

**Przekąska główna**

- Filecik z łososia z szyjką rakową muśnięty winną galareta, dekorowany świeżym koprem i cytryną
- Bułeczka cocktailowa
- Masło

*Lub*

- Łosoś wędzony na sałacie lodowej, z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią, oliwkami z delikatnym sosem francuskim
- Bułeczka cocktailowa
- Masło

**Zupa**

- Krem z pomidorów pelati 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 kiścią sałat w towarzystwie ziemniaków otulonych świeżym koprem

**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 leśnymi kurkami
- Pasztet myśliwski z dodatkiem wątróbek gęsich i grillowanych jabłek
- Schab z morelą i śliwką muśnięty malagą
- 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
- Maselka smakowe
- Marynaty z naszej spiżarni: dynia, grzybki, ogórki, papryka
- Sosy zimne do przekąsek

**Salatki****100g na osobę**

- Sałatka letnia - pomidory, ogórki posypane młodym szczypiorkiem i cebulką
- Sałata hiszpańska 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 diablota 250 ml

## **Ciasta i desery**

**100g na osobę**

- Ciasto biszkoptowe z kremem budyniowym, truskawkami i galaretką
- Agrestowiec na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami migdałów
- Sernik pieczony z pianką i czekoladą
- Mus mascarpone z maracują
- 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 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 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)