

PRZYJĘCIA WESELNE W RIWIERZE

**secesyjna sala bankietowa z letnim tarasem na wybrzeże Bałtyku
centrum Gdyni**

Gwarantujemy Parze Młodej i wszystkim, którzy Ją wspierają w organizacji doniosłego, życiowego przyjęcia, profesjonalną i kompleksową usługę cateringową na każdym etapie przygotowań, aż do wielkiego finału.

Cenimy Państwa kreatywność.

Połączymy ją z naszą znajomością tematu, doświadczeniem i dbałością o detale. Sprawimy, że to jedyne i oczekiwane przyjęcie będzie spełnieniem Państwa marzeń.

Menu zawsze uzgadniamy indywidualnie.

Podkreślamy otwartość na oryginalne życzenia i pomysły.

Rekomendujemy naszą sprawdzoną i zachwalaną kuchnię.

Poniżej prezentujemy poglądowo trzy propozycje w różnych cenach.
Możemy je wspólnie modyfikować i zmieniać.

Organizatorem Państwa przyjęcia w Riwierze będzie firma BanGlob, czołówka trójmiejskich marek cateringowych, w której imieniu z przyjemnością zapraszam.

Brygida Hirszler

Dyrektor d/s Sprzedaży

Lokalizacja Sali Bankietowej

Riwiera

81-912 Gdynia

ul. Zawiszy Czarnego 1

Spotkanie organizacyjne

Zapraszamy na umówione spotkanie do siedziby BanGlob, Gdynia, ul. Norwida 4 c, aby poznać Państwa oczekiwania i przygotować indywidualną ofertę.

Podpisujemy umowy.

Rekonesans Sali Bankietowej

Zapraszamy na rekonesans Sali Bankietowej w terminach realizacji przyjęć.

Proponujemy ustalenie telefoniczne terminu (58 620 43 29).

Umożliwia to obejrzenie sali w pełnej krasie, zastawionej, z nakrytymi i udekorowanymi stołami, krzesłami, świeżymi bukietami, oświetlonej.

Polecamy stronę www.banglob.pl

a na niej w szczególności:

Zakładka Przyjęcia Weselne

Film (ikonka - kamera)



POGLĄDOWE PROPOZYCJE MENU

MENU I 160 pln/osobę

Zupa

- Bulion z kawałkami mięsa drobiowego, warzyw i drobnego makaronu

Danie główne

- Filet drobiowy przekładany mozzarellą i pomidorem z dodatkiem pesto bazyliowego, w towarzystwie gotowanych ziemniaków z koprem, warzyw blanszowanych na parze

Deser

- Torcik lodowy dekorowany owocami, świeżą miętą i sosem czekoladowym
lub
- Grillowane plastry ananasa z gorącymi wiśniami na sosie czekoladowym

II gorąca kolacja

- Bogracz z mięsem, kolorową papryką i aromatycznymi ziołami
- Żurek staropolski z białą kielbasą

Przekąski zimne - serwowane na stoły lub bufet 250 g na osobę

- Tymbalik drobiowy z zielonym groszkiem na plastrach jaj gotowanych
- Paszтет myśliwski z dodatkiem wątróbek gęsich, majeranku z morelą i śliwką
- Mozaika z indyka faszerowana bakaliarni i owocami
- Gotowany filecik z pstrąga z dodatkiem warzyw w winnej galarecie
- Pieczone polędwiczki wieprzowe owinięte bekonem
- Carpaccio z łososia dekorowane koprem
- Polędwica marynowana z rukolą na grzance z listkiem parmezanu

Dodatki

- Pieczywa - różne rodzaje
- Masełka smakowe
- Marynaty z naszej spiżarni: dynia, grzybki, ogórki, papryka
- Sosy zimne do przekąsek

Sałatki 100g na osobę

- Sałatka z warzyw sezonowych na sałacie lodowej z dodatkiem oliwek, sera fetta
- Sałatka z kurczakiem grillowanym, kukurydzą, papryką i sosem majonezowym
- Sałatka brokułowa z ogórkiem, jajkiem, sosem jogurtowym i płatkami migdałów

Ciasta i desery 100g na osobę

- Serniczki pieczone z pianką i czekoladą
- Babeczki cocktailowe z bitą śmietaną i owocami
- Mus owocowy, czekoladowy z miętą w shotach
- Ciasto kawowe z wiśniami na biszkopcie z dodatkiem brandy
- Agrestowiec na bitej śmietanie z owocami, beżą i płatkami migdałów

Owoce 100g na osobę

- Owoce sezonowe

Pakiet napojów gorących

- Kawa świeżo parzona z ekspresu
- Herbata czarna, owocowa, zielona serwowana z imbryków
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy
- Mleko z dzbanków

Dzieci do 4 lat	konsumpcja gratis
Dzieci do 12 lat	50 % ceny osoby dorosłej
Dzieci powyżej 12 lat	płatne 100 %

Pakiet napojów bezalkoholowych zimnych **22 pln na osobę**
Woda mineralna gazowana, niegazowana
Soki owocowe 100% różne smaki
Napoje gazowane Coca Cola, Sprite, Tonic

ALKOHOL OPEN BAR - bez limitu na czas trwania imprezy **40 pln na osobę**
Wino hiszpańskie, chilijskie
Wódka czysta Wyborowa
Piwo Żywiec, Warka

W przypadku własnych alkoholi Klienta pobieramy opłatę serwisową **18 pln na osobę**

Dekoracje kwiatowe **cena do uzgodnienia**

Koszty organizacyjne przyjęcia **12 pln na osobę**
Dekoracyjne przygotowanie sali, stołów i bufetów (meble, ozdobne tkaniny, scenografia)
Bieżący nadzór w czasie przyjęcia nad czystością i ładem w sali weselnej oraz w toaletach
Szatnia i przechowalnia z obsługą
Służba porządkowa wewnątrz i na zewnątrz lokalu

Gratis od firmy BanGlob dla Pary Młodej:

Wino musujące dla wszystkich Gości na toast powitalny
Dekoracyjny chleb weselny na powitanie Pary Młodej
Pokrowce na krzesła
Tort weselny
Fajerwerki confetti na oczepiny

Propozycje aktualne dla:

grup minimum 50 gości
10 godzin przyjęcia weselnego w ramach ustalonego menu.

Każda dodatkowa godzina - koszt 500 pln

Możliwość przedłużenia przyjęcia maksymalnie o dwie godziny, nie dłużej niż do godziny 06.00.

REKOMENDUJEMY

Zespół muzyczny - Marian Wrycza tel. 604120872

Super DJ - Disco Projekt Leszek Dybowski tel. 602 119 188

Dekoracje kwiatowe
Elżbieta Lederer tel. 608 061 130
Zielony Gaj Małgorzata Kosno tel. 500 131 636

Fotografia
Jacek Szeler tel. 515 288 058
Marek Puszcz tel. 606 630 193

Noclegi
Och Hostel, Gdynia, ul. Świętojańska 85, tel. 500 314 737, 502 026 350
Akademiki tuż przy Riwierze - Alicja Obrycka tel. 728 913 793

REKOMENDUJĄ NAS



Zapytaj o Twoje Przyjęcie Weselne

BanGlob Sp. z o.o.

tel.: 58 620 43 29 - Dział Organizacji Przyjęć

tel.: 58 661 30 96 - Sala Bankietowa Riwiera

e-mail: banglob@banglob.pl