

WYTRAWNIE

MINI BURGER

- chrupiący grillowany kurczak, ser edam, marynowana cebula, sałata rzymska, sos cezar
- kurczak po koreańsku, pikle z warzyw, dymka, sezam, młody szpinak, unagi-mayo
- mozzarella, grillowana papryka, oliwki, pesto z bazylii, rukola (wege)
- camembert, konfitura z czerwonej cebuli, gruszka, pasta gorgonzola, rukola (wege)
- ser wędzony, chips z szynki prosciutto, rukola, mus żurawinowy, orzechy
- smażony panierowany kalafior, roszonek, pikle, limo-mayo, sezam (wege)
- grillowana wołowina, ser edam, sos cheddar, karmelizowana cebula pikle, sałata, pomidor
- grillowana wołowina, bekon, ser edam, pikle, marynowana czerwona cebula, sos bbq

Cena: 150 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

CROISSANT WYTRAWNY

- chrupiący panierowany kurczak, marynowana czerwona cebula, pomidor, sałata rzymska, parmezan, sos cezar
- wędzony łosoś, labneh z koperkiem, ogórek, kapar, rukola
- szynka prosciutto cotto, mozzarella, pomidor, oliwki, pesto z bazylii, rukola
- mortadela włoska, mus z pesto bazyliowym, mozzarella, pistacja, pomidor, rukola
- pasta jajeczna, szczypior, pomidor, roszonek, awokado (wege)
- camembert, gruszka, mus gorgonzola, balsamico, daktyle, rukola (wege)

Cena: 150 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

MINI CROISSANT WYTRAWNY

- chrupiący panierowany kurczak, marynowana czerwona cebula, pomidor, sałata rzymska, sos cezar
- wędzony łosoś, labneh z koperkiem, ogórek, kapar, rukola
- mortadela włoska, mus z pesto bazyliowym, mozzarella, pistacja, rukola
- pasta jajeczna, szczypior, pomidor, roszonek (wege)
- camembert, gruszka, pasta gorgonzola, balsamico, rukola (wege)
- oscypek, mus żurawinowy, chips z bekonu, rukola (sezon: jesień)

Cena: 90 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

BUŁECZKA BAO

- szarpany kurczak, mango, awokado, dymka, prażone orzechy, sriracha-mayo
- panierowany orange chicken, pikle z rzodkwi, ogórek, prażone orzechy, dymka, unagi-mayo
- panierowany orange tofu, pikle z białej rzodkwi, ogórek, prażone orzechy, dymka, unagi-mayo
- panierowany kalafior, pikle z marchewki, ogórek, prażone orzechy, dymka, sriracha-mayo

Cena: 150 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

- krewetki w tempurze, mango, pikle z ogórka i marchwi, kielki, sriracha-mayo

Cena 170 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

TAPAS (MINI KANAPKA)

- wędzony łosoś, kremowy serek z koperkiem, kapary, koper
- mus z pesto bazyliowym, mortadela z pistacjami, pistacje, kiełki
- konfitura z czerwonej cebuli, ser lazur, oliwki
- mus z pesto, mozzarella, pomidorki
- mus gorgonzola, gruszka, chipsy z kaparów
- pasta pieczony batat, chorizo
- mus kozi ser, suszona figa, orzechy, miód
- mus feta żurawina, chips z prosciutto, orzechy

Cena: 90 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

MINI BAJGIEL

- szynka prosciutto, mozzarella, pesto z bazylii, pomidor, rukola
- chorizo, ser cheddar, grillowana papryka, pasta aioli, roszponka
- pasta jajeczna, grillowany bekon, pomidor, szczypior, roszponka
- łosoś wędzony, labneh z koperkiem, ogórek, kapar, rukola
- mozzarella, pomidor, grillowana papryka, pesto z bazylii, rukola
- pasta jajeczna, pomidor, szczypior, roszponka

Cena: 120 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

MINI TARTA (6 CM)

