

**BanGlob**[®]
catering

R I W I E R A

ELEGANCKA SALA BANKIETOWA

Wymarzone przyjęcie weselne
z widokiem na morze...



Gdynia, ul. Zawiszy Czarnego 1

www.banglob.pl banglob@banglob.pl

tel. 58 620 43 29 58 620 82 39

PIĄTKOWE PRZYJĘCIA W SALI BANKIETOWEJ RIWIERA W GDYNI Z 10% RABATEM

SZANOWNI PAŃSTWO

Organizujemy niezapomniane i romantyczne przyjęcia weselne z morskim pejzażem w tle.

Na przyjęcie do 150 osób rekomendujemy Salę Bankietową Riwiera w centrum Gdyni z letnim tarasem i dużym parkingiem obok.

Proponujemy indywidualnie dobrane menu przygotowane przez Szefów Kuchni BanGlob oraz pomoc i doradztwo profesjonalistów w pełnym zaaranżowaniu uroczystości.

Posiadamy 20 letnie doświadczenie w realizacji przyjęć weselnych.

Każdej Młodej Parze gwarantujemy wyjątkową i unikalną oprawę uroczystości.

W ramach organizacji przyjęcia weselnego otrzymają Państwo w prezencie od firmy BanGlob:

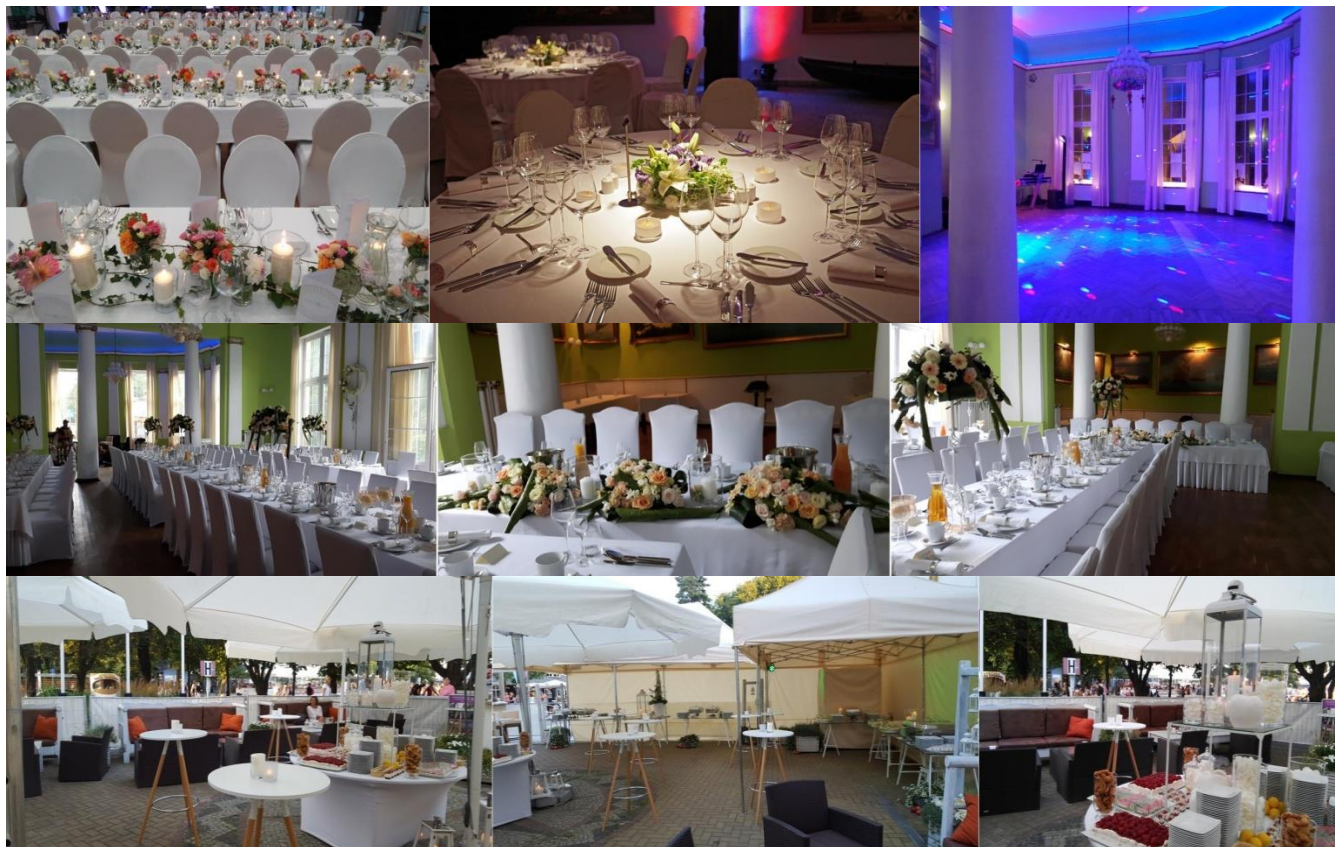
- Dekoracyjny chleb na powitanie Pary Młodej
- Toast powitalny winem musującym dla wszystkich Gości
- Tort weselny
- Fajerwerki confetti na oczepiny
- Subtelne dekoracje kwiatowe
- Menu dla dzieci do lat 4 (zniżka dla dzieci do lat 12)

