



# Oferta komunijna 2026

**zelter**  
CATERING



Bytom,  
Żołnierza Polskiego 15 / 13

# DLACZEGO WARTO WYBRAĆ ZELTER CATERING?

Specjalizujemy się w organizacji przyjęć, gdzie liczy się nie tylko smak potraw, ale także punktualność, estetyka i spokojny przebieg całego dnia. Wiemy, jak ważne jest to wydarzenie, dlatego przejmujemy na siebie organizację cateringu, zdejmując z Państwa stres przygotowań.

Stawiamy na sprawdzone, klasyczne smaki oraz nowoczesne akcenty, przygotowywane z wysokiej jakości składników. Nasze menu jest dopracowane tak, aby trafiło zarówno w gusta dorosłych, jak i dzieci, a stoły wyglądały elegancko i apetycznie przez całe przyjęcie.

W Zelter Catering cenimy jasne zasady współpracy i bezpośredni kontakt. Doradzamy w wyborze pakietu, dbamy o każdy detal realizacji i gwarantujemy terminową dostawę lub wygodny odbiór – tak, aby w dniu Komunii mogli Państwo skupić się wyłącznie na rodzinie i wspólnym świętowaniu.

Skorzystaj z naszej oferty i zaufaj naszemu wieloletniemu doświadczeniu.

Zelter Catering team

# PAKIET PODSTAWOWY

## Zupa / 250 ml

(1 zupa do wyboru)

Rosół z makaronem  
Krem z białych warzyw  
Krem ze szparagów

## Danie główne

(2 dania do wyboru)

Panierowana pierś z kurczaka / ok. 200 g  
Pieczone udko z kurczaka / 1 szt.  
Pieczony schab / ok. 150 g

## Dodatek / 120 g

(1 danie do wyboru)

Gotowane ziemniaki z wody  
Puree ziemniaczane

## Zestaw surówek / 80 g

modro kapusta, coleslaw, kapusta kiszona z marchewką

## Deser

Sernik mango z ganache z białej czekolady

## Zimna płyta

Deska serów z dodatkami  
Deska wędlin  
Konfitura z czerwonej cebuli  
Mini tarty  
Tapas  
Sałatka z kurczakiem  
Sałatka jarzynowa

Cena za osobę: 140 zł

# PAKIET STANDARDOWY

## Zupa / 250 ml

(1 zupa do wyboru)

Rosół z makaronem  
Krem z białych warzyw  
Krem ze szparagów

## Danie główne

(2 dania do wyboru)

Panierowana pierś z kurczaka / ok. 200 g  
Pieczone udko z kurczaka / 1 szt.  
Pieczony schab / ok. 150 g  
Stripsy z kurczaka\* / 120 g  
Połędwiczki w sosie własnym\* / ok. 120-150 g

## Dodatek / 120 g

(1 danie do wyboru)

Gotowane ziemniaki z wody  
Puree ziemniaczane

## Zestaw surówek / 80 g

modro kapusta, coleslaw, kapusta kiszona z marchewką

## Desery

Sernik mango z ganache z białej czekolady  
Tiramisu\*

## Zimna płyta

Deska serów z dodatkami  
Deska wędlin  
Konfitura z czerwonej cebuli  
Mini tarty  
Tapas  
Pasta z wędzonego łososa\*  
Sałatka z kurczakiem  
Sałatka jarzynowa

**Cena za osobę: 190 zł**

\*tylko w pakiecie STANDARD lub PREMIUM

# PAKIET PREMIUM

## Zupa / 250 ml

(1 zupa do wyboru)

Rosół z makaronem  
Krem z białych warzyw  
Krem ze szparagów

## Danie główne

(3 dania do wyboru)\*

Pieczony losos\* / ok. 120 g  
Rolada wołowa\* / ok. 150 - 200 g  
Konfitowane udo kaczki\* / 1 szt.  
Pieczone żeberka\* / ok. 300 g  
Stripsy z kurczaka\* / 120 g

## Dodatek / 120 g

(1 danie do wyboru)

Gotowane ziemniaki z wody  
Puree ziemniaczane  
Kluski śląskie\*

## Zestaw surówek / 80 g

modro kapusta, coleslaw, kapusta kiszona z marchewką

## Desery

Sernik mango z ganache z białej czekolady  
Tiramisu\*

## Zimna płyta

Deska serów z dodatkami  
Deska wędlin  
Konfitura z czerwonej cebuli  
Mini tarty  
Tapas  
Pasta z wędzonego lososia\*  
Sałatka z kurczakiem  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka z krewetkami\*

## Cena za osobę: 230 zł

\*tylko w pakiecie PREMIUM



# DESERY

Płatne dodatkowo i nie są częścią pakietów

## Tort Pavlova / 250 zł

Tort bezowy udekorowany kremem z mascarpone i świeżymi owocami

## Sernik pistacjowy / 190 zł

z malinami. (10 - 12 porcji)

