



## **OFERTA CATERINGOWA BOTO**

### **OPCJA I**

**350,- /dla średnio 7 osób/**

Sery (dojrzewający, kozi, typu brie)  
Suszone wędliny (serrano, Kabanosy, chorizo, szynka)  
Paszтет z pięciu mięs z dziczyzną  
Domowe chutney z owoców sezonowych  
Pierozki francuskie ze szpinakiem I suszonymi pomidorami  
Sos chrzanowy  
Owoce do serów  
Marynaty (oliwki w ziołach i chilli, grzybki)

### **OPCJA II**

**550,- / dla średnio 12 osób/**

Sery (typu brie, polski dojrzewający)  
Pieczona szynka/karczek z sosem tonatto (z tuńczyka i kaparów)  
Pierozki ze szpinakiem I suszonymi pomidorami / lub crostini z pieczarkami z patelni, goździkami i parmezanem  
Wędliny suszone (chorizo, salami, szynka)  
Caprese z podpiekanymi pomidorami, bazylią i oliwą  
  
Domowy chutney z owoców sezonowych  
Krucze babeczki z kremem cytrynowym i owocami sezonowymi/ lub kruche rogaliki z różą

### **OPCJA III**

**900,- /dla średnio 17 osób/**

Deska serów i suszonych wędlin  
Quiche z porem i boczkiem  
Humus z surowymi warzywami  
Crostini z dipem warzywnym (sezonowo- dynia, bób, białe warzywa)  
Pieczony filet z indyka, delikatny sos chrzanowy  
Antipasti – faszerowane papryczki, liście winogron, oliwki, grillowane warzywa  
Śliwki w boczku  
francuskie cebulaki z tymiankiem  
chutney, marynaty i pikle



**Dodatkowo:**

**Kociotek zupy (9l) (30 porcji a 300ml)**

Sezonowy krem warzywny (dynia, pomidory, białe warzywa) 300,-

Żurek na białej kiełbasie 300,-

Bogracz wołowy z kluseczkami 400,-