

# OFERTA WESELNA

*Stwórzmy wspólnie przyjęcie Waszych marzeń!*





## PRZYJĘCIE WESELNE Z BANGLOB CATERING

Zadbamy o spełnienie marzeń Pary Młodej kreując przyjęcie celebrujące jeden z najważniejszych dni w życiu Nowożeńców.

Zapewnimy pełne wsparcie oraz wsłuchamy się uważnie w sugestie i życzenia. Zaoferujemy paletę rozwiązań dopasowanych indywidualnie do potrzeb Pary Młodej.

Na przestrzeni 25 lat stworzyliśmy dla Was ponad 1000 przyjęć weselnych. Zadbamy o każdy szczegół tworząc wyjątkową atmosferę przyjęcia opierając się na naszym doświadczeniu.

Wspólnie dopracujemy menu – również dla Gości z dietami wegetariańskimi, wegańskimi oraz wymagającymi wykluczenia konkretnych grup produktów.

**STWÓRZMY WSPÓLNIE PRZYJĘCIE WASZYCH MARZEŃ!**

---

Zapraszamy do kontaktu z **DZIAŁEM SPRZEDAŻY**  
Odpowiemy na każde Wasze pytanie!

[banglob@banglob.pl](mailto:banglob@banglob.pl)

tel. +48 58 620 43 29

[www.banglob.pl](http://www.banglob.pl)





## MENU I 195 PLN ZA OSOBE

### ZUPA SERWOWANA / jedna do wyboru /

- Rosół z kury z domowym makaronem oraz marchewką i natką pietruszki
- Krem z pomidorów ze śmietanką i kluseczkami
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

### DANIA GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH / 2 porcje na osobę / 3 (poniżej 60 osób) lub 4 (powyżej 60 osób) pozycje do wyboru

- Eskalopki drobiowe z pieczarkami w sosie serowym
- Karczek wieprzowy marynowany w ziołach pieczony w sosie własnym
- Pieczone podudzie z kurczaka w aromatycznych przyprawach
- Rumsztyk wieprzowy z maślaną cebulką i pieczarkami
- Filet z dorsza podany z sosem koprowym i cząstkami cytryn

### DODATKI PODANE NA PÓŁMISKACH

#### 2 (poniżej 60 osób) lub 3 (powyżej 60 osób) pozycje do wyboru

- Ziemniaki gotowane ze świeżym koprem
- Ziemniaki opiekane oprószone ziołami
- Ryż z zielonym groszkiem
- Kluski śląskie z cebulką
- Kasza pęczak z warzywami

### SURÓWKI I WARZYWA NA CIEPŁO

#### 2 (poniżej 60 osób) lub 3 (powyżej 60 osób) pozycje do wyboru

- Warzywa sezonowe gotowane na parze z płatkami migdałów
- Buraczki na ciepło zasmażane
- Bukiet sałat z kukurydzą i świeżymi sezonowymi warzywami z dressingiem winegret
- Surówka Colesław
- Surówka z białej kapusty i świeżego koperku z dressingiem cytrusowym
- Surówka z marchewki i jabłka w sosie chrzanowym
- Surówka z selera z rodzynkami w sosie jogurtowym
- Mizeria z ogórków ze świeżym koperkiem

### DESER / CIASTA Z NATURALNYCH SKŁADNIKÓW / 2 porcje na osobę

#### 3 (poniżej 60 osób) lub 4 (powyżej 60 osób) pozycje do wyboru

- Ciasto biszkoptowe z kremem mascarpone i owocami
- Agrestowiec na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami prażonych migdałów
- Sernik pieczony z pianką i czekoladą

- Malinowa chmurka z kremem śmietankowym i bezą
- 3 BIT z puszystą masą budyniową i kajmakiem
- Makowa pokusa z konfiturą z czarnej porzeczki oraz musem waniliowym z migdałami
- Ciasto kawowe z bezą i wiśniami
- Cytrynka z puszystym kremem ze skórką cytrynową na biszkopcie
- Dakłas z kremem mascarpone, daktylami i orzechami
- Pianka cytrynowa z musem jabłkowym na biszkopcie
- Metrowiec z delikatnym kremem i ciastem kakaowym
- Słonecznikowiec z karmelem i kremem śmietanowym na biszkopcie

