

The background of the entire page is a repeating pattern of stylized Easter eggs in various colors (pink, blue, yellow, green, grey) and patterns (dots, hearts, flowers, stripes).

OFERTA WIELKANOCNA DLA FIRM

zelter
CATERING

**Bytom,
Żołnierza Polskiego 15/13
2026**

DLACZEGO WARTO WYBRAĆ ZELTER CATERING?

Święta Wielkanocne to idealny moment,
by podziękować pracownikom i partnerom
biznesowym wspólnym stołem.

Przygotowaliśmy gotowe pakiety wielkanocne
dla firm, oparte na klasycznych smakach w
nowoczesnym wydaniu, z najwyższej jakości
składników i estetyczną formą podania.

A jeżeli chcesz sam skomponować co znajdzie się na
Waszym stole, to też mamy rozwiązania.

Zelter Catering zapewnia kompleksową obsługę – od
przygotowania menu, przez terminową dostawę, aż po
wygodny odbiór. Wszystko po to, byś mógł skupić się
na atmosferze świąt w swoim zespole.

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

Zelter Catering team

PAKIET BASIC

Zupa / 250 ml
(1 zupa do wyboru)

żurek z kielbasą na domowym zakwasie
wege barszcz biały (wege)

Przekąska

faszerowane jajko z pastą z tuńczyka
faszerowane jajko humusem z buraka (wege)
quiche z kozim serem, bekonem i żurawiną

Deser

sernik kajmakowy

Cena za osobę: 59 zł

PAKIET STANDARD

Zupa / 250 ml

(1 zupa do wyboru)

żurek z kielbasą na domowym zakwasie

barszcz biały (wege)

Przekąska

faszerowane jajko z pastą z łososia

faszerowane jajko z humusem z buraka (wege)

quiche z kozim serem, bekonem i żurawiną

tapas z pastą jajeczną z chrzanem (wege)

Danie główne

pieczony schab

pieczone ziemniaczki z czosnkiem i rozmarynem

modro kapsuta

sos pieczeniowy

Deser

sernik kajmakowy

ciasto pomarańczowe z polewą czekoladową

Cena za osobę: 99 zł

PAKIET PREMIUM

Zupa / 250 ml

(1 zupa do wyboru)

żurek z kielbasą na domowym zakwasie
barszcz biały (wege)

Przekąska

faszerowane jajko z pastą z łososia
faszerowane jajko z humusem z buraka (wege)
faszerowane jajko z pastą z awokado i ricotty (wege)
quiche z kozim serem, bekonem i żurawiną
tapas z pastą jajeczną z chrzanem (wege)

Danie główne

(po 1 do wyboru: danie, dodatek, surówka, sos)

polędwiczki wieprzowe w boczku ze śliwką
udko z kaczki w ziołach / sous-vide

pieczone ziemniaki z czosnkiem i romarynem
kluski śląskie 8 szt.

surówka z kiszonej kapsty z marchewką
buraczki z chrzanem

sos żurawinowy
sos pieczeniowy ciemny

Deser

sernik kajmakowy
ciasto pomarańczowe z polewą czekoladową
babka cytrynowa z lukrem

Cena za osobę: 129 zł

ZUPY

1. żurek z białą kielbasą i jajkiem / **9 zł**
2. krem z pieczonego ziemniaka i czosnku z chrustem z boczku / **9 zł**
3. krem z pieczonego ziemniaka i czosnku / **8 zł (wege)**
4. barszcz biały z cebulą karmelizowaną i jajkiem / **9 zł (wege)**

cena za 1 porcję (250 ml)

minimalne zamówienie 10 porcji jednego rodzaju zupy
zupy serwowane na ciepło w bemarze

MENU OBIADOWE

(w cenie: danie główne + dodatek)

1. udko z kaczki w ziołach sous-vide / **32 zł / 1 szt.**
2. polędwiczki wieprzowe z suszonym pomidorem, mozzarellą i bazylią / **32 zł / 200 g**
3. polędwiczki wieprzowe w boczku ze śliwką / **32 zł / 200 g**
4. pieczony schab / **38 zł / 150 g**
5. rolada drobiowa ze szpinakiem i ricottą / **32 zł / 200 g**
6. łosoś w sosie maślano-kaparowym / **47 zł / 150 g**

cena za 1 porcję

minimalne zamówienie 10 porcji jednego rodzaju dania
dania serwowane na ciepło w bemarze

DODATKI DO MENU OBIADOWYCH (wybierz jeden dodatek do dania głównego)

1. pieczone ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem
2. ziemniaki z masłem i koperkiem
3. puree z ziemniaków z rozmarynem
4. puree z selera
5. kluski śląskie (porcja 8 szt.)

