

## **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](http://www.banglob.pl)

a na niej w szczególności:

Zakładka Przyjęcia Weselne

Film (ikonka - kamera)



## POGLĄDOWE PROPOZYCJE MENU

### MENU II 180 pln/osobę

#### **Przekąska główna**

- Filecik z łososia z warzywami muśnięty auszpikiem, dekorowany świeżym koprem i cytryną
  - Bułeczka cocktailowa
  - Masło
- lub*
- Łosoś wędzony na sałacie lodowej, z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią, oliwkami z delikatnym francuskim sosem
  - Bułeczka cocktailowa
  - Masło

#### **Zupa**

- Krem z pomidorów pellati z kluskami kładzionymi, kleksem wiejskiej śmietanki i bazyliowym pesto

#### **Danie główne**

- Pieczone polędwiczki wieprzowe owinięte chrupiącym bekonem podane z gorącym sosem wiśniowym BBQ, z warzywami blanszowanymi na parze oraz kładką sałat w towarzystwie ziemniaków gotowanych z koprem i masłem

#### **Deser**

- Puchar świeżych owoców sezonowych z bitą śmietaną i czekoladą
- lub*
- Dekoracyjny deser lodowy z owocami i czekoladą

#### **Przekąski zimne 250g na osobę**

- Polędwiczki wieprzowe nadziewane kurkami leśnymi
- Pate na grillowanym jabłku z gałązka rozmarynu
- Plastry schabu z morelą i śliwką muśnięte małągą
- Carpaccio z łososia z kaparami i świeżym koprem
- Mus surimi z czosnkiem na grzance
- Polędwiczki wieprzowe z chipsem bekonu na chutney z czerwonej cebuli
- Mozaika z indyka dekorowana mandarynką i wiśnią

#### **Dodatki**

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

#### **Sałatki 100g na osobę**

- Sałatka letnia - pomidory, ogórki posypane młodym szczypiorkiem i cebulką
- Sałata śródziemnomorska z paluszkami krabowymi, na sałacie lodowej z filetowaną pomarańczą
- Rewia chrupiących sałat z pomidorkiem cocktailowym, jajkiem przepiórczym i parmezanem

#### **II gorąca kolacja 100g/100g/100g**

- Pieczona szynka wieprzowa serwowana na sosie borowikowym z kluskami śląskimi i kapustą kiszoną zasmażaną
- Barszcz z diablotką 250 ml

#### **Ciasta i desery 100g na osobę**

- Ciasto biszkoptowe z kremem budyniowym, truskawkami i galaretką
- Agrestowiec z beżą i owocami
- Sernik pieczony z rodzynkami i czekoladą
- Mini deserki owocowe w shotach
- Babeczki cocktailowe z bitą śmietaną i owocami

## Owoce 100 g 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  
nia**

cena do uzgodnie-

## 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](mailto:banglob@banglob.pl)