

2025



Menu dla firm



SPOSÓB ZAMAWIANIA

Bardzo prosimy o przesłanie zapytania na nasz adres mailowy wraz z datą wydarzenia oraz przewidywanym menu

EMAIL: kontakt@morelowacatering.pl

TELEFON: 506 504 560

Cateringowe boxy

BOX 1 - PÓŁBAGIETKA Z SZYNKĄ - 36 zł zestaw

- Półbagietka z szynką, domowy ziołowy serek, warzywa, sałata
- Owoc: jabłko
- Sok owocowy 0.2 l lub woda mineralna 0.5 l

BOX 2 - PÓŁBAGIETKA WEGETARIAŃSKA - 36 zł zestaw



- Półbagietka z domowym serkiem ziołowym, warzywa, sałata
- Owoc: jabłko
- Sok owocowy 0.2 l lub woda mineralna 0.5 l

BOX 3 - BAJGIEL Z INDYKIEM - 46 zł zestaw

- Bajgiel z pieczonym indykiem, warzywa, sałata
- Sałatka grecka z domowym winegretem
- Owoc: gruszka
- Sok owocowy 0.2 l lub woda mineralna 0.5 l

BOX 4 - BURGER Z SEZONOWYMI DODATKAMI - 46 zł zestaw

- Burger z sałatą i sezonowymi dodatkami
- Sałatka z domowym winegretem
- Owoc: gruszka
- Sok owocowy 0.2 l lub woda mineralna 0.5 l

BOX 5 - PÓŁBAGIETKA Z ŁOSOSIEM - 46 zł zestaw

- Półbagietka z kremowym serkiem, łososiem i kiełkami
- Sałatka z karmelizowaną gruszką, gorgonzolą i orzechami
- Owoc: banan
- Sok owocowy 0.2 l lub woda mineralna 0.5 l

BOX 6 - FIT WEGAŃSKI BEZ PIECZYWA - 56 zł zestaw



- Sezonowe warzywa pokrojone w słupki (np. papryka, ogórek, kalarepa, rzodkiewka)
- Pasta z oliwek i słonecznika oraz hummus z suszonymi pomidorami
- Ziołowa sałatka bulgur z warzywami
- Owoc: jabłko
- Sok owocowy 0.2 l lub woda mineralna 0.5 l



Pakowane w opakowania eko.
Codziennie przygotowywane na świeżo.
Kwoty podane są cenami netto.

Min. zamówienie 10 szt. z wybranego zestawu.



Lunch na ciepło

PROPOZYCJA 1 - PIEROGI ZE SZPINAKIEM - 45 zł zestaw



- Domowe pierogi ze szpinakiem (wegetariańskie)
- Sałata z sezonowymi warzywami z domowym sosem winegret

PROPOZYCJA 2 - MAKARON Z POMIDORAMI - 55 zł zestaw



- Makaron orecchiette z pomidorami i mozzarellą (wegetariański)
- Sałata z sezonowymi warzywami z domowym sosem winegret
- Ciasto: domowa szarlotka

PROPOZYCJA 3 - PIEROGI RUSKIE - 61 zł zestaw



- Pierogi ruskie (wegetariańskie)
- Sałata z sezonowymi warzywami z domowym sosem winegret
- Ciasto: domowa rolada biszkoptowa z owocami sezonowymi
- Napoje: sok owocowy 0.2 l lub woda mineralna 0.5 l

PROPOZYCJA 4 - KURCZAK ESTRAGONOWY - 67 zł zestaw

- Kurczak w sosie estragonowym
- Dzikie ryż
- Ratatouille (wegetariańska potrawka z pieczonych warzyw)
- Sałata z sezonowymi warzywami z domowym sosem winegret

PROPOZYCJA 5 - ROLADA ZE SCHABU - 71 zł zestaw

- Pieczona rolada ze schabu
- Makaron z grillowanymi warzywami i pesto (wegetariański)
- Sałata z sezonowymi warzywami z domowym sosem winegret
- Ciasto: domowe ciasto z owocami sezonowymi

PROPOZYCJA 6 - POLĘDWICZKI wieprzowe - 83 zł zestaw

- Polędwiczki wieprzowe z suszonymi pomidorami
- Parmigiana (włoska zapiekanka wegetariańska)
- Ziemniaki puree
- Sałata z sezonowymi warzywami z domowym sosem winegret
- Ciasto: rolada tiramisu
- Napoje: sok owocowy 0.2 l lub woda mineralna 0.5 l



Wycena za zestaw zawiera koszty związane z przygotowaniem cateringu oraz serwis stołowy. Kwoty podane są cenami netto.

Min. zamówienie 10 szt. z wybranego zestawu.



