



OFERTA OGÓLNA 2026

zelter
CATERING

**Bytom,
Żołnierza Polskiego 15/13**





DLACZEGO WARTO WYBRAĆ ZELTER CATERING?

Stawiamy na sprawdzone, klasyczne smaki wzbogacone nowoczesnymi akcentami, przygotowywane z wysokiej jakości składników. Tworzymy menu dopasowane do charakteru wydarzenia – od kameralnych spotkań rodzinnych, przez przyjęcia okolicznościowe, po większe eventy firmowe i plenerowe. Dbamy nie tylko o smak, ale również o estetykę – nasze stoły i bufety przez cały czas trwania wydarzenia prezentują się elegancko i apetycznie.

Zelter Catering to kompleksowa obsługa wydarzeń. Organizujemy również garden party, zapewniamy profesjonalną obsługę barową oraz oferujemy wypożyczalnię sprzętu eventowego – od stołów i zastawy, po elementy niezbędne do realizacji przyjęć w plenerze. Każdą realizację planujemy indywidualnie, doradzając najlepsze rozwiązania i dbając o każdy detal.

Cenimy jasne zasady współpracy i bezpośredni kontakt. Gwarantujemy terminową dostawę, sprawną realizację oraz wygodny odbiór – tak, aby nasi klienci mogli skupić się wyłącznie na gościach i atmosferze wydarzenia.

Skorzystaj z naszej oferty i zaufaj wieloletniemu doświadczeniu zespołu Zelter Catering.

Zelter Catering team



MINI BURGER

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

Cena: 150 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

CROISSANT WYTRAWNY

- grillowany 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, chips z bekonu, pomidor, szczypior, roszonek
- pasta jajeczna, szczypior, pomidor, roszonek, awokado **(wege)**
- camembert, gruszka, mus gorgonzola, balsamico, daktyle, rukola **(wege)**

Cena: 160 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju



MINI CROISSANT WYTRAWNY

- grillowany 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, rosłonka (**wege**)
- camembert, gruszka, pasta gorgonzola, balsamico, rukola (**wege**)
- mozzarella, tapenada z oliwek, pomidor, grillowana papryka, rukola (**wege**)
- grillowane szparagi, pasta gorgonzola, truskawki, grana padano, rosłonka, balsamico (**sezonowo maj - lipiec**)

Cena: 110 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

BUŁECZKA BAO

- szarpany kurczak, mango, awokado, dymka, prażone orzechy, sriracha-mayo
- pulled pork bbq, kapusta czerwona, ogórek kiszony, szczypior, mayo- sriracha
- panierowany orange chicken, pickle z rzodkwi, ogórek, prażone orzechy, dymka, unagi-mayo
- panierowany orange tofu, pickle z białej rzodkwi, ogórek, prażone orzechy, dymka, unagi-mayo (**wege**)
- panierowany kalafior, pickle z marchewki, ogórek, prażone orzechy, dymka, sriracha-mayo (**wege**)

Cena: 150 zł / 10 szt.

- smażone krewetki, mango, pickle z ogórka i marchwi, kiełki, sriracha-mayo

Cena 180 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju



CROSTINI

(KANAPECZKI NA BAGIETCE)

- wędzony łosoś, labneh z koperkiem, kapar, koper
- mus z pesto bazyliowy, mortadela włoska, pistacje
- mus feta żurawina, chips z szynki, orzechy
- mus feta - cytryna, gruszka ,szynka włoska, prażone orzechy
- pasta pieczony batat, salami
- mus z pesto, mozzarella, pomidorki **(wege)**
- mus kozi ser, gruszka, orzechy **(wege)**

Cena: 110 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

MINI BAJGIEL

- pasta feta-cytryna, salami , ser cheddar, roszponka, suszone pomidory
- szynka prosciutto, mozzarella, pesto z bazylii, pomidor, roszponka
- pasta jajeczna, grillowany bekon, pomidor, szczypior, roszponka
- łosoś wędzony, labneh z koperkiem ogórek, kapar, rukola
- pasta feta - cytryna, szynka prosciutto, szparagi, gotowane jajka, roszponka **(sezonowo maj-czerwiec)**
- pasta jajeczna, pomidor, awokado, szczypior, roszponka **(wege)**
- twarożek ze szczypiorkiem, zielony ogórek, rzodkiewka, grillowana papryka, młody szpinak **(wege)**

Cena: 130 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju



MINI TARTA (7 CM)

- szpinak, cukinia, karmelizowana cebula, migdały, feta
- gruszka, łosoś, por, mix sery
- suszone pomidory, oliwki, blanszowany szpinak z czosnkiem
- pomidorki z czosnkiem i cebulą, pesto, szynka prosciutto, oliwki, mozzarella
- batat, karmelizowana cebula, feta **(wege)**
- kozi ser, szparagi, pomidorki z cebulą i czosnkiem **(wege)** **(sezonowo maj-czerwiec)**

