



OFERTA OGÓLNA 2026

DLACZEGO WARTO WYBRAĆ ZELTER CATERING?

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.

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

Zelter Catering team

MINI BURGER

- grillowany kurczak, pomidor, marynowana cebula, sałata rzymska, grana padano, sos cezar
- kurczak po koreańsku, pikle z warzyw, dymka, sezam, młody szpinak, unagi mayo
- grillowana wołowina, ser edam, sos serowy, pomidor, karmelizowana cebula, pikle, sałata
- grillowana wołowina, bekon, ogórek konserwowy, pikle z warzyw, marynowana cebula, sriracha mayo
- panierowany kotlet z ciecierzycy, pikle, grillowana papryka, sałata, sriracha mayo **(wege)**
- smażony panierowany kalafior, roszponka, pikle, limo-mayo, sezam **(wege)**

Cena: 150 zł / 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

MINI BURGER PREMIUM

- krewetka w tempurze, kawior, tatar z łososia, rukola, sos sweet chilli
- kalmary, chutney mango awokado, roszponka, sos aioli

Cena: 190 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, melon, pomidorki konfitowane, mus z bazylii, rukola
- włoska mortadela, mozzarella, pistacja, pomidor, rukola, sos aioli
- pasta jajeczna, szczypior, pomidor, roszponka, awokado **(wege)**
- camembert, gruszka, mus gorgonzola, konfitura z żurawiny, rukola **(wege)**

Cena: 170 zł / 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

BUŁECZKA BAO

- szarpany kurczak, mango, awokado, dymka, prażone orzechy, sriracha mayo
- pulled pork bbq, marynowana czerwona kapusta, ogórek konserwowy, roszponka, sriracha mayo
- kurczak po koreańsku, pikle z warzyw, młody szpinak, prażone orzechy, unagi mayo
- marynowane warzywa w tempurze, sałata, kruszonka z parmezanu, unagi mayo **(wege)**
- panierowany stek z kalafiora, pikle z marchewki, ogórek, prażone orzechy, dymka, sriracha mayo **(wege)**

Cena: 150 zł / 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

BUŁECZKA BAO PREMIUM

- grillowana krewetka, chutney mango chilli, sałatka ziołowa, granat, kruszonka z parmezanu, sriracha mayo
- panierowany kalmar, chutney ze śliwki, sałatka ziołowa, sos wasabi mayo

Cena: 180zł / 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

MINI CROISSANT WYTRAWNY

- grillowany kurczak, marynowana czerwona cebula, pomidor, sałata rzymska, parmezan, sos cezar
- wędzony łosoś, labneh z koperkiem, ogórek, kapar, rukola
- szynka prosciutto cotto, melon, pomidorki konfitowane, mus z bazylii, rukola
- mortadela włoska, mozzarella, pistacja, pomidor, rukola, sos aioli
- pasta jajeczna, szczypior, pomidor, roszponka, awokado (wege)
- camembert, gruszka, mus gorgonzola, konfitura z żurawiny, rukola (wege)

Cena: 130 zł / 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

MINI CROISSANT PREMIUM

- pasta z grillowanych krewetek, cmango chutney, awokado, roszponka
- pasta kozi ser, konfitura figowa, marynowana cebula, wasabi mayo, rukola

Cena 150 zł / 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. z jednego rodzaju

CROSTINI

(MINI KANAPKI NA BAGIETCE)

- wędzony łosoś, labneh z koperkiem, kapar, koper
- mus z pesto bazyliowy, mortadela włoska, pistacje
- mus feta żurawina, chips z szynki, orzechy
- mus mango chilli, salami, konfiowany pomidorek
- mus feta cytryna, gruszka, szynka włoska, prażone orzechy
- pasta z pieczonego buraka, feta, orzech (wege)
- mus z pesto, mozzarella, pomidorki (wege)
- mus kozi ser, grillowaną brzoskwinie, orzechy (wege)

Cena: 120 zł / 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju



MINI BAJGIEL

- szynka prosciutto crudo, mozzarella, mus z pesto, pomidor, roszponka
- guacamole z pomidorem i szalotką, grillowana brzoskwinia, roszponka, szczypior
- łosoś wędzony, labneh z koperkiem, ogórek, kapar, rukola
- twarożek ze szczypiorkiem, zielony ogórek, rzodkiewka, grillowana papryka, młody szpinak (wege)
- falafel, mus mango chilli, salsa a la tabbouleh
- pasta z tuńczyka, marynowana czerwona cebula, jalapeno, chips z bekonu, sałata
- salami, pasta z marynowanej papryki, melon, sałata rzymska

