koktajlowe, pietruszka, kukurydza, sos czosnkowy, migdały,  
cebula, makaron)

- Sałatka „gyros” -  
(kapusta pekińska, kukurydza, ogórek konserwowy, pomidor, papryka, cebula  
czerwona, tofu-gyros, ketchup i sojonez)

- Sałatka z pieczonych warzyw-  
(kasza, pieczona dynia, marchew, cukinia, papryka, szpinak, ciecierzycyca, ocet  
balsamiczny, syrop klonowy, masło orzechowe)

## Przekąski

---

- Kotleciki z soczewicy i szpinaku -

- Kotleciki z fasoli i batata -

- Pasztet z soczewicy i słonecznika –

- Zestaw past i hummusów z chlebem i warzywami krojonymi w  
słupek -



- Pasty do chleba: z suszonych pomidorów, hummus, wegański twarożek słonecznikowy, pasta- 'smalec' z fasoli i jabłka, jaglane masełko ziołowe -
- Sosy: wegański majonez, sos czosnkowy, tzatziki, sos musztardowy, „1000 wysp”, bbq -
  - Popcorn z niebieskiej kukurydzy -
  - Chipsy z pomidorów i z batata -
  - Chrupiąca, pikatna cieciora -
  - Foundue bezserowe -

### *Finger food*

---

- Deska sushi ogórkiem, awokado, tofu, marchewką -
- Kanapeczki z pastą ze słonecznika, burakiem, wędzonym tofu, musztardą -
- Kanapeczki z pastą z fasoli i ogórkiem kiszonym, 'skwarkami' -
  - Roladki/krażki cukiniowe z pastą z suszonych pomidorów, oliwkami i bazylią -
  - Kanapeczki z „twarożkiem” ze słonecznika, rzodkiewką i szczypiorkiem -
- Kanapeczki z masełkiem jaglanym, pasztetem z soczewicy, majonezem i tymiankiem-





- tartinki z serkiem jaglanym, wegańskim 'kawiozem' i suszonymi pomidorami

- Paszteciki z pieczarkami -

- Koreczki warzywne -

*Wszystkie pozycje są wegańskie i mogą występować w wersji bezglutenowej/orkiszowej oraz bez cukru.*