

SZANOWNI PAŃSTWO

W Sali Bankietowej Marynarki Wojennej Riwiera organizujemy różnorodne przyjęcia okolicznościowe.

BanGlob to catering bez granic.

Wspólnie stworzymy menu dla najbardziej wymagających, indywidualne i zgodne z oczekiwaniami.

Podczas uroczystości zadbamy o wszystkie szczegóły. Zagwarantujemy autorską kuchnię z pełną obsługą.

Poniżej poglądowe propozycje.

Proszę uprzejmie sprawdzić, co możemy dla Państwa zrobić.

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



MENU I

UROCZYSTY OBIAD Z DESEREM / CZAS TRWANIA DO 2 H / 50 PLN OD OSOBY

ZUPA /do wyboru przez Klienta przed przyjęciem/

- Krem z pomidorów pelati z kuskami kładzionymi i kleksem wiejskiej śmietanki
- Zupa drobiowa z makaronem, kawałkami kurczaka i warzywami

DANIE GŁÓWNE /do wyboru przez Klienta przed przyjęciem/

- Filet drobiowy przekładany pomidorami zapiekany mozzarellą podany z pieczonymi cząstkami ziemniaków oraz młodą marchewką juniorką i brokułem
- Pieczony filet z dorsza na śmietanowym sosie koprowym podany z pieczonymi cząstkami ziemniaków oraz młodą marchewką juniorką i brokułem

DESER /do wyboru przez Klienta przed przyjęciem/

- Agrestowiec na biszkopecie z bitą śmietaną, bezą i płatkami migdałów
- Mus z czekolady belgijskiej aromatyzowany brandy z wiśniami udekorowany świeżą miętą

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

- Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego
- Herbata liściasta / czarna, owocowa, zielona / - serwowana z imbryków
- Mleko w dzbankach
- Cukier biały i brązowy
- Cytryna
- Woda niegazowana z cytryną, pomarańczą i miętą w dzbankach

NIELIMITOWANE



MENU II

UROCZYSTE PRZYJĘCIE / CZAS TRWANIA DO 5 H / 88 PLN OD OSOBY

ZIMNE PRZEKĄSKI

3 sztuki na osobę do wyboru z asortymentu poniżej

- Filecik z pstrąga z warzywami muśnięty winnym auszpikiem z dipem chrzanowym
- Tymbalik drobiowy z warzywami i zielonym groszkiem na plastrach cytryn
- Śledzik marynowany na plastrach pieczonych ziemniaków z sosem jogurtowym, jabłkiem i cebulką
- Plastry pieczonego schabu z morelą i śliwką muśnięte malagą
- Pasztet z dziczyzny z dodatkiem wątróbek gęsich na plastrach grillowanych jabłek
- Carpaccio z łososia z twarogowym crème fraiche, świeżym koprem i cytryną

DANIE GŁÓWNE /do wyboru przez Klienta przed przyjęciem/

- Roladka z indyka otulona grillowaną cukinią i szynką dojrzewającą na sosie bazyliowym podana z ziemniakami parissien oprószonymi ziołami oraz z młodą marchewką juniorką i brokułem
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej owinięte bekonem na wiśniowym sosie BBQ podane z ziemniakami parissien oprószonymi ziołami oraz z młodą marchewką juniorką i brokułem

DESER /do wyboru przez Klienta przed przyjęciem/

- Agrestowiec na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami migdałów
- Sernik z pianką i czekoladą

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

- Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego
- Herbata liściasta / czarna, owocowa, zielona / - serwowana z imbryków
- Mleko w dzbankach
- Cukier biały i brązowy
- Cytryna
- Woda niegazowana z cytryną, pomarańczą i miętą w dzbankach

NIELIMITOWANE



MENU III

UROCZYSTE PRZYJĘCIE / CZAS TRWANIA DO 8 H / 155 PLN OD OSOBY

STARTER /do wyboru przez Klienta przed przyjęciem/

- Filecik z łososia z szyjką rakową muśnięty winnym auszpikiem z dipem chrzanowo-koprowym
- Bułeczka cocktailowa

LUB

- Marynowana polędwica wołowa serwowana z rukolą, czarnymi oliwkami i płatkami parmezanu
- Bułeczka cocktailowa

ZUPA /do wyboru przez Klienta przed przyjęciem/

- Krem z pieczonych warzyw z musem pomarańczowym
- Zupa borowikowa z częstkami grzybów oraz kluseczkami francuskimi

DANIE GŁÓWNE /do wyboru przez Klienta przed przyjęciem/

- Pierś z kaczki po pomorsku marynowana w miodzie i majeranku z częstkami jabłek z borówkami podana z ziemniakami parissien oprószonymi ziołami oraz modrą kapustą z rodzynkami
- Filet z sandacza na aksamitnym sosie rakowym podany z ziemniakami parissien oprószonymi ziołami oraz młodą marchewką juniorką i brokułem

DESER /do wyboru przez Klienta przed przyjęciem/

- Torcik mango z białą czekoladą oraz musem malinowym
- Torcik pralinowy z belgijską czekoladą

PRZEKĄSKI ZIMNE I SAŁATKI

/przyjęcia do 40 osób: 5 rodzajów przekąsek do wyboru,
przyjęcia powyżej 40 osób: 7 rodzajów przekąsek do wyboru/

- Siekany befszyk tatarski z wołowiny, doprawiany cebulką, ogórkiem i grzybami z marynaty octowej na razowym dukacie
- Carpaccio z bałtyckiego łososia marynowanego w soli morskiej i z dodatkiem kaparów na koprowym cream fresh
- Polędwiczka wieprzowa marynowana w kolendrze z chipsem bekonu na chutney z czerwonej cebuli
- Filet z pstrąga z warzywami muśnięty winnym auszpikiem z dipem chrzanowym
- Plastry pieczonego schabu z morelą i śliwką muśnięte malagą
- Galantyna z kaczki po staropolsku aromatyzowana majerankiem, szpikowana suszoną śliwką z konfiturą żurawinową
- Śledzik kaszubski na śmietanowym puchu z cebulką, kiszonym ogórkiem, jabłkiem i jajkiem gotowanym
- Tymbaliki z drobiem i warzywami oraz zielonym groszkiem na plastrach cytryn
- Włoskie wędliny w towarzystwie antipasti – oliwki, suszone pomidory i papryczki faszerowane
- Tymbaliki z ryb atlantyckich z warzywami i zieloną oliwką z częstką cytryny
- Rewia serów pleśniowych i twardych z winogronem i owocami suszonymi na szpadkach
- Sałatka krabowa ze świeżym koperkiem, makaronem ryżowym oraz ogórkiem i sosem jogurtowym

- Sałatka z oliwkami, serem feta i warzywami sezonowymi na sałacie lodowej z dodatkiem sosu winegret
- Grillowany indyk z grzankami ziołowymi na sałacie lodowej z zielonym ogórkiem, papryką i pomidorami na sosie czosnkowo-majonezowym

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

- Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego
- Herbata liściasta / czarna, owocowa, zielona / - serwowana z imbryków
- Mleko w dzbankach
- Cukier biały i brązowy
- Cytryna
- Woda niegazowana z cytryną, pomarańczą i miętą w dzbankach
- Soki owocowe 100% /pomarańczowy, jabłkowy/
- Coca Cola

NIELIMITOWANE

