

MELON CATERING

Melon

WEDDING | EVENT | DESIGN



Ślub
Wesela

Melon Catering – Twój partner w organizacji niezapomnianych wydarzeń

Jesteśmy firmą rodzinną, która od 35 lat z pasją kontynuuje dzieło **Jana Melona**, **pioniera polskiego cateringu**.

Łączymy bogate doświadczenie z innowacyjnością, wyznaczając nowe standardy w branży gastronomicznej.

Naszą misją jest tworzenie niezapomnianych doznań kulinarnych, które stanowią serce każdego wydarzenia. Zasięg naszych usług obejmuje całą Polskę i zagranicę, a w portfolio mamy zarówno kameralne uroczystości, spektakularne wesela, jak i prestiżowe bankiety oraz eventy na dużą skalę.

Wieloletnia współpraca i status oficjalnego **partnera Filharmonii Narodowej** są potwierdzeniem naszego profesjonalizmu i zaufania, jakim darzą nas najbardziej wymagający klienci.

Indywidualne podejście, kulinarna kreatywność i dbałość o detale to fundamenty naszej pracy. Z Melon Catering każde przyjęcie staje się wyjątkową ucztą dla zmysłów.



Zupa do wyboru przed przyjęciem
serwowana przez kelnerów 220 ml/os.

- Krem z białych warzyw z pesto bazyliowym | Domowy rosół z makaronem | Chłodnik z botwinką i jajkiem | Krem z zielonego groszku z miętą

Danie główne do wyboru przed przyjęciem
serwowane przez kelnerów do stołów 400 g/os.

- Filet z kurczaka pieczony w ziołach z pomarańczą w sosie porzeczkowym podany z gnocchi i buraczkami drążonymi z truskawkowym balsamico
- Kotlet schabowy z kością z ziemniakami i zasmażaną kapustą
- Grillowany karczek wieprzowy z majerankiem, czosnkiem i cząbrem

Danie dla wegan i wegetarian 10%

- Stek z kalafiora z kolendrowym pesto, orzechami piniowymi i granatem serwowany z miętowym puree ziemniaczanym i pieczonymi marchewkami | Risotto z grzybami leśnymi i parmezanem

BUFETY

Przekąski zimne typu finger food 180g/os.

- Grillowana tortilla z serem camembert – **wege**
- Tatar z łososia z prażonym czarnym sezamem, kolendrą i karmelizowanym porem
- Schab po warszawsku na musie śmietanowym i jajku
- Trio humusów podawane z tortillą (buraczany, pietruszkowy, azjatycki) – **vegan**
- Pasztet z prawdziwkami serwowany z ćwikłą, chrzanem i marynowanymi maślakami
- Burger wieprzowy z sałatą, korniszonem i sosem Mayo
- Carpaccio z buraka z kremem balsamico, prażonymi orzechami i serem kozim – **wege**

Dodatki: pieczywo

Sałatki 140g/os.

- Rzymska sałata z grillowanym kurczakiem, grzankami, serem brie, suszonymi pomidorami, oliwkami, parmezanem i sosem Cezar
- Sałatka ze szpinaku, truskawkami, gorgonzolą, orzechami i pomidorkami koktajlowymi
- Sałatka grecka z serem feta, czarnymi oliwkami, ogórkiem i sosem winegret

Dania ciepłe w bufecie serwowane z podgrzewaczy 400g/os.

- Filet z indyka w sosie brzoskwiniowym z białym winem, z trybulą i kardamonem
- Pieczony okoń nilowy w sosie krewetkowym
- Ziemniaki opiekane w ziołach i słodkiej papryce- **wege**
- Warzywa grillowane z oliwą i ziołami - **wege**
- Pierogi z mięsem z okrasą z prażonej cebuli
- Pad Thai z tofu, orzechami, kielkami fasoli mung z sosem tamaryndowym i limonką - **vegan**

LUB

STACJA GRILLOWA

- Pierś z kurczaka w Teriyaki
- Karkówka marynowana w ziołach i czosnku
- Kiełbasa swojska | Kiełbasa biała | Kiełbasa wege
- Grillowane warzywa w marynacie balsamicznej (pieczarki, papryka, cukinia, bakłażan, szalotka, bataty, papryka) - **vegan**, GF
- Surówka Ciesław
- Sałatka z ogórków kiszonych i cebulką marchewka z oliwą

Zupa w bufecie serwowana z kociołka 220 ml/os.

- Staropolski żurek na wędzonce ze swojską kiełbasą i jajkiem

Desery 180g/os.