Lunch na zimno

Propozycje liczone na 10 osób

PROPOZYCJA 1 - BUFFET FINGERFOOD - 44 zł osoba

- Kanapeczka z pastą paprykową i włoskim salami 10 szt.
- Roladka ze szpinakiem i łososiem 10 szt.
- Crostini z pieczoną papryką, rukolą i parmezanem 10 szt. (wege)
- Kanapeczki z pasta bazyliową, mozzarellą i pomidorkami koktajlowym 10 szt. (wege)
- Kanapeczki z pastą jajeczną, rzodkiewką i szczypiorkiem 10 szt. (wege)
- Sałatka z gorgonzolą, karmelizowaną gruszką i orzechami 10 szt. (wege)
- Kruche babeczki z mascarpone i owocami sezonowymi oraz croissanty

PROPOZYCJA 2 - BUFFET FINGERFOOD - 44 zł osoba

- Kanapeczka z pastą paprykową i włoskim salami 10 szt.
- Tartinki z ricottą i pomidorkami koktajlowymi 10 szt. (wege)
- Roladka z tuńczykiem 10 szt.
- Crostini ze szpinakiem i gorgonzolą 10 szt. (wege)
- Kanapeczki z pasta bazyliową, mozzarellą i pomidorkami koktajlowym 10 szt. (wege)
- Sałatka grecka 10 szt. (wege)
- Mini babeczki z kremem kawowym oraz ciasteczka czekoladowe

PROPOZYCJA 3 - BUFFET - 83 zł osoba

- Bajgiel z szynką, domowym serkiem ziołowym, ogórkiem i sałatą 10 szt.
- Bajgiel z grillowana papryką, cukinią i twarożkiem 10 szt. (wege)
- Sałatka Cezar z kurczakiem 10 szt.
- Sałatka z karmelizowaną gruszką, gorgonzolą i orzechami 10 szt. (wege)
- Mini brownie z mascarpone oraz kruche ciasteczka
- Patera owoców

PROPOZYCJA 4 - WEGETARIAŃSKA - 93 zł osoba



- Mini burger z serem halloumi i rukolą 10 szt. (wege)
- Bajgiel z pastą ze słonecznika, suszonymi pomidorami i rukolą 10 szt.
- Tarta ze szpinakiem i gorgonzolą 10 szt. (wege)
- Tarta z pomidorkami koktajlowymi 10 szt.
- Roladka biszkoptowa z owocami sezonowymi 10 szt.
- Mus czekoladowy 10 szt.
- Patera z owocami

PROPOZYCJA 5 - BUFFET - 91 zł osoba

- Półbagietka z wołowiną, sosem z kaprami, czerwoną cebulą i rukolą 10 szt.
- Bułka wieloziarnista z łososiem, twarożkiem chrzanowym i sałatą 10 szt.
- Tarta ze szpinakiem i gorgonzolą 10 szt. (wege)
- Croissant z szynką parmeńską i rukolą 10 szt.
- Sałatka z mango i granatem 10 szt. (wege)
- Tiramisu 10 szt.
- Roladka kokosowa oraz ciasteczka czekoladowe
- Patera z owocami

DODATKOWO
Soki owocowe 0,2 l - 5 zł
Woda w butelce 0,5 l - 5 zł
Kawa i herbata z dodatkami - 15 zł

Kwoty podane są cenami netto.

Minimalne zamówienie catering na 10 osób z wybranego zestawu.



Przerwa kawowa

PROPOZYCJA 1 - 31 zł osoba

- Kawa, mleczko do kawy, cukier
- Herbata (różne rodzaje), cytryna, cukier
- Woda z cytryną i miętą
- Kruche ciasteczka

PROPOZYCJA 2 - 47 zł osoba

- Kawa, mleczko do kawy, cukier
- Herbata (różne rodzaje), cytryna, cukier
- Sok pomarańczowy
- Sok jabłkowy
- Woda z cytryną i miętą

Na słodko:

- Croissanty, kruche ciasteczka oraz domowe babeczki z mascarpone i owocami

PROPOZYCJA 3 - 58 zł osoba

- Kawa, mleczko do kawy, cukier
- Herbata (różne rodzaje), cytryna, cukier
- Sok pomarańczowy
- Sok jabłkowy
- Woda z cytryną i miętą

Buffet finger food:

- Kanapeczki z pastą ziołową, salami i ogórkiem 10 szt.
- Kanapeczki z pastą z łososia i kielkami 10 szt.
- Kanapeczki z tapenadą z oliwek, słonecznika i suszonych pomidorów 10 szt. (wege)

Na słodko:

- Croissanty oraz kruche ciasteczka

PROPOZYCJA 4 - 72 zł osoba

- Kawa, mleczko do kawy, cukier
- Herbata (różne rodzaje), cytryna, cukier
- Sok pomarańczowy
- Sok jabłkowy
- Woda z cytryną i miętą

Buffet finger food:

- Kanapeczki z pastą bazyliową, mozzarellą i pomidorkiem koktajlowym 10 szt. (wege)
- Kanapeczki z szynką parmeńską, oliwkami i rukolą 10 szt.
- Crostini ze szpinakiem i gorgonzolą 10 szt. (wege)
- Tartinki z ciasta francuskiego z ricottą i pomidorkami 10 szt. (wege)
- Babeczki z pastą z tuńczyka i kaparami 10 szt.