### PRZEKĄSKI WYTRAWNE I SAŁATKI

#### 5 (poniżej 60 osób) lub 8 (powyżej 60 osób) pozycje do wyboru

- Filecik z łososia lub pstrąga z warzywami muśnięty delikatnym auszpikiem z sosem koprowym
- Deski mięs pieczonych oraz swojskich wędlin z fondue warzywnym oraz dipami
- Pieczone polędwiczki wieprzowe owinięte chrupiącym bekonem
- Tymbalik drobiowy z zielonym groszkiem i warzywami na plastrach cytryn
- Schab muśnięty malagą ze śliwką i morelą
- Pasztet staropolski z dziczyzną na plastrach grillowanych jabłek
- Rewia śledzikowa:
  - po kaszubsku z rodzynkami w sosie tomato
  - na śmietanowym puchu z cebulką, kiszonym ogórkiem i jabłkiem
  - po skandynawsku w sosie musztardowym
- Łosoś wędzony z koperkowym musem na półwkach jaj ekologicznych
- Rewia jaj faszerowanych na bukiecie sałat z jadalnymi kwiatami
- Śledzik pod pierzynką warzyw i jajka z puszystym sosem jogurtowym
- Sałatka brokułowa z jajkiem oraz sosem jogurtowym i płatkami migdałów
- Sałatka grecka z fetą, pomidorami, oliwkami i sałatami z dressingiem winegret
- Sałatka gyros z kurczakiem, kukurydzą, papryką i ogórkiem na kapuście pekińskiej z aromatycznym sosem
- Rewia sałat z pomidorkami cocktailowymi i płatkami parmezanu z dressingiem ziołowym

### PRZEKĄSKA GORĄCA SERWOWANA W NOCY / jedna do wyboru /

- Strogonow drobiowy z pieczarkami i kluseczkami
- Bogracz z mięsem wieprzowym, kolorową papryką i aromatycznymi ziołami



## MENU II 245 PLN ZA OSOBE

### STARTER / jeden do wyboru / serwowane z bułeczką cocktailową

- Indyk marynowany w ziołach na bukietcie sałat z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią oraz oliwkami z sosem winegret
- Łosoś marynowany w koprze z jajeczkiem przepiórczym i ziołowym creme fraiche oraz tagliatelle z ogórka
- Mozzarella w pesto bazyliowym z pomidorkami cocktailowymi na bukietcie sałat z grillowaną cukinią oraz oliwkami z sosem winegret

### ZUPA SERWOWANA / jedna do wyboru /

- Krem z pomidorów pelati z bazyliowym pesto i kluseczkami
- Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą ziołową i płatkami migdałów
- Bulion drobiowy z piersią kurczaka, warzywami oraz makaronem
- Aromatyczna zupa rybna z kawałkami ryb i warzywami

### DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH / 2,5 porcji na osobę

#### 3 (poniżej 60 osób) lub 4 (powyżej 60 osób) pozycje do wyboru

- Pierś drobiowa capreze przekładana pomidorami zapiekana mozzarellą z pesto bazyliowym
- De volaille z masłem ziołowym
- Zraziki wieprzowe po kaszubsku w aromatycznym sosie
- Pierś z drobiu otulona szynką dojrzewającą i grillowaną cukinią na sosie bazyliowym
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej z aromatycznym sosem grzybowym
- Filet z dorsza podany z sosem koprowym i częstkami cytryn

### DODATKI PODANE NA PÓŁMISKACH

#### 2 (poniżej 60 osób) lub 3 (powyżej 60 osób) pozycje do wyboru

- Ziemniaki gotowane ze świeżym koperkiem
- Ziemniaki opiekane oprószone ziołami
- Ryż z zielonym groszkiem
- Kluski śląskie z cebulką
- Kasza pęczak z warzywami

### SURÓWKI I WARZYWA NA CIEPŁO

#### 2 (poniżej 60 osób) lub 3 (powyżej 60 osób) pozycje do wyboru

- Warzywa sezonowe gotowane na parze z płatkami migdałów
- Buraczki na ciepło zasmażane
- Bukiet sałat z kukurydzą i świeżymi sezonowymi warzywami z dressingiem winegret
- Surówka Colesław
- Surówka z białej kapusty i świeżego koperku z dressingiem cytrusowym
- Surówka z marchewki i jabłka w sosie chrzanowym
- Surówka z selera z rodzynkami w sosie jogurtowym
- Mizeria z ogórków ze świeżym koperkiem