- Sernik baskijski z owocami
- Mini Tiramisu
- Tartaletki cytrynowe z opalaną bezą
- Monoporcja z musem porzeczkowym na czekoladowym ciastku
- Eklery z bitą śmietaną i musem pistacjowym

Napoje

- Kawa z ekspresów świeżo parzona (z możliwością wyświetlania grafik na ekspresach) Dodatki: cukier, cytryna, mleko do kawy w tym mleko bez laktozy, mleko roślinne
- Herbaty liściaste parzone w czajniczkach
- Herbata zielona – W stronę słońca – sencha, paczki róż kwiaty słonecznika, malina liofilizowana
- Herbata czarna Rajski ogród – herbata czarna , mango, papaja, rodzynki płatki róż, bławatek
- Herbaty owocowe –Hawajski koktajl – hibiskus, dzika róża, skórka pomarańczowa, mango, papaja, kokos liofilizowany rodzynki
- Soki owocowe 100 %
- Woda mineralna niegazowana ze świeżymi owocami i miętą
- Lemoniady:
- Cytrynowo – pomarańczowa
- Cytrynowo – malinowa
- Napoje gazowane dostępne w bufecie(fanta, coca cola, sprite)

W CENIE:

- zastawa porcelanowa klasyczna , sztucze, szkło na napoje, dzbanki
- obrusy na stoły – do wyboru spośród przedstawionych wariantów
- serwetki bankietowe
- profesjonalna obsługa kelnerska / kucharska / koordynator
- stoły bufetowe na menu z obrusami
- wysokie stoliki koktajlowe
- wyposażenie zaplecza cateringowego
- transport, montaż, demontaż

Liczba osób 80-99

Cena za menu 365 zł

Cena za napoje 45 zł

Liczba osób 100-149

Cena za menu 360 zł

Cena za napoje 45 zł

Liczba osób 150-180

Cena za menu 355 zł

Cena za napoje 40 zł







Vino Rosato

Rosso Veneto - Vino Rosato Frenziano

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Vino Rosso

Mezza Primativa del Salto

Varesegno 1999

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

UROCZYSTY OBIAD

**Zupa do wyboru przed przyjęciem
serwowana przez kelnerów 220 ml/os**

- Krem ze szparagów | Consommé z perliczki z buraczanymi pierożkami | Krem grzybowy | Francuska zupa cebulowa z grzankami | Zupa tajska z mlekiem kokosowym i warzywami

**Danie główne do wyboru przed przyjęciem
serwowane przez kelnerów do stołów 400 g/os.**

- Kaczka pieczona w ziołach z gruszkami i pomarańczą w sosie porzeczkowym z gnocchi z kalafiorem romanesco
- Wołowina wolno pieczona w aromatycznym sosie rozmarynowym z zapiekаныmi w ziołach ziemniakami i warzywami
- Pieczony filet z sandacza w sosie krewetkowo – maślanym serwowany z puree ziemniaczano – selerowym z nutką chrzanu i snopkami szparagów

Danie dla wegan i wegetarian 10%

- Stek z kalafiora z kolendrowym pesto, orzechami piniowymi i granatem serwowany z miętowym puree ziemniaczanym i pieczonymi marchewkami

BUFET DOSTĘPNY PO UROCZYSTYM OBIEDZIE

Przekąski zimne typu finger food 180g/os.

- Różowy rostbef z musem chrzanowym, słodką śmietanką i tymiankiem
- Rolada z łososia w skórce pomarańczowej i świeżej kolendrze z musem z serka mascarpone z rukolą i roszponką
- Carpaccio z gruszki z serem gorgonzola, karmelizowanymi orzechami i kremowym sosem orzechowym – **wege**
- Rilletes z gęsi na miodowym razowcu z musem z chrzanu, prażonych migdałów i winnego jabłka
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej marynowanej w czerwonym winie nadziewane leśnymi grzybami z cząbrem i pieprzem cayenne
- Krewetka tygrysia w mleku kokosowym z kolendrą i grillowanym ananasem

Salatki 140 g/os.

- Sałata z pieczonym łososiem, zielonym groszkiem cukrowym, miętą, rukwią wodną, koperkiem, selerem naciowym i kaparami z sosem musztardowo – limonkowym
- Sałatka z komosy ryżowej, sera koziego, awokado, suszonych pomidorów, czerwonej cebuli ze świeżą bazylią i sosem vinaigrette vege
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem, jajkiem przepiórczym, suszonym

Dania ciepłe w bufecie serwowane z podgrzewaczy 400g/os.

- Polędwiczki wieprzowe w delikatnym sosie grzybowym
- Łosoś w sosie szafranowym z duszonym z koprem , solą morską, masłem klarowanym oraz sokiem z cytryny
- Polskie ziemniaczki z klarowanym masłem i świeżym koprem – **wege**
- Kluseczki szafranowe półfrancuskie
- Julienne warzywne w sosie maślanym z pomidorkiem malinowym – **wege**
- Karmelizowane sezonowe warzywa w miodzie i balsamico – wege
- Wegańskie curry z papają, orzechami i miętą – vegan
- Pierogi z manufaktury Melon Catering ze szpinakiem, czosnkiem i serem feta – **wege**

LUB

STACJA GRILLOWA

- Pierś z kurczaka w Teriyaki
- Mini burgery wołowe
- Krewetki z masłem cytrynowym i solą
- Grillowane warzywa w marynacie balsamicznej (pieczarki, papryka, cukinia, bakłażan, szalotka, bataty, papryka) – vegan, GF
- Surówka Coseław
- Sałatka z ogórków kiszonych i cebulką marchewka z oliwą

Zupa w bufecie serwowana z kociołka 220 ml/os

- Staropolski żurek na wędzonce ze swojską kiełbasą i jajkiem

Desery 150g/os.