- blanszowany szpinak, oliwki, pomidorki, ser feta (wege)
- karmelizowana cebula, gruszka, mix serów, orzechy (wege)
- pomidorki z cebula i pesto, szynka prosciutto, oliwki, mozzarella
- pieczona dynia, karmelizowana cebula, ser feta (sezon: jesień)
- wędzony ser, żurawina, karmelizowana cebula (sezon: jesień)

Cena: 80 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

MINI TORTILLA

- grillowany kurczak, papryka, cebula, sałata, pikle z marchwi, pasta cesar
- wędzony łosoś, kremowy serek z koperkiem, ogórek, kapar, rukola
- grillowane warzywa, hummus, sałata
- szynka prosciutto cotto, mozzarella, mus ricotta-buratta, grillowana cukinia i papryka, sałata
- pasta z pieczonego batata, chorizo, ser cheddar, grillowana papryka, pikle z marchwi, sałata

Cena: 120 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

KANAPKA NA FOCCACI

- mortadela, pasta ricotta burrata, smażone pomidorki, pesto, rukola, pistacje
- grillowany kurczak, pasta cesar, grana padano, sałata rzymska, marynowana czerwona cebula, pomidor
- prosciutto cotto, pasta ricotta burrata, grillowana cukinia, gruszka, pistacje, parmezan, rukola
- gorgonzola, pasta ricotta burrata, grillowana cukinia, konfitura z czerwonej cebuli, pistacje, rukola (wege)
- grillowane warzywa, pasta ricotta burrata, smażone pomidorki z czosnkiem, pistacja, rukola (wege)

Cena: 160 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

MINI BOWL / SAŁATKA (300ml)

- grillowany kurczak, sałata rzymska, cebula czerwona, pomidorki, bekon, grzanki, sos cezar
- grillowane warzywa, tortellini, oliwki, pomidory suszone, słonecznik, rukola, vinegret (wege)
- sałata rzymska, oliwki, cebula czerwona, pomidor, papryka, ser feta, vinegret
- orange chicken, ryż, edamame, pikle, mango, sezam, unagi-mayo
- kurczak po koreańsku, ryż, edamame, pikle, rzodkiewka, dymka, sezam, unagi-mayo
- warzywa jullienne w sosie azjatyckim z pierożkami gyoza, sezam, szczypior (wege)
- kasza bulgur, pieczony burak, prażony słonecznik, ser feta, rukola (wege)

Cena: 130 zł / 10 szt

minimalne zamówienie 10 szt z jednego rodzaju

SAŁATKA (1 KG)

- kurczak w chrupiącej panierce, sałata rzymska, pomidorki, cebula czerwona, parmezan, sos cezar
- warzywa jullienne w sosie azjatyckim z pierożkami gyoza, sezam, szczypior (wege)
- pieczone ziemniaki, rzodkiewka, ogórek, bekon, zielony groszek, marynowana cebula, sos musztardowy
- sałaty rzymska, gruszka, melon, ser gorgonzola, ser camembert, orzechy, chips z szynki parmeńskiej, oliwa szczypiorkowa
- Pieczona dynia, ser feta, kasza bulgur, rukola, granat, rukola, vinegret (sezon: jesień)
- kasza bulgur, ser feta, orzechy, pieczony burak, rukola, prażone pestki dyni (wege)

Cena 1 kg / 69 zł

minimalne zamówienie 1 kg z jednego rodzaju

NA SŁODKO

TARTA OKRĄGŁA (7CM)

- mus malina, ganach biała czekolada rozmaryn
- mus porzeczką, ganach biała czekolada z kremem pistacjowym
- szarlotka pod kruszonką z bezą włoską
- lemon curd z bezą włoską
- mus mango - marakuja, ganache czekolada

Cena: 130 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

CIASTO NA KAWAŁKI

- brownie z owocami
- brownie bezglutenowe
- sernik mango marakuja z białą czekoladą
- sernik pistacjowy
- sernik oreo
- klasyczna szarlotka

Cena: 120 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

DESERY (160ml)