Cena: 130 zł / 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

MINI TARTA

- szpinak, cukinia, karmelizowana cebula, migdały, feta
- gruszka, łosoś, por, mix serów
- suszone pomidory, oliwki, blanszowany szpinak z czosnkiem
- konfitowane pomidorki, szynka prosciutto crudo, oliwki, mozzarella, bazylia
- mix sery, jalapeno
- grillowany kurczak, karmelizowana cebula, papryka grillowana

Cena: 130 zł / 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

TORTILLA

- grillowany kurczak, papryka, 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
- warzywa tempurze, mus mango chilli, ogórek, jalapeno, melon, młody szpinak
- pulled pork, papryka marynowana, mus wasabi, chutney mango awokado, szpinak
- pasta z buraka, feta, sałata, grillowana cukinia, orzechy

Cena: 130 zł / 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju



KANAPKA NA FOCCACI

- mortadela włoska, mus pesto, konfitowane pomidory, mozzarella, pistacje, rukola
- szynka prosciutto crudo, mus pesto, konfitowane pomidory, mozzarella, rukola
- carpaccio wołowe, labneh kaparowy, kruszonka z palonej czekolady, balsamico, rukola
- grillowana cukinia, mus gorgonzola, gruszka, karmelizowana cebula, pistacje, rukola
- mozzarella, labneh pistacjowy, pomidor, oliwki, rukola

Cena: 150 zł / 10 szt | minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

MINI BOWL / SAŁATKA (300 ml)

- grillowany kurczak, sałata rzymska, cebula czerwona, pomidorki, bekon, grzanki, sos cezar, parmezan
- kurczak po koreańsku, ryż, edamame, pikle, rzodkiewka, dymka, sezam, unagi mayo
- kalafior po koreańsku, ryż, edamame, pikle, rzodkiewka, dymka, sezam, unagi mayo **(wege)**
- sałata rzymska, oliwki, cebula czerwona, pomidor, papryka, ser feta, grzanki, vinegret **(wege)**
- warzywa w sosie azjatyckim z pierożkami gyoza, sezam, szczypior **(wege)**
- pieczony batat, pieczony burak, grillowana sałata, prażony słonecznik, ser feta, rukola **(wege)**

Cena: 140 zł/ 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. z jednego rodzaju

- smażone krewetki, ryż, mango, pikle, 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
- sałata rzymska, melon, gorgonzola, szynka prosciutto crudo, kruszonka z bekonu, vinegret miodowo cytrynowy
- kasza bulgur, świeże zioła, zielony ogórek, pomidorki konfitowane, granat,rukola, vinegret miodowo-cytrynowy
- mix sałat, grillowane płaty mięsa wołowego, pieczony burak, prażone pestki dyni, granat, feta

Cena: 79 zł / 1 kg | minimalne zamówienie 1 kg z jednego rodzaju

SAŁATKA PREMIUM (1 kg)

- mix sałat, grillowane krewetki, chutney mango chill, pomidorki konfitowane, marynowana cebula, kruszonka z bekonu

Cena: 99 zł / 1 kg | minimalne zamówienie 1 kg z jednego rodzaju

TARTA SŁODKA OKRĄGŁA

- krem biała czekolada, mus malina
- ganache czekoladowy, mus malina, kruszonka pistacjowa
- lemon curd z bezą włoską
- mus mango kokos, świeże owoce
- krem limonka mięta, świeże owoce
- mix prażonych orzechów w karmelu

Cena: 140 zł / 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

CIASTO NA KAWAŁKI

- brownie /280 zł
- klasyczny sernik z ganache z białej czekolady/260 zł
- szarlotka /220 zł
- marchewkowe z kremem limonkowym/220 zł
- drożdżowe z kruszonka i owocami sezonowymi /200 zł

Cena: blacha / 20 kawałków | minimalne zamówienie z jednego rodzaju

DESER (160 ml)

- tiramisu
- panna cotta waniliowa z sosem owocowym
- pieczony jogurt z owocami, kruszonka mleczna
- mus mango marakuja, kokos, karmelizowane orzechy, biszkopt czekoladowy
- pudding chia na mleku kokosowym, mus mango marakuja, płatki kokosa
- mus wiśniowy, krem z ciemnej czekolady, biszkopt czekoladowy
- labneh z paloną czekoladą, świeże owoce, konfitura malinowa, ciasteczko owsiane

Cena: 150 zł /10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

CIASTO OKRĄGŁE (blacha 26 cm / 12 kawałków)