Udzielimy szczegółowych informacji dotyczących oferty

BanGlob sp. z o. o., ul. Norwida 4c, 81-434 Gdynia

tel. +48 58 620 43 29, + 48 58 620 82 39

banglob@banglob.pl www.banglob.pl



POLECAMY PAŃSTWU ORGANIZACJĘ CEREMONII POZA URZĘDEM STANU CYWILNEGO



- NA LETNIM TARASIE przed Salą Bankietową Riwiera w centrum Gdyni z widokiem na morze.
- W INNYCH LOKALIZACJACH, wszędzie dokąd nas Państwo zaproszą.
- Dysponujemy kompleksowym sprzętem do organizacji zaślubin poza urzędem stanu cywilnego, a także do organizacji całego przyjęcia weselnego we wskazanym przez Państwa miejscu.

PONIŻEJ POGLĄDOWE OFERTY

- Trzy warianty menu na przyjęcie weselne w cenach 160 pln, 180 pln, 200 pln od osoby
- Dodatkowe atrakcje kulinarne, barmańskie, inne
- Menu na poprawiny po przyjęciu weselnym
- Menu na uroczysty obiad weselny

MENU I

160 PLN od osoby

Zupa serwowana

- Bulion z kawałkami mięsa drobiowego, warzyw i makaronem

Danie główne serwowane

- Filet drobiowy zapiekany pomidorami i mozzarellą z dodatkiem bazyliowego pesto, w towarzystwie ziemniaków ze świeżym koprem i warzywami blanszowanymi na parze



Deser serwowany

- Torcik lodowy dekorowany owocami, świeżą miętą i sosem czekoladowym



Przekąski zimne

- Pieczone polędwiczki wieprzowe owinięte chrupiącym bekonem
- Pasztet staropolski z dodatkiem wątróbek gęsich na plastrach grillowanych jabłek
- Mozaika z indyka z bakaliami i owocami
- Gotowany filecik z pstrąga z dodatkiem warzyw w winnej galarecie
- Carpaccio z łososia ze świeżym koprem i cytryną
- Tymbalik drobiowy z zielonym groszkiem na plastrach jaj gotowanych
- Wybór pieczywa /pszenne, żytnie, razowe/

Sałatki

- Sałatka letnia - pomidory, ogórki posypane młodym szczypiorkiem i cebulką
- Sałatka z kurczakiem grillowanym, kukurydzą, papryką i sosem majonezowym
- Sałatka brokułowa z ogórkiem, jajkiem, sosem jogurtowym i płatkami migdałów



Desery

- Babeczki cocktailowe z bitą śmietaną i owocami
- Mus owocowy, czekoladowy z miętą w shotach
- Rogaliki cocktailowe z brzoskwinią
- Poduszeczki serowe oprószone kokosem



