

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 III 200 pln/osobę

Przekąska główna

- Polędwica marynowana w otoczeniu liści rukoli, płatków parmezanu, czarnych oliwek i kaparów na oliwie z oliwek
z gorącą bułeczką cocktailową
- lub*
- Mini szaszłyki z indyka, krewetki i pomidorka podane z sosem cocktailowym i grzanką ziołową (przekąska gorąca)
bułeczka cocktailowa, masło

Zupa

- Zupa borowikowa z kluskami francuskimi i kawałkami grzybków
- lub*
- Krem rakowy z grzankami ziołowymi i szyjkami rakowymi

Danie główne

- Pieczona pierś z kaczki na modrej kapuście z rodzynkami, goździkami, w towarzystwie pieczonego jabłka z borówkami i ćwiartkami ziemniaków z kiszą sałat, dekorowana pomarańczą
- lub*
- Grillowany łosoś na szpinaku podany z żółtym ryżem oraz marchewką juniorką i brokułami z masłem

Deser

- Deser lodowy z owocami sezonowymi, świeżą miętą i czekoladą
- lub*
- Mus z ciemnej czekolady aromatyzowany tequilą podany ze świeżymi owocami

Przekąski zimne serwowane na stoły lub bufet 250g na osobę

- Roladki drobiowe nadziewane szpinakiem i karotką
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane leśnymi kurkami
- Mozaika z indyka z mandarynką i wisienką cocktailową
- Polędwica wołowa z chipsem bekonu na chutney z czerwonej cebuli
- Paszтет myśliwski z dodatkiem wątróbek gęsich
- Marynowany śledzik pod pierzynką warzyw i delikatnego sosu jogurtowego
- Carpaccio z łososia z kaparami i świeżym koprem
- Polędwiczki pieczone owinięte chrupiącym bekonem

Gorące tapas - pyszne również na zimno 2 szt. na osobę

- Śliwka suszona owinięta chrupiącym bekonem
- Mini tosty z mozzarellą i pomidorem
- Polędwiczki wieprzowe z suszonymi pomidorami bazylią na grzance

Dodatki

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

Salatki 100g na osobę

- Sałata lodowa, pomidor, ogórek, czerwona cebula, tarty parmezan, grzanki czosnkowe
- Łosoś wędzony na sałacie lodowej z cukinią grillowaną, oliwkami, pomidorami suszonymi
- In salta caprese: pomidory, mozzarella, świeża bazylia i oliwa z oliwek
- Rewia chrupiących sałat z parmezanem i jajkiem przepiórczym

II gorąca kolacja 100g indyk + 150g dodatki

- 1 szt. płonący soczysty indyk pieczony, serwowany przez kucharzy
- Grillowana cukinia i papryka z dodatkiem ziemniaków gratin, kluski śląskie
- Zimne sosy do wyboru

- Barszcz z diablótką
lub
- Bulion z diablótką

Ciasta i desery 100g na osobę

- Cytrynka
- Ciasto biszkoptowe z kremem budyniowym, owocami i galaretką
- Agrestowiec z bezą i owocami
- Sernik pieczony z rodzynkami i czekoladą
- Mini deserki owocowe w koktajlówkach

Owoce 100 g na osobę

- Patera owoców egzotycznych i sezonowych (bardzo efektownie podane)

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 Riwiara

e-mail: banglob@banglob.pl