

MENU I

160 pln na osobę

Zupa

- Bulion z kawałkami mięsa drobiowego, warzyw i drobnego makaronu

Danie główne

- Filet drobiowy przekładany mozzarellą i pomidorami z dodatkiem bazyliowego pesto, w towarzystwie ziemniaków ze świeżym koprem i warzyw blanszowanych na parze

Opcja dla wegetarian

- Torcik warzywny na dzikim ryżu z sosem z pieczonych pomidorów

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 kiełbasą doprawiony majerankiem

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

- Połędwica marynowana z listkiem rukoli i parmezanem
- Pasztet myśliwski z dodatkiem wątróbek gęsich z grillowanym jabłkiem
- Mozaika z indyka faszerowana bakaliami i owocami
- Gotowany filecik z pstrąga z dodatkiem warzyw w winnej galarecie
- Pieczone połędwiczki wieprzowe owinięte bekonem
- Carpaccio z łososia ze świeżym koprem i cytryną
- Tymbalik drobiowy z zielonym groszkiem na plastrach jaj gotowanych

Dodatki

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

Salatki

100g na osobę

- Sałatka z warzyw sezonowych na sałacie lodowej z dodatkiem oliwek, sera feta
- 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

- Agrestowiec na bitej śmietanie z owocami, bezą i płatkami migdałów
- 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 biszkopie z dodatkiem brandy

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 czerwone / białe
- Wódka czysta Wyborowa
- Piwo Żywiec, Warka

W przypadku alkoholu Klienta pobieramy opłatę serwisową

18 pln na osobę

- Schłodzenie alkoholu
- Lód
- Szkło w określonym asortymencie
- Serwis kelnerski

Wynajem tarasu w sezonie letnim

1000 pln

(aranżacja miejsc siedzących, zadaszenie w razie niepogody, obsługa kelnerska i obsługa baru, utrzymanie porządku, ochrona)

Dekoracje kwiatowe

cena do uzgodnienia

Koszty organizacyjne przyjęcia

12 pln na osobę

- Dekoracyjne przygotowanie sali, stołów i bufetów (meble, ozdobne tkaniny, scenografia)
- Pokrowce na krzesła

- 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
- 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

Oprawa muzyczna

- Zespół „Fraza” z Gdyni
Zbigniew Pieckowski tel. 793 716 444
- Zespół „Musica”
Marian Wrycza tel. 604 120 872
- Dj Jacek Wicek, grający na żywo na trąbce do podkładów muzycznych profesjonalista
– 502 912 218
- Super DJ - Disco Projekt Leszek Dybowski tel. 602 119 188

Dekoracje kwiatowe

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

Fotografia

- Jacek Szeler tel. 515 288 058
- Marek Puszczyński tel. 606 630 193

Noclegi

- Och Hostel!, Gdynia, ul. Świętojańska 85, tel. 500 314 737, 502 026 350
- Akademiki tuż przy Riwerze - 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