Owoce

- Owoce sezonowe

II gorąca kolacja /do wyboru/

- Bogracz z mięsem, kolorową papryką i aromatycznymi ziołami

LUB

- Żurek kaszubski z białą kiełbasą doprawiony majerankiem

MENU II

180 PLN od osoby

Starter /do wyboru/

- Filecik z łososia z warzywami muśnięty winną galareta, dekorowany świeżym koprem i cytryną
 - Bułeczka cocktailowa, masełko smakowe
- LUB
- Plastry polędwicy marynowanej na sałacie lodowej, z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią, oliwkami z delikatnym sosem francuskim
 - Bułeczka cocktailowa, masełko smakowe



Zupa serwowana /do wyboru/

- Krem z pomidorów pelati z bazyliowym pesto i kluseczkami
- LUB
- Krem z brokułów z kleksem wiejskiej śmietanki i grzankami

Danie główne podane na półmiskach

/3 rodzaje do wyboru/

- Pieczone polędwiczki wieprzowe owinięte chrupiącym bekonem na gorącym wiśniowym BBQ
- Roladki z indyka nadziewane blanszowanymi porami na sosie śmietanowym
- Zraziki po kaszubsku z cebulką i boczkiem w aromatycznym sosie pieczeniowym
- Schab pieczony po hawajsku z ananasem i zapiekany serem
- Sztufada wołowa z sosem madera
- Pieczony filet z sandacza z warzywnym tiagliatelle

Dodatki /3 rodzaje do wyboru/

- Cząstki ziemniaków opiekane z ziołami
- Ziemniaki ze świeżym koprem
- Gratin z ziemniaków
- Kluski śląskie z cebulką
- Ryż z warzywami

Surówki /3 rodzaje do wyboru/

- Sałata lodowa z kukurydzą, żółtą papryką i selerem z oliwką
- Surówka Colesław
- Surówka z marchwi z jabłkiem, sosem chrzanowym
- Buraczki glazurowane z masłem
- Surówka z selera z orzechami i rodzynkami w sosie jogurtowym
- Mizeria ze świeżym koprem

Deser

- Torcik lodowy dekorowany owocami, świeżą miętą i sosem czekoladowym

Przekąski zimne

- Polędwiczki wieprzowe nadziewane leśnymi kurkami
- Pasztet staropolski z dodatkiem wątróbek gęsich na plastrach grillowanych jabłek
- Schab z morelą i śliwką muśnięty malagą
- Carpaccio z łososia z kaparami i świeżym koprem
- Mus surimi z czosnkiem na bagietce
- Polędwiczki wieprzowe z chipsem bekonu na chutney z czerwonej cebuli
- Mozaika z indyka dekorowana mandarynką, wiśnią
- Wybór pieczywa /pszenne, żytnie, razowe/
- Marynaty z naszej spiżarni: dynia, grzybki, ogórki, papryka
- Sosy zimne do przekąsek



Sałatki

- Sałatka z oliwkami, serem feta i warzywami sezonowymi na sałacie lodowej z dodatkiem sosu winegret
- Rewia chrupiących sałat z pomidorkiem cocktailowym, jajkiem przepiórczym, parmezanem
- Grillowany indyk z grzankami ziołowymi na sałacie lodowej z zielonym ogórkiem, papryką i pomidorami na sosie czosnkowo-majonezowym
- Śledzik pod pierzynką warzyw i jajka z puszystym sosem jogurtowym

Ciasta i desery

- Ciasto biszkoptowe z kremem jogurtowym i truskawkami/malinami/wiśniami (do wyboru)
- Agrestowiec na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami prażonych migdałów
- Sernik pieczony z pianką i czekoladą
- Mus mascarpone z maracują
- Babeczki cocktailowe z bitą śmietaną i owocami



Owoce

- Patery owoców sezonowych i egzotycznych

II gorąca kolacja

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

MENU III

200 PLN od osoby

Starter

- Marynowana polędwica wołowa podana z parmezanem, rukolą, oliwą truflową w towarzystwie łososia bałtyckiego z szyszką rakową muśniętego winną galaretą z sosem chrzanowym
- Bułeczka cocktailowa, masełka smakowe



