



LAS WODA

CATERING Z RESTAURACJI

PÓŁMISEK RYB 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 łososia oraz kremowego twarożku z dodatkiem świeżych ziół ogrodowych, podane na liściach sałat sezonowych z sosem miodowo - musztardowym

120,00 zł,
1000g, 8-10 osób



LAS WODA

PÓŁMISEK WEGAŃSKI

- Praliny z pieczonego batata w prażonych migdałach podane na chili con verdudas , 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

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, kielbasa 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 brzosznica
- Świeżo pieczona focaccia, paluszki grisini, świeże winogrono

180,00 zł,
800g, 6-8 osób



LAS WODA

PÓŁMISEK TATARA 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 domowymi 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

ZAMÓWIENIA:

Telefon: 723 997 470 / 793 800 061 / 25 685 30 10

Adres e-mail: info@laswoda.pl