Na słodko:

- Croissanty, kruche ciasteczka oraz domowe babeczki z kremem

Propozycje liczone na 10 osób



Wycena za zestaw zawiera koszty związane z przygotowaniem cateringu oraz serwis stołowy. Kwoty podane są cenami netto.

Min. zamówienie na 10 osób z wybranego zestawu.



Przerwa kawowa i lunch

PROPOZYCJA 1 - 87 zł osoba

- Kawa, mleczko do kawy, cukier
- Herbata (różne rodzaje), cytryna, cukier
- Woda z cytryną i miętą

Na ciepło:

- Kurczak w sosie estragonowym
- Dzikie ryż
- Parmigiana (wege)

Na słodko:

- Kruche ciasteczka

PROPOZYCJA 2 - 106 zł osoba

- Kawa, mleczko do kawy, cukier
- Herbata (różne rodzaje), cytryna, cukier
- Woda z cytryną i miętą

Buffet finger food:

- Kanapeczki z pastą ziołową, salami i ogórkiem 10 szt.
- Kanapeczki z tapenadą z oliwek, słonecznika i suszonych pomidorów 10szt. (wegańskie)
- Kanapeczki z pastą z łososia i kielkami 10 szt.

Na ciepło:

- Rolada ze schabu z suszonymi pomidorami, oliwkami i rozmarynem
- Makaron orechiette z sosem pomidorowym i mozzarellą (wege)
- Sałata z sosem winegret

Na słodko:

- Crossainty i kruche ciasteczka

PROPOZYCJA 3 - 153 zł osoba

- Kawa, mleczko do kawy, cukier
- Herbata (różne rodzaje), cytryna, cukier
- Sok pomarańczowy, sok jabłkowy oraz woda z cytryną i miętą

Buffet finger food:

- Croissant z szynką parmeńską i rukolą 10 szt.
- Kanapeczki z pastą bazyliową, mozzarellą i pomidorkami koktajlowymi 10 szt. (wege)
- Roladki wytrawne z pastą z łososia 10 szt.
- Tartinki z ciasta francuskiego z ricottą i pomidorkami 10 szt. (wege)
- Crostini ze szpinakiem i gorgonzolą 10 szt. (wege)

Na ciepło:

- Zupa krem z pomidorów z grillowaną papryką z grzankami (wege)
- Polędwiczki z suszonymi pomidorami i oliwkami
- Gnocchi z ziołami (wege)
- Sałata z warzywami i sosem winegret

Na słodko:

- Sernik z polewą czekoladową

Propozycje liczone na 10 osób



Wycena za zestaw zawiera koszty związane z przygotowaniem cateringu oraz serwis stołowy. Kwoty podane są cenami netto.

Min. zamówienie na 10 osób z wybranego zestawu.



Deski cateringowe

Są to zestawy przygotowanych przez nas przekąsek zarówno warzywnych, serowych jak i mięsnych wraz z dopełniającymi je domowymi pastami (np. awokado, ziołowa, chrzanowa).

Deski mają dwa rozmiary:

- **deska mniejsza** o średnicy 45 cm **cena 400 zł** (odpowiednia dla około 10 osób)
- **deska większa** o średnicy 70 cm **cena 600 zł** (odpowiednia dla około 20 osób)

PROPOZYCJA 1: DESKA SERÓW

Rodzaje serów:

- ser camembert
- ser ementaler
- ser brie
- ser cheddar lub ser z czarnuszką
- koreczki z mozzarellą, oliwką i pomidorem

Przykładowe dodatki (sezonowe):

- konfitura z papryki
- winogrona, truskawki lub figi
- orzechy
- suszone morele
- paluszki grissini, krakersy, bajgle

PROPOZYCJA 2: DESKA Z GRAVLAXEM Z ŁOSOŚCIĄ

Przygotowany przez nas:

- gravlax z łososia

Przykładowe dodatki:

- dip ziołowy
- dip awokado
- pomidorki
- ogórki
- oliwki
- kiełki
- cytryna cząstki
- paluszki grissini, krakersy, bajgle, świeże bułeczki

PROPOZYCJA 3: DESKA MIĘSNA

Przykładowe rodzaje mięs:

- salami włoskie
- kiełbasa wiejska
- kabanosy
- kiełbasa myśliwska
- kiełbasa krakowska
- zapiekane koreczki z boczku ze śliwką

Przykładowe dodatki:

- sos chrzanowy, ćwikła
- korniszony
- pieczarki marynowane
- oliwki i pomidorki koktajlowe
- świeże ogórki
- bajgle



Wycena za zestaw zawiera koszty związane z przygotowaniem cateringu oraz serwis stołowy. Kwoty podane są cenami netto.



Galeria realizacji