- tiramisu
- panna cotta lemon, mus owocowy
- serniczek z musem owocowym
- biszkopt, mus malinowy, krem pistacjowy
- pudding ryżowy kokosowy, mus mango marakuja
- krem lemon curd, beza, mus wiśniowy
- deser chia z musem owocowym

Cena: 140 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

CIASTA OKRĄGŁE (blacha 26 cm / 14 kawałków)

- marchewkowe z kremem / **180 zł**
- dyniowe z bakaliami z kremem korzennym / **180 zł** (sezon jesień)
- sernik mango marakuja z białą czekoladą / **190 zł**
- sernik z malinami, mus pistacja / **190 zł**
- sernik dyniowy / **170 zł** (sezon jesień)
- brownie klasyczne / **160 zł**
- sernik baskijski / **230 zł**
- sernik z oreo / **160 zł**
- sernik pistacjowy / **180 zł**

MINI CROISSANT

- krem malinowy, polewa czekoladowa, owoce
- krem pistacjowy, polewa różana
- ubijany lemon curd, konfitura truskawkowa
- krem oreo, polewa czekoladowa
- krem korzenny, konfitura pomarańczowa (sezon jesień)

Cena: 90zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

WYPIEKI DROŻDŻOWE

- mini cynamonka z kremem maślanym
- mini cynamonka z kremem pistacjowym
- mini rollsy pistacja, malina
- mini malinianki z kremem pistacjowym
- mini briozka z truskawkami z kremem waniliowy

Cena: 130 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

ZESTAWY FINGER FOODS

- hummus z warzywami
- labneh / pieczone winogrona / chips z szynki
- labneh/ pieczone pomidorki / pesto
- bulgur, pieczone buraki, feta, rukola
- kurczak po koreańsku
- kalafior po koreańsku
- pieczony ziemniak, gzik, groszek
- guacamole/ kukurydza / nachos
- tapenada z oliwek, limonka, bagietka
- konfitura z czerwonej cebuli, grzanka, ser dojrzewający, chips z bekonu

Cena: 160 zł / 20 szt.

minimalne zamówienie 20 szt. jednego rodzaju

NAPOJE

- woda z miętą i cytryna 1 l / **12 zł**
- woda z owocami sezonowymi 1 l / **15 zł**
- woda 300 ml szklana butelka / **6 zł**
- lemoniada home made 1 l / **24 zł**
- sok pomarańczowy 1 l / **18 zł**
- świeżo wyciskany sok pomarańczowy 200 ml / **17 zł** (minimalna ilość 10 szt.)

napoje są dostępne wyłącznie w ofercie z aranżacją u klienta

(nie dotyczy świeżo wyciskanego soku oraz wody 300 ml szklana butelka)

SERWIS KAWOWY

Jeżeli potrzebujesz serwisu kawowego, skontaktuj się z nami w celu stworzenia indywidualnej oferty.

SZUKASZ GOTOWYCH ROZWIĄZAŃ?

Na stronie zelterkatering.pl/sklep/
znajdziesz zestawy z naszej oferty cateringowej.

JEŻELI MASZ PYTANIA, ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

WSZYSTKIE CENY W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO.
DO CENY NALEŻY DOLICZYĆ PODATEK VAT W WYSOKOŚCI 8%.

zelter
CATERING

OFERTA KATERINGOWA

DANIA CIEPŁE

ZUPY

1. rosół z domowym makaronem / **13 zł**
2. krem z pieczonej dyni / **17 zł** (jesień)
3. krem z pieczonej papryki i pomidorów z chipotle / **17 zł** (wege)
4. krem z białych warzyw z parmezanem i z pesto z rukoli / **17 zł** (wege)
5. krem z ziemniaka i pieczonego czosnku / **16 zł** (wege)
6. zupa kokosowa z batatami i ciecierzycą / **18 zł** (wege)

- **dodatki do rosółu:** makaron
- **dodatki do kremów:** grzanki
- **cena za 1 porcję**
- **minimalne zamówienie 10 porcji jednego rodzaju zupy i dodatku**
- **zupy serwowane na ciepło w bemarze**

