

**Przekąska główna**

- Polędwica marynowana w otoczeniu liści rukoli, płatków parmezanu, czarnych oliwek i kaparów na oliwie z oliwek
- Bułeczka cocktailowa
- Masło

*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 czosnkowym szpinaku podany z orientalnym 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**

- Polędwiczki wieprzowe faszerowane leśnymi kurkami
- Mozaika z indyka z mandarynką i wisienką cocktailową
- Polędwica wieprzowa z chipsem bekonu na chutney z czerwonej cebuli
- Pasztet myśliwski z dodatkiem wątróbek gęsich
- Marynowany śledzik pod pierzynką warzyw i delikatnego sosu jogurtowego
- Carpaccio z łososią z kaparami i świeżym koprem
- Deska mięs pieczonych

## **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
- Maselka smakowe
- Marynaty z naszej spiżarni: dynia, grzybki, ogórki, papryka
- Sosy zimne do przekąsek

## **Salatki**

**100g na osobę**

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

## **II gorąca kolacja**

**100g indyk + 150g dodatki**

- Płonący soczysty indyk pieczony
- Gorący sos cumberland
- Barszcz z pasztecikiem

*Lub*

- Bulion z diablota

Wersja dla wegetarian

- Grillowana cukinia i papryka faszerowana kuskusem i zapiekana z serem

## **Ciasta i desery**

**100g na osobę**

- Ciasto cytrynowe z jabłkami i pianką
- Ciasto biszkoptowe z kremem budyniowym, owocami i galaretką
- Agrestowiec na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami migdałów
- Sernik pieczony z pianką i czekoladą
- Mus czekoladowy z wiśniami, mus mascarpone z maracują

## **Owoce**

**100 g na osobę**

- Patery 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

<b>Dzieci do 4 lat</b>	<b>konsumpcja gratis</b>
<b>Dzieci do 12 lat</b>	<b>50 % ceny osoby dorosłej</b>
<b>Dzieci powyżej 12 lat</b>	<b>płatne 100 %</b>

**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)