Cena: 120 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

TORTILLA

- grillowany kurczak, papyka, marynowana cebula, pikle z marchewki, sałata, pasta cezar
- wędzony łosoś, labneh koperkowy, ogórek, kapar, rukola
- mortadela włoska, mozzarella, grillowana papryka, rukola, mus z pesto z bazylii, oliwki
- pasta z batata, warzywa, pikle z marchewki, czerwona kapusta, młody szpinak **(wege)**
- pasta feta - cytryna, młody szpinak, szparagi, szynka prosciutto, melon **(wege)** **(sezonowo maj-czerwiec)**

Cena: 130 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju



KANAPKA NA FOCCACI

- mortadela włoska, pasta feta- cytryna, suszone pomidory, pesto, rukola
- grillowany kurczak, marynowana cebula, pomidor, bekon, sałata rzymska
- mus z pesto z bazylii, suszone pomidory, mozzarella, oliwki, siekane orzechy, rozszponka **(wege)**
- grillowana cukinia, karmelizowana cebula, gruszka, pasta gorgonzola, pistacje, rukola **(wege)**
- grillowane warzywa, pomidorki z cebulą i czosnkiem, labneh cytrynowy, oliwki, rukola **(wege)**

Cena: 130 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

MINI BOWL / SAŁATKA (300ml)

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

Cena: 140 zł/ 10 szt.

- smażone krewetki, ryż, mango, pikle, rzodkiewka, dymka, sezam, sriracha - mayo

cena 180 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. z jednego rodzaju





SAŁATKA / 1 KG

- grillowany kurczak, sałata rzymska, pomidorki, cebula czerwona, parmezan, grzanki, chips z bekonu, sos cezar
- pieczone ziemniaki, rzodkiewka, zielony ogórek, bekon, zielony groszek, marynowana cebula, sos musztardowy
- sałata rzymska, gruszka, melon, ser gorgonzola, ser camembert, orzechy, chips z szynki parmeńskiej, oliwa szczypiorkowa
- kasza bulgur, świeże zioła (mięta, zielona pietruszka), zielony ogórek, pomidor, granat, mango, rukola, sos cytrynowy
- warzywa jullienne w sosie azjatyckim z pierożkami gyoza, sezam, szczypior **(wege)**
- kasza bulgur, ser feta, orzechy, pieczony burak, rukola, prażone pestki dyni **(wege)**

Cena 1 kg / 79 zł

minimalne zamówienie 1 kg jednego rodzaju

TARTA SŁODKA OKRĄGŁA / 7 CM

- mus malina, ganache biała czekolada, rozmaryn
- chrupka pistacjowa, ganach czekolada, krem malinowy
- solony karmel z orzechami, żelka wiśniowa, ganache czekoladowy
- lemon curd z bezą włoską
- pralina kokos, prażone migdały, mleczna czekolada
- mus mango - marakuja, pralina kokos, krem angielski

Cena: 130 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

CIASTO NA KAWAŁKI

- brownie z owocami
- brownie bezglutenowe (na bazie migdałów)
- sernik mango - marakuja z białą czekoladą
- sernik oreo
- szarlotka
- marchewkowe z kremem limonkowym
- jogurtowe z owocami sezonowymi z kruszonką
- czekoladowe z kremem malinowym, żelką owocową

Cena: 130 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

DESER / 160 ML

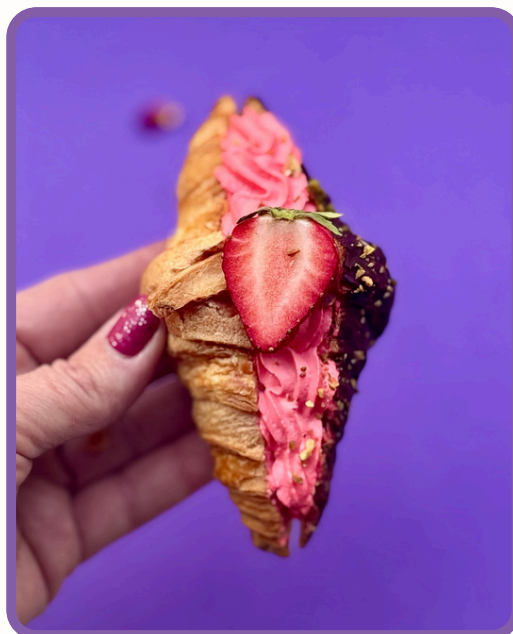
- tiramisu
- panna cotta cytrynowa, owoce
- serniczek z musem owocowym
- mus mango - marakuja, krem angielski, karmelizowany sonecznik
- pudding ryżowy kokosowy, mus mango marakuja
- krem lemon curd, beza, mus wiśniowy
- krem oreo, mus truskawkowy, świeże owoce
- jogurt z mascarpone, granola, owoce sezonowe