**minimalne zamówienie 10 porcji jednego rodzaju
dodatki serwowane na ciepło w bemarze**

SOSY/0,5 LITRA

1. sos pieczeniowy/25 zł
2. sos żurawinowy/30 zł
3. sos grzybowy/35 zł

SAŁATKI/0,5 KG

1. sałatka jarzynowa/35 zł (wege)
2. pieczone ziemniaki z sosem chrzanowym, groszkiem, rzodkiewką, czerwoną cebulą, jajkiem, wędzonym łososiem i koperkiem/40 zł
3. sałatka śledziowa z burakiem /45 zł

SURÓWKI/0,5 KG

1. buraczki z chrzanem/40 zł
2. surówka z kapusty kiszzonej i marchwi/35 zł
3. modro kapusta/35 zł
4. coleslaw/40 zł

PASZTETY/0,5 KG

- 1.pasztet myśliwski z grzybami/**45 zł**
- 2.pasztet klasyczny/**42 zł**
- 3.wege pasztet/**42 zł** (wege)

JAJA FASZEROWANE / 10 SZT.

- 1.pasta z łososia/**45 zł**
- 2.pasta z tuńczyka/**45 zł**
- 3.pasta z awokado i ricotty/**45 zł** (wege)
- 4.humus z buraka/**45 zł** (wege)

QUICHE/10 SZT.

- 1.kozi ser, żurawina, bekon/**120 zł**
- 2.wędzony łosoś, duszony por/**120 zł**
- 3.kurki, jarmuż, suszony pomidor/**120 zł**
- 4.biała kielbasa, chrzan, karmelizowana cebula/**120 zł**

TAPAS/10 SZT.

- 1.pasta z awokado i ricotty z jajkiem/**120 zł**
- 2.pasta jajeczna/**120 zł**
- 3.pasta z zielonego groszku/**120 zł**
- 4.labneh koperkowy z łososiem/**120 zł**
- 5.labneh chrzanowy, cytryna, szczypiorek/**120 zł**

CIASTA

- 1.sernik klasyczny z polewą z białej czekolady/**150 zł**
- 2.sernik kajmakowy z polewą kajmak/**160 zł**
- 3.sernik chałwowy z porzeczkami z polewą z białej czekolady/**170 zł**
- 4.sernik pistacjowy z malinami/**180 zł**
- 5.zielony mech, krem limonka z truskawkami/**180 zł**
- 6.marchewkowe z kremem limonkowym/**180 zł**

BABKI WIELKANOCNE

- 1.babka cytrynowa z lukrem/**65 zł**
- 2.babka pistacjowa z polewą/**75zł**
- 3.mini babka pistacjowa z lukrem/**25 zł**
- 4.mini babka cytrynowa z polewą/**20 zł**

MINI PORCJE

- 1.mini croissant: lemon curd, polewa/**12 zł**
- 2.mini croissant: krem kajmakowy/**12 zł**
- 3.mini croissant: pistacja, polewa różana/**12 zł**
- 4.mini tarta: chrupka malinowa, ganache pistacjowy/**12 zł**
- 5.mini tarta: lemon curd, włoska beza/**13 zł**
- 6.mus: mango, marakuja, owoce/**14 zł**
- 7.panna cotta cytrynowa/**14 zł**
- 8.deser: krem lotus, kajmak ciasteczka/**14 zł**

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.

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

tel. Rafał: 793 577 770

mail Rafał: manager@zelterkatering.pl

Biuro czynne:

pon. – pt 8:00 – 16:30

zelter
CATERING

Bytom,
Żołnierza Polskiego 15/13