### DESER SERWOWANY

- Deser lodowy dekorowany owocami, świeżą miętą i sosem czekoladowym

### PRZEKĄSKI WYTRAWNE I SAŁATKI

#### 5 (poniżej 60 osób) lub 8 (powyżej 60 osób) pozycje do wyboru

- Filecik z łososia lub pstrąga z warzywami muśnięty delikatnym auszpikiem z sosem koprowym
- Deski mięs pieczonych oraz swojskich wędlin z fondue warzywnym oraz dipami
- Carpaccio z łososia z koperkowym crème fraiche oraz oliwką
- Półgęsek wędzony z chutney żurawinowym na bagietce
- Tymbalik z drobiu z warzywami i zielonym groszkiem na plastrach cytryn
- Schab w maładze z morelą i śliwką
- Tatar ze śledzia z pieprzem młotkowanym i ogórkiem kiszonym
- Rewia śledzikowa:
  - po kaszubsku z rodzynkami w sosie tomatu
  - na śmietanowym puchu z cebulką, kiszonym ogórkiem i jabłkiem
  - po skandynawsku w sosie musztardowym
- Rewia jaj faszerowanych na bukietcie sałat z jadalnymi kwiatami
- Mus surimi ze świeżym koperkiem na bagietce
- Patera serów pleśniowych i dojrzewających z winogronem i orzechami
- Hummus z suszonym pomidorem i kietkami na bagietce
- Antipasti: greckie oliwki zielone i czarne marynowane w ziołach, suszone pomidory oraz nadziewane papryczki
- Grillowany indyk z grzankami ziołowymi na sałacie lodowej z zielonym ogórkiem, papryką i pomidorami
- Śledzik pod pierzynką warzyw i jajka z puszystym sosem jogurtowym





- Sałatka gyros z kurczakiem, kukurydzą, papryką i ogórkiem na kapuście pekińskiej z aromatycznym sosem
- Sałatka grecka z fetą, pomidorami, oliwkami i sałatami z dressingiem winegret
- Capreze z pomidorami i mozzarellą oraz dressingiem bazyliowym
- Carpaccio z pieczonych buraków z serem kozim i rukolą oraz oliwą ziołową
- Sałatka krabowa ze świeżym koperkiem, kukurydzą, makaronem ryżowym oraz ogórkiem i sosem jogurtowym

#### DESER / CIASTA Z NATURALNYCH SKŁADNIKÓW / 2 porcje na osobę 3 (poniżej 60 osób) lub 4 (powyżej 60 osób) pozycje do wyboru

- Ciasto biszkoptowe z kremem mascarpone i truskawkami / owocami leśnymi muśniętymi galaretką / sezonowo
- Agrestowiec na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami prażonych migdałów
- Sernik pieczony z pianką i czekoladą
- Malinowa chmurka z kremem śmietankowym i bezą
- 3 BIT z puszystą masą budyniową i kajmakiem
- Makowa pokusa z konfiturą z czarnej porzeczki oraz musem waniliowym z płatkami migdałów
- Ciasto kawowe z bezą i wiśniami
- Cytrynka z puszystym kremem ze skórką cytrynową na biszkopcie
- Dakłas z kremem mascarpone, daktylami i orzechami
- Pianka cytrynowa z musem jabłkowym na biszkopcie
- Metrowiec z delikatnym kremem i ciastem kakaowym
- Słonecznikowiec z karmelem i kremem śmietanowym na biszkopcie

#### OWOCE SEZONOWE I EGZOTYCZNE NA PATERACH

#### GORĄCA KOLACJA

- Pieczona szynka wieprzowa serwowana na sosie grzybowym z kluskami śląskimi i kapustą kiszoną zasmażaną

#### PRZEKĄSKA GORĄCA SERWOWANA W NOCY / jedna do wyboru /

- Barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami leśnymi
- LUB
- Żurek staropolski z białą kielbasą okraszony cebulką i boczkiem