Zupa serwowana /do wyboru/

- Krem z borowików z kawałkami grzybów i natką pietruszki podany z kluskami francuskimi
- Krem rakowy z grzankami ziołowymi i szyszkami rakowymi
- Krem ze szparagów z kawałkami warzyw i grzankami ziołowymi

Danie główne serwowane /do wyboru/

- Pieczona pierś z kaczki na modrej kapuście z rodzynkami w towarzystwie pieczonego jabłka z borówkami i ćwiartkami ziemniaków oprószonego ziołami
- Rewia sałat z pomidorkiem cocktailowym, płatkami parmezanu i sosem winegret

LUB

- Grillowany łosoś na czosnkowym szpinaku podany z szafranowym ryżem oraz marchewką juniorką i brokułami z masłem
- Rewia sałat z pomidorkiem cocktailowym, płatkami parmezanu i sosem winegret

Deser

- Mus z ciemnej czekolady aromatyzowany tequilą podany ze świeżymi owocami

Przekąski zimne

- Polędwica marynowana z listkami rukoli i parmezanem oraz oliwą truflową
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane leśnymi kurkami
- Polędwiczka wieprzowa z chipsem bekonu na chutney z czerwonej cebuli
- Galantyna z kaczki po staropolsku aromatyzowana majerankiem, szpikowana suszoną śliwką, z konfiturą żurawinową
- Mozaika z indyka z mandarynką i wisienką cocktailową
- Pasztet staropolski z dodatkiem wątróbek gęsich na plastrach grillowanych jabłek
- Marynowany śledzik pod pierzynką warzyw i delikatnego sosu jogurtowego
- Carpaccio z łososia z kaparami i świeżym koprem
- Deska mięs pieczonych
- Wybór pieczywa /pszenne, żytnie, razowe/

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

Gorące tapas

- Śliwka suszona owinięta chrupiącym bekonem z pikantnym sosem chilli
- Crostini z mozzarellą i pomidorem
- Polędwiczki wieprzowe z suszonymi pomidorami bazylią na grzance

Sałatki /4 do wyboru/

- Łosoś wędzony na sałacie lodowej z grillowaną cukinią, oliwkami, suszonymi pomidorami
- Insalata caprese: pomidory, mozzarella, świeża bazylija i oliwa z oliwek
- Sałatka z paluszkami krabowymi i świeżym koperkiem z makaronem ryżowym oraz sosem jogurtowym
- Sałatka z oliwkami, serem feta i warzywami sezonowymi na sałacie lodowej z dodatkiem sosu winegret
- Sałata rzymska z rukolą i tradycyjną polską szynką wędzoną, mozzarella, suszone pomidory i piórka czerwonej cebuli
- Sałata lodowa z pomidorem, serem gorgonzola, orzechami włoskimi, żurawiną, czerwoną cebulką i sosem musztardowo – miodowym
- Sałatka brokułowa z serem pleśniowym, jajkiem, płatkami migdałów



Ciasta i desery

- Beza z kremem mascarpone i figami
- Ciasto biszkoptowe z kremem jogurtowym i truskawkami/malinami/wiśniami (do wyboru)
- Pianka cytrynowa z jabłkiem i biszkoptem
- Agrestowiec na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami prażonych migdałów
- Sernik pieczony z pianką i czekoladą
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Mus mascarpone z maracują

Owoce

- Finezyjnie podane patery owoców egzotycznych i sezonowych

II gorąca kolacja

- Płonący soczysty indyk pieczony serwowany z gratin ziemniaczanym
- Gorący sos cumberland
- Barszcz z pasztecikiem

LUB

- Bulion z diablotką

DODATKOWO

Napoje gorące

**nielimitowane
(w cenie menu)**

- Kawa świeżo parzona z ekspresów
- Herbaty liściaste czarna, owocowa, zielona
- Cukier biały, brązowy
- Mleko w dzbankach



Napoje zimne bezalkoholowe 22 pln od osoby (bez limitu na czas trwania imprezy)

- Woda mineralna gazowana, niegazowana
- Soki owocowe 100% różne smaki
- Napoje gazowane Coca Cola, Sprite, Tonic



