

Zdrav meni za Just Katering

po recepturi i pod nadzorom Nade Ličine

Udruženje „Na putu zdravlja” :

Slano

1. Kanapei od beskvasnog pšeničnog, ječmenog i heljdinog integralnog brašna sa dve vrste namaza : humus i crveni pasulj, sa sezonskim povrćem
2. Falafel kuglice (od leblebija) – zalogaji
3. Rolnice od zelene salate sa grilovanim tofu sirom i sezonskim povrćem – zalogaji
4. Kuglice od cvekle sa kuminom - zalogaji
5. Kroketi od bundeve i kelja – zalogaji
6. Kuskus sa sezonskim povrćem – štanglice zalogaji
7. Punjeni šampinjoni sa povrćem i kokosovim mlekom
8. Mini pleskavice od crvenog sočiva - zalogaji

Slatko

9. Puding od šljiva – posude zalogaji
10. Kuglice od šargarepe - zalogaji
11. Štrudla od cimeta - zalogaji
12. Kuglice od banane - zalogaji
13. Puding od bundeve – posude zalogaji

MENI ŠVEDSKI STO

Predjelo

1. Pirinčana testenina sa pestom od spanaća – hladno
2. Rolnice od basmati pirinča sa suncokretom – hladno
3. Pita od sočiva sa bundevom – topla
4. Pita od heljdinih kora sa patlidžanom - toplo

Glavno jelo

5. Leblebija sa sezonskim povrćem u sosu od ostriga
6. Lazanje od heljdinih kora sa povrćem
7. Falafel sa prelivom od pečurka i integralnim pirinčom
8. Chilli sa crvenim pasuljem i šitake pečurkama

Salata

9. Salata od kuskusa sa pečurkama i crvenim pasuljem
10. Salata od komorača sa tikvicama i rotkvicama
11. Salata od spanaća sa kruškom i kozijim sirom

Pecivo

12. Integralni beskvasni hlebni štapići od dve vrste brašna
13. Vegan proje od heljdinog brašna
14. Kajzerice od tri vrste integralnog brašna – beskvasne