## MENU III 295 PLN ZA OSOBĘ

### STARTER / jeden do wyboru / serwowane z bułeczką cocktailową

- Carpaccio z polędwicy wołowej podane z płatkami parmezanu, rukolą oraz oliwą truflową w towarzystwie łososia z szyjką rakową muśniętego winną galaretką z sosem koprowym z nutą chrzanu
- Krewetki królewskie podane na aromatycznej salsie w towarzystwie carpaccio z łososia marynowanego w koprze i soli morskiej z kaparami i koprowym crème fraiche

### ZUPA SERWOWANA / jedna do wyboru /

- Krem ze szparagów z kawałkami warzyw i grzankami ziołowymi / sezonowo
- Krem z pieczonych białych warzyw z chipsem bekonu
- Krem z borowików z natką pietruszki podany z kluskami francuskim
- Krem z pomidorów z włoską nutą i oliwą ziołową podany z kluseczkami
- Krem z pieczonej dyni z mleczkiem kokosowym i imbiem z mussem pomarańczowym / sezonowo

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE / jedno do wyboru /

- Pierś z kaczki na modrej kapuście z rodzynkami w towarzystwie cząstek jabłka z borówkami i ziemniaków parissien oprószonych ziołami
- Roladka z indyka nadziewana blanszowanymi porami podana na sosie śmietanowym w towarzystwie ziemniaków parissien oprószonych ziołami oraz warzyw blanszowanych ze szparagami i płatkami migdałów
- Filet z sandacza na aksamitnym sosie rakowym podany z ziemniakami parissien oprószonymi ziołami oraz warzywami blanszowanymi ze szparagami i płatkami migdałów

### DESER SERWOWANY / jeden do wyboru /

- Torcik pralinowy z mussem z belgijskiej czekolady
- Torcik mango z mussem malinowym i białą czekoladą



### PRZEKĄSKI WYTRAWNE I SAŁATKI

5 (poniżej 60 osób) lub 8 (powyżej 60 osób) pozycje do wyboru

- Tatar wołowy z ogórkiem, cebulką i grzybkami marynowanymi
- Filecik z łososia lub pstrąga z warzywami muśnięty delikatnym auszpikiem z sosem koprowym
- Terrina z łososiem oraz szpinakiem i pomarańczami z koprowym dipem z nutą chrzanu
- Deski ryb wędzonych z nadmorskiej wędzarni z częstkami cytryn i sosem koprowym
- Rostbef wołowy sous vide z mussem chrzanowym i gałązką szczypiorku
- Polędwiczka wieprzowa z chipsem bekonu na chutney z czerwonej cebuli
- Galantyna z kaczki po staropolsku aromatyzowana majerankiem szpikowana suszoną śliwką z konfiturą żurawinową
- Krewetki królewskie marynowane w ziołach z białym winem na salsie meksykańskiej
- Włoskie wędliny z antipasti: suszone pomidory i oliwki greckie marynowane w ziołach z paluszkami grissini
- Plastry indyka marynowanego z salsą mango i nutą chilli
- Tatar ze śledzia z pieprzem młotkowanym i ogórkiem kiszonym
- Rewia śledzikowa:
  - po kaszubsku z rodzynkami w sosie tomatu
  - na śmietanowym puchu z cebulką, kiszonym ogórkiem i jabłkiem
  - po skandynawsku w sosie musztardowym
- Tymbalik z drobiu z warzywami i zielonym groszkiem na plastrach cytryn
- Półgęsek wędzony z chutney morelowym na bagietce
- Pasztet staropolski z dodatkiem wątróbek gęsich na plastrach grillowanych jabłek
- Rewia serów pleśniowych i dojrzewających z winogronem i orzechami
- Bukiet sałat z serem pleśniowym i porzeczką z dressingiem ziołowym
- Insałata caprese: pomidory, mozzarella oraz świeża bazylia i oliwa z oliwek
- Carpaccio z pieczonych buraków z serem kozim i rukolą oraz oliwą ziołową
- Sałatka krabowa ze świeżym koperkiem, kukurydzą, makaronem ryżowym oraz ogórkiem i sosem jogurtowym

### GORĄCE TAPAS / 2 sztuki na osobę / serwowane o ustalonej godzinie

- Śliwka suszona owinięta chrupiącym bekonem z pikantnym sosem chilli
- Crostini z mozzarellą i pomidorem oraz pesto bazyliowym
- Indyk z suszonymi pomidorami i grillowaną cukinią