Cena: 140 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

CIASTO OKRĄGŁE (blacha 26 cm / 14 kawałków)

- marchewkowe z kremem mascarpone, prażone migdały / **180 zł**
- sernik mango-marakuja ganache z białą czekoladą / **190 zł**
- sernik z malinami, mus pistacja / **190 zł**
- czekoladowe z żelką wiśniową, kremem limonkowym / **180 zł**
- brownie / **160 zł**
- sernik z oreo / **160 zł**
- sernik pistacjowy z malinami / **190 zł**



MINI CROISSANT

- krem mango, świeże owoce, polewa pistacjowa
- krem pistacjowy, ganache różany
- ubijany lemon curd, konfitura truskawkowa, ganche z czekolady deserowej
- krem oreo, ganache z czekolady deserowej, owoce
- krem masło orzechowe, konfitura porzeczka, solony karmel

Cena: 100 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

DROŹDZOWE SPECJAŁY

- mini cynamonka z kremem maślanym
- mini cynamonka z kremem pistacjowym
- mini malinianki z kremem pistacjowym
- mini brioszka z truskawkami z kremem waniliowym
- mini brioszka z owocami sezonowymi z kruszonką

Cena: 130 zł / 10 szt.

minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju



ZESTAWY FINGER FOODS

- kurczak po koreańsku
- kalafior po koreańsku **(wege)**
- pieczony ziemniak, gzik, groszek **(wege)**
- guacamole, kukurydza, nachos **(wege)**
- hummus z warzywami **(wege)**
- tapenada z oliwek, grissini, limonka **(wege)**
- marynowane oliwki z chilli i ziołami **(wege)**
- labneh, pieczone pomidorki, pesto z rukoli **(wege)**
- bulgur, pieczone buraki, feta, rukola **(wege)**
- konfitura z czerwonej cebuli, grzanka, ser dojrzewający, chips z bekonu
- mus feta- cytryna, smażone krewetki (2 szt.), mango

Cena: 180 zł / 20 szt.

minimalne zamówienie 20 szt. jednego rodzaju

NAPOJE

- woda z miętą i cytryną **1l / 13 zł**
- woda z owocami sezonowymi **1l / 18 zł**
- woda 300 ml szklana butelka / **7 zł**
- lemoniada home made **1l / 24 zł**
- sok pomarańczowy **1l / 18 zł**
- świeżo wyciskany sok pomarańczowy 200 ml / **18 zł (minimalna ilość 10 szt.)**
-

napoje są dostępne wyłącznie w ofercie z usługą aranżacji u klienta

(nie dotyczy świeżo wyciskanego soku oraz wody 300 ml w szklanej butelce)





USŁUGI DODATKOWE

Płatne dodatkowo i nie są częścią pakietów

Dekoracja stołu

Oferujemy możliwość kompleksowej dekoracji stołu 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 stosowne do wydarzenia. 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.

Dostawa

Dostawa zamówienia pod wskazany adres wydarzenia.

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


Serwis kawowy

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





WARUNKI REALIZACJI OFERTY OGÓLNEJ ZELTER CATERING

1. Oferta obowiązuje na usługi cateringowe i eventowe realizowane przez Zelter Catering
 2. Minimalna liczba zamówionych porcji wynosi 10 osób.
 3. Cena podana w ofercie dotyczy przygotowanie potraw zgodnie z wybranym pakietem lub ustaleniami indywidualnymi.
 4. Dania dostarczane są w formie cateringowej zimnej.
 5. Oferta dotyczy odbioru osobistego potraw.
 6. Istnieje również możliwość dostawy. Koszt dostawy ustalany jest indywidualnie, w zależności od lokalizacji wydarzenia.
 7. Ewentualne zmiany w zamówieniu należy zgłosić najpóźniej 5 (sł: pięć) dni przed datą realizacji zlecenia.
 8. Usługi dodatkowe (np. desery specjalne, obsługa barmańska, wypożyczenie sprzętu, dekoracje, dostawa) są płatne osobno, chyba że oferta stanowi inaczej.
 9. Zelter Catering zastrzega sobie prawo do korekty w menu w przypadku niedostępności produktów, z zachowaniem równoważnej jakości i wartości potraw.
 10. Oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego.
- 



SZUKASZ GOTOWYCH ROZWIĄZAŃ?

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

JEŻELI MASZ PYTANIA, ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

tel. Iza: 609 724 304

mail Iza: iza@zelterkatering.pl

mail Rafał: manager@zelterkatering.pl

Biuro czynne:

pon. - pt 8:00 - 16:30

zelter
CATERING

Bytom,

Żołnierza Polskiego 15/13