- black forrest: ciasto czekoladowe z konfiturą wiśniową, krem mascarpone, świeże owoce / 180 zł
- malinowa chmurka: kruche ciasto zapiekane z malinami i bezą / 160 zł
- sernik pistacjowy na kruchym spodzie korzennym, ganach pistacja / 180 zł
- sernik japoński na czekoladowym spodzie, konfitura owocowa / 180 zł
- szarlotka na kruchym spodzie, kruszonka tradycyjna / 150 zł
- torcik bezowy z kremem cytrynowym, świeże owoce / 240 zł
- tarta na kruchym spodzie, krem patisiere, świeże owoce / 160 zł
- tarta na kruchym spodzie, mus owocowy, krem cytrynowy / 160 zł

MINI CROISSANT

- krem pistacjowy, konfitura malinowa, polewa pistacjowa
- krem kokosowy, konfitura mango chilli, polewa biała czekolada
- krem karmelowy, konfitura porzeczkowa, polewa czekoladowa
- krem waniliowy, konfitura owocowa, świeże owoce

Cena: 120 zł/ 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. z jednego rodzaju

WYPIEKI DROŻDŻOWE

- mini cynamonka z kremem waniliowy
- mini cynamonka z kremem pistacjowym
- mini malinianki z kremem pistacjowym
- mini drożdżówka z owocami sezonowymi, kremem patisier, kruszonka
- mini jagodzianka (sezon: lipiec - sierpień)

Cena: 140 zł/ 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. z jednego rodzaju

CIASTO DROŻDŻOWE OGRĄGLE (26 cm)

- placek drożdżowy z truskawkami i bezą
- wianek jagodowy z kruszonką

Cena: 140 zł / 1 szt. | minimalne zamówienie 1 szt. z jednego rodzaju



ZESTAWY FINGER FOODS

- pasta z pieczonych warzyw, chips z warzyw, pasta wasabi
- tatar z buraka, chips z białego pieczywa, oliwa ziołowa
- grzanka czosnkowa, labneh, konfitowane pomidorki, zioła

Cena: 100 zł / 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. jednego rodzaju

- grillowana krewetka, kasza bulgur, chutney ogórek, chilli, melon
- carpaccio wołowe, oliwa ziołowa, rukola, kruszonka z palonej czekolady
- marynowane mięso wołowe, rukola, parmezan, oliwa ziołowa, sól morską
- pierozki gyoza wege, sos unagi, shiitake

Cena: 130 zł / 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. z jednego rodzaju

- guacamole z pomidorem, marynowana cebula, sticks z warzywny, kruszonka z parmezanu
- mozaika rybna w papierze nori
- polędwiczka sous vide, sos vitello tonato

Cena: 110 zł / 10 szt. | minimalne zamówienie 10 szt. z jednego rodzaju

NAPOJE*

- woda z miętą i cytryną 14 zł / 1 l
- woda z owocami sezonowymi 18 zł / 1 l
- woda szklana butelka 7 zł / 300 ml
- lemoniada home made 24 zł / 1 l
- sok pomarańczowy 18 zł / 1 l
- świeżo wyciskany sok z pomarańczy 18 zł / 200 ml | minimalne zamówienie 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

ORGANIZACJA EVENTU

1. Oferujemy możliwość kompleksowej dekoracji stołu dopasowanej do charakteru przyjęcia i miejsca jego organizacji.
2. Wypożyczamy:
 - a. stoły cateringowe prostokątne
 - b. stoły cateringowe bankietowe okrągłe
 - c. zastawę i naczynia bankietowe
 - d. kompaktowy, nabladowy sprzęt do samodzielnego wyszynku piwa lanego lub prosseco marki Lindr
 - e. sprzęt chłodzący do nalewania shotów Jagermeister... i wiele innych

Zapytaj o ofertę i cenę!

DOSTAWA

1. Dostawa zamówienia pod wskazany adres wydarzenia.
2. Koszt dostawy ustalany jest indywidualnie, w zależności od lokalizacji, godziny dostawy oraz wielkości zamówienia.

SZUKASZ GOTOWYCH ROZWIĄZAŃ?

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

OFERTA MA CHARAKTER INFORMACYJNY I NIE STANOWI OFERTY HANDLOWEJ W ROZUMIENIU KODEKSU CYWILNEGO.



**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

ZAPRASZAMY RÓWNIEŻ DO KONTAKTU OSOBISTEGO

Bytom,

Żołnierza Polskiego 15/13

Biuro czynne:

pon. - pt 8:00 - 16:30