### CIASTA Z NATURALNYCH SKŁADNIKÓW / 3 porcje na osobę 3 (poniżej 60 osób) lub 4 (powyżej 60 osób) pozycje do wyboru

- Ciasto biszkoptowe z kremem mascarpone i truskawkami / owocami leśnymi muśniętymi galaretką / sezonowo
- Agrestowiec na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami prażonych migdałów
- Sernik pieczony z pianką i czekoladą
- Malinowa chmurka z kremem śmietankowym i bezą
- 3 BIT z puszystą masą budyniową i kajmakiem
- Makowa pokusa z konfiturą z czarnej porzeczki oraz musem waniliowym z płatkami migdałów
- Ciasto kawowe z bezą i wiśniami
- Cytrynka z puszystym kremem ze skórką cytrynową na biszkopcie
- Dakłas z kremem mascarpone, daktylami i orzechami
- Pianka cytrynowa z musem jabłkowym na biszkopcie
- Metrowiec z delikatnym kremem i ciastem kakaowym
- Słonecznikowiec z karmelem i kremem śmietanowym na biszkopcie

### DESERKI / 1 porcja na osobę

1 (poniżej 60 osób) lub 2 (powyżej 60 osób) pozycje do wyboru

- Mus czekoladowy z wiśniami w shocie
- Krem waniliowy z marakują
- Mus tiramisu
- Babeczki z bitą śmietaną i owocami egzotycznymi lub truskawkami / sezonowo

### FINEZYJNE PATERY OWOCÓW EGZOTYCZNYCH I SEZONOWYCH

### GORĄCA KOLACJA / jedna pozycja do wyboru /

- Soczysty indyk pieczony podany z gratin ziemniaczany oraz sosem cumberland
- Szyńka z dzika z aromatycznym sosem podana z ziemniakami w mundurkach oraz bigosem myśliwskim lub bigosem z młodej kapusty / sezonowo

### PRZEKĄSKA GORĄCA SERWOWANA W NOCY

- Strogonov z wołowiną i pieczarkami





## MENU DLA DZIECI 70 PLN ZA OSOBE

### STARTER

- Uśmiech z owoców egzotycznych i sezonowych

### ZUPA SERWOWANA

- Zupa drobiowa z kawałkami kurczaka, warzywami i makaronem

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE / jedno do wyboru /

- Pierś z kurczaka na chrupko z frytkami i ketchupem podawana z surówką z marchewki i jabłka
- Eskalopki drobiowe lub pulpeciki w sosie koperkowym z ziemniakami ze świeżym koperkiem i blanszowaną marchewką
- Fileciki drobiowe z pieczarkami zapiekane serem z opiekanymi ziemniaczkami oraz surówką Colesław

### DESER SERWOWANY

- Deser lodowy z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym

## SŁODKI STÓŁ Z ATRAKCJAMI DLA DZIECI

350 PLN DLA GRUPY 5 DZIECI\*

\*50 PLN ZA KAŻDE DODATKOWE DZIECKO

- Bufecik ze słodkościami, kolorowanekami i prostymi gramami zespołowymi. Świetny sposób na integrację i wypełnienie czasu dzieciom podczas przyjęcia. Cena nie obejmuje opieki animatora.





# NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

## PAKIET NAPOJÓW W CENIE KAŻDEGO WARIANTU MENU

- Kawa
- Herbata
- Cukier biały
- Mleko w dzbankach
- Cytryna
  
- Woda mineralna z cytrusami w szklanych karafkach

## NAPOJE ZIMNE BEZALKOHOLOWE / NIELIMITOWANE / 18 PLN OD OSOBY

- Soki owocowe 100% CAPPY /pomarańczowy, jabłkowy/ w szklanych karafkach
- Napoje gazowane /Coca Cola, Sprite, Tonic/ w butelkach 0,85 l

## ORZEŹWIAJĄCE LEMONIADY / 20 LITRÓW W CENIE 420 PLN

- LEMONIADA CYTRUSOWA Z MIETĄ
- LEMONIADA ARBUZOWA
- LEMONIADA TRUSKAWKOWA / SEZONOWO
- LEMONIADA OGÓRKOWA Z NATKĄ PIETRUSZKI
- LEMONIADA A'LA MOHITO