## Torcik czekoladowy / 190 zł

z żelką wiśniową, kremem limonkowym. (10 - 12 porcji)

## Mini beza / 25 zł

Deser bezowy udekorowany kremem z mascarpone i świeżymi owocami

## Tiramisu / 25 zł

Włoski deser z warstw biszkoptów nasączonych kawą i kremu z sera mascarpone z dodatkiem kakao i malin



# USŁUGI DODATKOWE

Płatne dodatkowo i nie są częścią pakietów

## Dekoracja stołu komunijnego

Oferujemy możliwość kompleksowej dekoracji stołu komunijnego, dopasowanej do charakteru przyjęcia i miejsca jego organizacji.

Dbamy o spójną, elegancką estetykę, dzięki której stół prezentuje się odświeżenie i harmonijnie przez całe wydarzenie.

Dekoracja może obejmować m.in. obrusy, świece, serwetki, elementy florystyczne oraz subtelne dodatki komunijne.

Każdy projekt ustalamy indywidualnie, z uwzględnieniem liczby gości, kolorystyki oraz oczekiwań Klienta.

Usługa dekoracji stołu jest płatna dodatkowo, a jej zakres i koszt ustalane są indywidualnie podczas składania zamówienia.

## Obsługa

Obsługa kelnerska - 50 zł / h

Kucharz - 50 - 60 zł / h

## Wypożyczenie zastawy

Cena zawiera: talerz duży, talerz mały, miskę na zupę, nóż, widelec, łyżka, łyżeczka do deseru, szklanka do napojów, serwetki / 150 zł / 10 os.

# USŁUGI DODATKOWE

Płatne dodatkowo i nie są częścią pakietów

## Wypożyczenie bemarków

Bemar - elektryczny podgrzewaczy do dań ciepłych /  
zup - 50 zł / szt.

## Wypożyczenie termosów

Termos 1,5l na kawę / herbatę - 15zł / szt  
Termos 5l na kawę / herbatę - 45zł / szt

## Wypożyczenie obrusów

Obrus na stół - 20-40 zł (cena zależna od wielkości  
stołu)

## Wypożyczenie stołów

Stół bankietowy (okrągły wysoki) z obrusem - 45zł / szt  
Stół cateringowy (prostokątny niski) z obrusem - 45zł /  
szt

## Transport

Dowóz zamówienia pod wskazany adres.

Koszt transportu ustalany jest indywidualnie, w  
zależności od lokalizacji, godziny dostawy oraz  
wielkości zamówienia.

# WARUNKI REALIZACJI OFERTY KOMUNIJNEJ 2026 ZELTER CATERING

1. Oferta obowiązuje na przyjęcia komunijne realizowane w okresie maj – czerwiec 2026 r.
2. Minimalna liczba zamówionych porcji wynosi 10 osób.
3. Cena podana w ofercie dotyczy jednej osoby i obejmuje przygotowanie potraw zgodnie z wybranym pakietem.
4. Dania dostarczane są w formie cateringowej – gotowe do podania lub wymagające jedynie podgrzania, zgodnie z ustaleniami.
5. Oferta dotyczy odbioru osobistego potraw.
6. Istnieje również możliwość dostawy. Koszt dostawy ustalany jest indywidualnie, w zależności od lokalizacji wydarzenia.
7. Rezerwacja terminu następuje po wpłacie bezzwrotnej zaliczki w wysokości 30% wartości zamówienia.
8. Pozostała kwota płatna jest najpóźniej 7 (sł. siedem) dni przed terminem realizacji.
9. Ostateczną liczbę gości oraz ewentualne zmiany w zamówieniu należy zgłosić najpóźniej 5 (sł. pięć) dni przed wydarzeniem.
10. Desery dodatkowe (torty, mini desery) są płatne osobno i nie stanowią części pakietów.
11. Zelter Catering zastrzega sobie prawo do drobnych zmian w menu w przypadku niedostępności produktów, z zachowaniem równoważnej jakości i wartości potraw.
12. Odbiór naczyń po przyjęciu nastąpi w ciągu 2 dni roboczych.
13. Oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego.



# SZUKASZ GOTOWYCH ROZWIĄZAŃ?

Na stronie [zelterkatering.pl](http://zelterkatering.pl) / sklep /  
znajdziesz zestawy z naszej oferty  
kateringowej.

**JEŻELI MASZ PYTANIA,  
ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!**

tel. Iza: 609 724 304

mail Iza: [iza@zelterkatering.pl](mailto:iza@zelterkatering.pl)

mail Rafał: [manager@zelterkatering.pl](mailto:manager@zelterkatering.pl)

Biuro czynne:  
pon. - pt 8:00 - 16:30

**zelter**  
CATERING

Bytom,  
Żołnierza Polskiego 15 / 13