Alkohol open bar

40 pln od osoby

- Wino białe hiszpańskie Contenda Chardonnay
- Wino czerwone hiszpańskie Contenda Cabernet Sauvignon
- Wódka czysta Wyborowa
- Piwo Żywiec, Warka



Opłata serwisowa (obsługa alkoholi Klienta)

18 pln od osoby

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



Wynajem tarasu w sezonie letnim 1000 pln

- Aranżacja stolików z krzesłami, kanapy, zadaszenie w razie niepogody, obsługa kelnerska i barmańska, ochrona



Efektowne dekoracje kwiatowe cena do uzgodnienia



Pojedyncze kwiaty w wazonach bez opłaty dodatkowej

Koszty organizacyjne przyjęcia 12 pln od osoby

- 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
- Ochrona wewnątrz i na zewnątrz lokalu

INNE USŁUGI

STACJA LIVE COOKING GRILL

25 pln od osoby

- Marynowany filet z łososia z koprem i cytryną
- Karczek wieprzowy w kompozycji przypraw
- Pierś z drobiu przyprawiona papryką i czosnkiem
- Bekon wędzony z aromatycznym pieprzem młotkowanym
- Kiełbaski białe przyprawiane czosnkiem i majerankiem
- Warzywa grillowane – cukinia, bakłażan, papryka
- Sosy zimne: jogurtowy z zielonym pieprzem, czosnkowy
- Surówka z kalafiora ze świeżym koperkiem, jajkiem, sosem jogurtowo – czosnkowym
- Sałatka Coleslaw



STACJA LIVE COOKING KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

35 pln od osoby

- Grillowane krewetki black tiger z salsą meksykańską
- Smażone kalmary z sosem chilli
- Pieczony ser camembert z szynką parmeńską
- Tagliatelle z oliwą i czosnkiem podawane również z owocami morza
- Wybór pieczywa – bagietki, razowce, z ziarnami, bułeczki
- Oliwy smakowe z oliwek – z czosnkiem, tymiankiem



STÓŁ KASZUBSKI

30 pln od osoby

- Śledzik opiekany w zalewie octowej
- Śledzik po kaszubsku z rodzynkami w sosie pomidorowym
- Okrasa z gęsi
- Smalec swojski ze skwarkami
- Smarowidło z siekanej pieczeni wieprzowej ze szczypiorkiem
- Półgęski na bagietce z żurawiną
- Ćwikła z chrzanem
- Bigos kaszubski
- Kluski ziemniaczane z boczkiem, cebulką i twarogiem
- Bochny wiejskiego chleba



STACJA LIVE COOKING DESEROWA

20 pln od osoby

- Ruchańce kaszubskie z jabłkami
- Naleśniki ze świeżymi owocami i bitą śmietaną
- Lody z gorącymi malinami i bitą śmietaną



WESELNY COCKTAIL BAR

od 20 pln od osoby

- Karta drinków do indywidualnych ustaleń



STÓŁ Z ATRAKCJAMI DLA DZIECI

od 35 pln od osoby

- Lizaki
- Żelki
- Drobne cukierki
- Pianki Marshmallow
- Kredki, papier do kolorowania, proste gry zespołowe



POPRAWINY PO PRZYJĘCIU WESELNYM

MENU I

24 PLN od osoby

Danie główne

- Stek z karkówki marynowanej w ziołach i czosnku, sos cocktailowy
- Frytki
- Surówka z młodej kapusty ze świeżym koperkiem



Napoje bezalkoholowe zimne i gorące (cena do ustalenia w zależności od czasu trwania poprawin)

- Woda mineralna niegazowana z cytryną
- Soki owocowe 100% różne smaki
- Kawa świeżo parzona z ekspresu
- Herbata czarna, owocowa, zielona serwowana z imbryków
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy
- Mleko z dzbanków

Przygotowanie sali oraz wyserwowanie potraw
i ciast pozostałych po przyjęciu weselnym
15 pln od osoby – poprawiny do 4 godzin
20 pln od osoby – poprawiny powyżej 4 godzin