## BAR KAWOWY WARIANT I / NIELIMITOWANE / 12 PLN OD OSOBY

- Kawa świeżo parzona z nowoczesnych ekspresów ciśnieniowych z profesjonalną obsługą baristy:
  - ESPRESSO DOPPIO – podwójne espresso
  - LATTE – espresso z dużą ilością ciepłego mleka i pianki mlecznej
  - AMERICANO – podwójne espresso przedłużone wodą lub ciepłym mlekiem
  - CAPPUCCINO – espresso ze spienionym mlekiem i pianką mleczną
  
- Herbaty wysokogatunkowe liściaste Herbapol Premium/czarna, earl grey, owocowa, zielona, miętowa/
- Cukier biały i brązowy

## BAR KAWOWY WARIANT II / NIELIMITOWANE / 16 PLN OD OSOBY / PRZYJĘCIA POWYŻEJ 40 OSÓB

- Kawa świeżo parzona z nowoczesnych ekspresów ciśnieniowych i profesjonalną obsługą baristy :
  - LATTE MOCHA – espresso z syropem czekoladowymi spienionym mlekiem z bitą śmietaną
  - LATTE SMAKOWE – espresso ze spienionym mlekiem i syropami smakowymi do wyboru
  - KAWA MROŻONA – espresso z kostkami lodu i syropem waniliowym z bitą śmietaną
  - ESPRESSO DOPPIO – podwójne espresso
  - LATTE – espresso z dużą ilością ciepłego mleka i pianki mlecznej
  - AMERICANO – podwójne espresso przedłużone wodą lub ciepłym mlekiem
  - CAPPUCCINO – espresso ze spienionym mlekiem i pianką mleczną
  
- Herbaty wysokogatunkowe liściaste Herbapol Premium /czarna, earl grey, owocowa, zielona, miętowa/
- Cukier biały i brązowy



## ALKOHOL

### WARIANT I / OPEN BAR / 55 PLN OD OSOBY

- Wino chilijskie lub hiszpańskie białe
- Wino chilijskie lub hiszpańskie czerwone
- Wódka Wyborowa
- Piwo Żywiec

### WARIANT II / OPEN BAR / 75 PLN OD OSOBY

- Wino włoskie białe
- Wino włoskie czerwone
- Wódka Absolut lub Ostoya
- Piwo Żywiec
- Whisky Ballantine's / Jameson Irish Whiskey

### WARIANT III / OBSŁUGA ALKOHOLI KLIENTA / 20 PLN OD OSOBY LUB 15 PLN OD BUTELKI

### WARIANT IV / ATRAKCYJNE CENY NA ALKOHOL BUTELKOWY

- Ustal z nami interesujący Cię asortyment alkoholi,  
a my przygotujemy dla Ciebie wycenę

### WESELNY COCKTAIL BAR / 150 DRINKÓW / 2200 PLN

#### PRZYKŁADOWA KARTA DRINKÓW:

- Aperol Spritz
- Gin&Tonic
- Cuba Libre
- Sex On The Beach





## TORT WESELNY OD 12 PLN ZA OSOBĘ

**MANGO Z MUSEM MALINOWYM** na waniliowym biszkopcie z puszystym kremem z dodatkiem białej czekolady

**PRALINOWY** ze śmietanką czekoladową z dodatkiem blanszowanych orzechów laskowych i prażynek na czekoladowym biszkopcie

**POMARAŃCZOWY Z NUTĄ OWOCÓW MORELI** i musem z białej czekolady na waniliowym biszkopcie

*oraz wiele innych smaków*

## SŁODKI STÓŁ DESEROWY Z ELEGANCKĄ ARANŻACJĄ

100 SZTUK SŁODKOŚCI / 5 POZYCJI DO WYBORU / 900 PLN

200 SZTUK SŁODKOŚCI / 8 POZYCJI DO WYBORU / 1600 PLN

**CUPCAKE** babeczki waniliowe nadziewane malinami lub czekoladowe z wiśniami

**CAKE POPS** ciastka czekoladowe na patyku oblane belgijską czekoladą z dekoracją

**TARTALETKI** kruche ciasto maślane wypełnione kremem budyniowym o smakach: crème patissiere z owocami sezonowymi, czarnej porzeczki z bezą włoską, kremu nugatowego z orzechami lub cytryny z bezą

**MAKARONIKI FRANCUSKIE** kolorowe bezowe ciasteczka migdałowe przełożone delikatnym kremem

**PRALINY CZEKOLADOWE** belgijska czekolada biała lub ciemna z nadzieniem czekoladowym lub owocowym w kształcie uzgodnionym z Klientem