- Sernik baskijski z owocami
- Mini Tiramisu
- Tartaletki cytrynowe z opalaną bezą
- Monoporcja z musem porzeczkowym na czekoladowym ciastku
- Eklery z bitą śmietaną i musem pistacjowym

Napoje

- Kawa z ekspresów świeżo parzona (z możliwością wyświetlania grafik na ekspresach) Dodatki: cukier, cytryna, mleko do kawy w tym mleko bez laktozy, mleko roślinne
- Herbaty liściaste parzone w czajniczkach
- Herbata zielona – W stronę słońca – sencha, paczki róż kwiaty słonecznika, malina liofilizowana
- Herbata czarna Rajski ogród – herbata czarna , mango, papaja, rodzynki płatki róż, bławatek
- Herbaty owocowe –Hawajski koktajl – hibiskus, dzika róża, skórka pomarańczowa, mango, papaja, kokos liofilizowany rodzynki
- Soki owocowe 100 %
- Woda mineralna niegazowana ze świeżymi owocami i mięta
- Lemoniady:
- Cytrynowo – pomarańczowa
- Cytrynowo – malinowa
- Napoje gazowane dostępne w bufecie(fanta, coca cola, sprite)

W CENIE:

- zastawa porcelanowa klasyczna , sztućce, szkło na napoje, dzbanki
- obrusy na stoły – do wyboru spośród przedstawionych wariantów
- serwetki bankietowe
- profesjonalna obsługa kelnerska / kucharska / koordynator
- stoły bufetowe na menu z obrusami
- wysokie stoliki koktajlowe
- wyposażenie zaplecza cateringowego
- transport, montaż, demontaż

Liczba osób 80–99

Cena za menu 390 zł

Cena za napoje 45 zł

Liczba osób 100–149

Cena za menu 385 zł

Cena za napoje 45 zł

Liczba osób 150–180

Cena za menu 375 zł

Cena za napoje 40 zł

DODATKOWE PROPOZYCJE

WELCOME DRINK

- Schłodzone Prosecco z wisienką

TORT

- Tort z czekoladowym biszkoptem
- z musem gorzkiej czekolady musem malinowym lub wiśniowym na chrupce czekoladowej
- Tort solony karmel, mus porzeczkowy, białą czekoladą
- Tort z biszkoptem waniliowym z kremem mascarpone i owocami sezonowymi gorzkiej
- Tort śmietanowy o smaku marakuja-mango
- Tort czekoladowy z chrupką kremem i musem z czarnej porzeczki
- Tort z biszkoptem waniliowym z kremem mascarpone i owocami sezonowymi

PODZIĘKOWANIA DLA GOŚCI

- w dowolnie wybranej tematyce przyjęcia

PERSONALIZOWANE MAKARONIKI Z INICJAŁAMI PARY MŁODEJ

STACJE LIVE COOKING

MEBLE DO STREFY CHILLOUT

ARANŻACJE KWIATOWE NA BUFETACH I STOŁACH DLA GOŚCI



DODATKOWE PROPOZYCJE

WELCOME DRINK

- Schłodzone Prosecco z wisienką

TORT

- Tort z czekoladowym biszkoptem
- z musem gorzkiej czekolady musem malinowym lub wiśniowym na chrupce czekoladowej
- Tort solony karmel, mus porzeczkowy, białą czekoladą
- Tort z biszkoptem waniliowym z kremem mascarpone i owocami sezonowymi gorzkiej
- Tort śmietanowy o smaku marakuja-mango
- Tort czekoladowy z chrupką kremem i musem z czarnej porzeczki
- Tort z biszkoptem waniliowym z kremem mascarpone i owocami sezonowymi

PODZIĘKOWANIA DLA GOŚCI

- w dowolnie wybranej tematyce przyjęcia

PERSONALIZOWANE MAKARONIKI Z INICJAŁAMI PARY MŁODEJ

STACJE LIVE COOKING

MEBLE DO STREFY CHILLOUT

ARANŻACJE KWIATOWE NA BUFETACH I STOŁACH DLA GOŚCI

Szef kuchni – Piotr Fortuna

Za kuchnię Melon Catering odpowiada Piotr Fortuna – to nie tylko doskonały znawca technik kulinarnych, ale także mistrz organizacji i zarządzania zespołem. Cechuje go ogromna pasja do smaku, estetyki podania oraz tworzenia kulinarnych opowieści, które na długo zapadają w pamięć. Łączy kreatywność, precyzję i wysokie standardy, dzięki czemu potrafi podnieść rangę każdego wydarzenia – od kameralnych kolacji i przyjęć po wielotysięczne eventy .



Melon Catering

Zapraszam do kontaktu
Stwórzmy razem niezapomniany event!

Ola Kania-Kaczmarska

okk@meloncatering.pl

+48 725 268 422

Melon Catering i Restauracje Sp. z o. o.
ul. Mineralna 20, 02-274 Warszawa

Party Serwis Catering Melon Sp. J.
ul. Centralna 1, 02-271 Warszawa