DANIA GŁÓWNE

1. curry z kurczakiem i szpinakiem / **29 zł**
2. kurczak po marokańsku z morelami i oliwkami / **26 zł**
3. greckie souvlaki z kurczaka / **29 zł**
4. marynowane udko kurczaka / **27 zł**
5. polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym / **zł**
6. musaka z mięsem wołowo-wieprzowym / **37 zł**
7. pieczony dorsz w ziołach i cytrynie / **35 zł**
8. łosoś w sosie maślano-kaparowym / **39 zł**
9. pierożki gyoza z mięsem (8 szt.) / **32 zł**

- **cena za 1 porcję**
- **minimalne zamówienie 10 porcji jednego rodzaju**
- **dania serwowane na ciepło w bemarze**

DANIA GŁÓWNE WEGETARIAŃSKIE

1. bakłażan faszerowany soczewicą i fetą / **37 zł**
2. wege musaka z soczewicą / **35 zł**
3. wege curry z warzywami i szpinakiem / **29 zł**
4. wege pierożki gyoza z warzywami (8 szt.) / **29 zł**

- **cena za 1 porcję**
- **minimalne zamówienie 10 porcji jednego rodzaju**
- **dania serwowane na ciepło w bemarze**

DODATKI NA CIEPŁO

1. pieczone ziemniaki z przyprawą grecką / 8 zł
2. ziemniaki z masłem i koperkiem / 8 zł
3. puree z ziemniaków z rozmarynem / 8 zł
4. puree z batatów z masłem orzechowym i wędzoną papryką / 10 zł
5. kluski śląskie (porcja 5 szt.) / 8 zł
6. grillowane warzywa z chimichurri / 10 zł
7. grillowane warzywa zapiekane z fetą i ziołami / 11 zł
8. tabouleh / 7 zł
9. ryż basmati / 7 zł
10. ryż po meksykańsku / 9 zł

- cena za 1 porcję
- minimalne zamówienie 10 porcji jednego rodzaju
- dodatki serwowane na ciepło w bemarze

DODATKI NA ZIMNO

1. kukurydza z chilli i majonezem (elote) / 9 zł
2. surówka z kiszonej kapusty i pora / 7 zł
3. coleslaw / 8 zł

- cena za 1 porcję
- minimalne zamówienie 10 porcji jednego rodzaju
- dodatki serwowane na zimno w bemarze

SZUKASZ GOTOWYCH ROZWIĄZAŃ?
Na stronie zelterkatering.pl/sklep/
znajdziesz zestawy z naszej oferty cateringowej.

BOWLE

1. korean fried chicken bowl / 36 zł

trybowane udo kurczaka smażone po koreańsku, ryż, edamame, pikle, karmelizowane kimchi, rzodkiewka, dymka, sezam, unagi mayo

2. kalafior fake chicken bowl / 36 zł (wege)

kalafior smażony po koreańsku, ryż, edamame, pikle, karmelizowane kimchi, rzodkiewka, dymka, sezam, unagi mayo

3. łosoś bowl / 41 zł

pieczony łosoś w teriyaki, ryż, edamame, marynowany imbir, awokado, pikle, kielki, sezam, cytryna, teriyaki mayo

4. keto bowl / 41 zł

grillowana pierś kurczaka, awokado, sadzone jajko, bekon, pomidor, ogórek, edamame, mix sałat, zielona oliwa, dip czosnek-pietruszka

5. orange chicken bowl / 36 zł

trybowane udo kurczaka w glazurze pomarańczowej, ryż, shiitake, marynowany imbir, pikle, zielony ogórek, kielki, sezam, unagi mayo

6. orange tofu bowl / 36 zł (wege)

smażone tofu w glazurze pomarańczowej, ryż, shiitake, marynowany imbir, pikle, zielony ogórek, kielki, sezam, unagi mayo

- cena za porcję
- minimalne zamówienie 5 porcji jednego rodzaju
- dania porcjowane



**WSZYSTKIE CENY W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO.
DO CENY NALEŻY DOLICZYĆ PODATEK VAT W WYSOKOŚCI 8%.**