MENU II

39 PLN od osoby

Zupa

- Żurek staropolski z białą kiełbasą serwowany z wiejskim pieczywem

Danie główne

- Pierś z kurczaka marynowana w ziołach z sosem cocktailowym i ćwiartkami ziemniaków oprószonych sezamem
- Rewia sałat z pomidorkiem cocktailowym, płatkami parmezanu i sosem winegret

Deser

- Krem z czekolady belgijskiej z wiśnią i brandy serwowany w shocie



Napoje bezalkoholowe zimne i gorące (cena do ustalenia w zależności od czasu trwania Poprawin)

- Woda mineralna niegazowana z cytryną
- Soki owocowe 100% różne smaki
- Kawa świeżo parzona z ekspresu
- Herbata czarna, owocowa, zielona serwowana z imbryków
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy
- Mleko z dzbanków



Przygotowanie sali oraz wyserwowanie potraw
i ciast pozostałych po przyjęciu weselnym
15 pln od osoby – poprawiny do 4 godzin
20 pln od osoby – poprawiny powyżej 4 godzin

UROCZYSTY OBIAD WESELNY

MENU

105 PLN od osoby

Starter

- Łosoś bejcowany w skórce pomarańczowej i świeżej kolendrze w towarzystwie twarożkowego cream frache i listków bazylii
- Galantyna z kaczki aromatyzowana majerankiem, szpikowana suszoną śliwką z konfiturą żurawinową
- Masło
- Bułeczki cocktailowe



Zupa

- Krem z pomidorów pelati z pesto bazyliowym i kluskami francuskimi

LUB

- Krem z brokułów z grzankami ziołowymi

Danie główne serwowane /do wyboru/

- Steki z polędwiczki wieprzowej owinięte chrupiącym bekonem na gorącym wiśniowym sosie BBQ w otoczeniu pieczonych ziemniaków z grillowaną papryką i cukinią

LUB

- Roladki z indyka nadziewane aromatycznymi porami na sosie śmietanowym, w towarzystwie pieczonych ziemniaków w kompozycji zielonych szparagów

Danie wegetariańskie

- Pieczone fileciki z sandacza z dodatkiem masła w aromacie warzywnego tagliatelle z ryżem jaśminowym i szparagami
- Rewia chrupiących sałat z parmezanem i pomidorkiem cocktailowym

Deser

- Deser lodowy z czekoladą i truskawkowym garni
- Patery filetowanych owoców egzotycznych i sezonowych
- Tort weselny piętrowy, biały z dekoracją (smaki do ustalenia) i efektownymi fajerwerkami confetti



Napoje gorące

nielimitowane

- Kawa świeżo parzona z ekspresów
- Herbaty liściaste czarna, owocowa, zielona
- Cukier biały, brązowy
- Mleko w dzbankach



Napoje zimne bezalkoholowe 10 pln od osoby /bez limitu na czas trwania imprezy do 4 godzin/

- Woda mineralna gazowana, niegazowana
- Soki owocowe 100% różne smaki
- Napoje gazowane Coca Cola, Sprite, Tonic

Alkohol open bar

25 pln od osoby

- Wino białe hiszpańskie Contenda Chardonnay
- Wino czerwone hiszpańskie Contenda Cabernet Sauvignon
- Wódka czysta Wyborowa
- Piwo Żywiec, Warka

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

LUB

- Obciążenie według zużycia za otwarte butelki

LUB

- Obsługa alkoholi Klienta do 4 h 10 pln od osoby



POLECAMY

Oprawa muzyczna

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

Dekoracje kwiatowe

- Zielony Gaj Małgorzata Kosno, tel. 500 131 636

Fotografia

- Katarzyna Pyrchała, tel. 539 616 352, www.katarzynapyrchala.com
- 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 Dwa Żagle (przy Riwierze) – kontakt Maja Czarnowska tel. 728 913 793
- Pokoje do wynajęcia na Kamiennej Górze www.pokojenakamiennej.pl
- kontakt tel. 731 952 111

Fotobudka

- Mediabox Paweł Łążycki, tel. 518 597 708