



LAS WODA

CATERING Z RESTAURACJI

Półmisek ryby w galarecie

Faszerowany sandacz w cytrynowym auszpiku, udekorowana rakami polskimi, domowymi marynatami, świeżymi cytrusami podany z sosami: tatarski, koktajlowy, musztardowo-miodowy
250,00 zł, 1500g, 8-12 osób

Półmisek śledzika

Tuszki śledziowe marynowane w plastrach cebuli podane z wędzoną śliwką, piklowaną dynią oraz świeżo siekanym koprem
90,00 zł, 600g, 6-8 osób

Półmisek z krewetkami

Krewetki tygrysie smażone z mojo rojo podane z dojrzałym mango, czerwoną cebulą na liściach młodej sałaty rzymskiej skropionej dresingiem z orzechów nerkowca, chili i limonki
140,00zł, 1000g, 6-8 osób

Półmisek roladki naleśnikowej z wędzonym łososiem

Roladki z ziołowego naleśnika wypełnione aromatycznym farszem z wędzonego łososie oraz kremowego twarożku dodatkiem świeżych ziół ogrodowych, podane na liściach sałat sezonowych, sos miodowo musztardowy
120,00 zł, 1000g, 8-10 osób

Półmisek wegański

- Praliny z pieczonego batata w prażonych migdałach podane na chili con verduras, marynowanymi papryczkami jalapenos plus świeża kolendra i vege wędzony Majo
- Pomidorki nadziewane salsą bazylikową pomidorową z chrupiącą panierką z pestek słonecznika, dyni i sezamu podane z szarpana mozzarellą oraz ekologiczna sałatą rukola
- Roladki z bakłażana z domowym humusem posypane owocem granatu, ułożone na sałatce z grillowanych warzyw aromatyzowanej świeżymi ziołami
150,00 zł, 1200g, 6-8 osób



LAS WODA

Półmisek kaczki w galarecie

Galantyna z kaczki pekin (1500g) faszerowana marynowanymi w winie Porto daktylami, pokryta delikatnie wytrawną galaretką, podana z marynowaną dynią oraz domowym sosem Cumberland
140,00 zł, 1500g, 8-12 osób

Półmisek Antipasti

- Wybór wędlin gatunkowych: szynka Seranno, szynka Prosiutto, salami Toscana, Bresaola, włoska mortadela, kiełbasa Chorizo
 - Wybór Francuskich i Włoskich serów gatunkowych: Brie, Roquefort, Chevre, Comte, Pecorino, Parmigiano Reggiano, Provolone
 - Marynowane warzywa: oliwki, kapary, suszone pomidory, papryczki
 - Wybór domowych dipów: konfitura z czerwonej cebuli, musztarda figowa, smażona brusznic
 - Świeżo pieczona focaccia, paluszki grisini, świeże winogrono
- 180,00 zł, 800g, 6-8 osób

Półmisek tataro wołowego

Befszyk tatarski z podany z wiejskim żółtkiem, piklowanymi warzywami, marynowanym borowikiem, masłem garwolińskim oraz selekcją sałat sezonowych
150,00 zł, 800g, 6-8 osób

Półmisek nóżek w galarecie

Długo gotowana golonka wieprzowa, zatopiona w aromatycznym auszpiku z dodatkiem marchwi, zielonego groszku oraz wiejskiego jajka podana w domowych marynatami, chrzanową śmietaną oraz octem jabłkowym BIO
120,00 zł, 1000g, 8-10 osób

Półmisek schabu po warszawsku

Aromatyczne kieszonki z pieczonego schabu nadziewane pastą jajeczno-chrzanową aromatyzowaną natką pietruszki w delikatnej galarecie
100,00 zł, 1000g, 8-10 osób