**MINI BEZA PAVLOVA** torcik bezowy z kremem mascarpone oraz owocami

**BROWNIE** intensywnie czekoladowe ciasto z prażonymi migdałami

**MINI DONATY** waniliowe pączki z dziurką i kolorowymi polewami

**PETIT FOURS** mini torciki z fantazyjną dekoracją i szerokim wachlarzem smaków: lawenda z jagodą, truskawka, marakuja lub biała czekolada z czerwoną porzeczką



## DODATKOWE ATRAKCJE

### STACJA GRILLOWA LIVE COOKING

DLA 40 OSÓB	1800 PLN
DLA 60 OSÓB	2400 PLN
DLA 80 OSÓB	3000 PLN

- Karkówka marynowana w ziołach
- Pierś z drobiu przyprawiona papryką i czosnkiem
- Bekon wędzony z pieprzem młotkowanym
- Kiełbaski białe przyprawione czosnkiem i majerankiem
- Warzywa grillowane – cukinia, bakłażan, papryka z aromatycznymi ziołami
- Sosy zimne: czosnkowy / barbecue / cocktailowy
- Surówka Colestów

### STACJA LIVE COOKING KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

DLA 40 OSÓB	2500 PLN
DLA 60 OSÓB	3000 PLN
DLA 80 OSÓB	3500 PLN

- 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
- Bagietki pszenne i wieloziarniste
- Oliwy smakowe /z czosnkiem, tymiankiem, chilli/

### RYBNE RARYTASY

- Łosoś w całości nadziewany szpinakiem i pomarańczami  
40 PORCJI                      750 PLN
- Sandacz w całości nadziewany borowikami  
40 PORCJI                      950 PLN

### PASTA BAR

350 G NA OSOBĘ	
30 PORCJI	600 PLN
60 PORCJI	1100 PLN
80 PORCJI	1400 PLN

- Gnocchi z polędwiczką wieprzową i borowikami w aromatycznym sosie
- Fussili z grillowanym kurczakiem i warzywami sezonowymi w ziołowym sosie śmietanowym
- Ravioli ze szpinakiem i ricottą z suszonymi pomidorami z bazyliową oliwą

### STÓŁ KASZUBSKI

DLA 40 OSÓB	1000 PLN
DLA 60 OSÓB	1500 PLN
DLA 100 OSÓB	2000 PLN

- Deski swojskich wędlin oraz kiełbas z ćwikłą i chrzanem oraz marynatami z naszej spiżarni
- Śledzik po kaszubsku z rodzynkami w sosie pomidorowym
- Półgęsek wędzony z żurawiną na bagietce
- Smalec swojski ze skwarkami
- Smarowidło z siekanej pieczeni wieprzowej ze szczypiorkiem
- Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi z maślaną cebulką / serwowane na ciepło
- Racuchy z konfiturą wiśniową / serwowane na ciepło
- Bochny wiejskiego chleba





## POPRAWINY 76 PLN OD OSOBY

CZAS TRWANIA DO 4H

### ZUPA

- Żurek staropolski z białą kiełbasą okraszony cebulką i boczkiem serwowany z wiejskim pieczywem

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

JEDNO DO WYBORU LUB MOŻLIWOŚĆ OKREŚLENIA ILOŚCI PORCJI  
POSZCZEGÓLNYCH DAŃ

- Stek z karkówki marynowanej w ziołach podany z sosem cocktailowym oraz ziemniakami opiekаныmi z sezamem i surówką Colesław
- Udko z kurczaka /bez kości/ marynowane w aromatycznych przyprawach podane z sosem ziołowym oraz ziemniakami opiekаныmi z sezamem oraz sałatką z pomidorami i ogórkami na sałacie lodowej z sosem winegret

### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE DO 4 H

- Kawa
- Herbata
- Cukier biały
- Mleko w dzbankach
- Cytryna
  
- Woda mineralna z cytrusami w szklanych karafkach

### ALKOHOL NA POPRAWINY / ATRAKCYJNE CENY NA ALKOHOL BUTELKOWY

- Ustal z nami interesujący Cię asortyment alkoholi, a my przygotujemy dla Ciebie wycenę

### POLECAMY

- Piwo Żywiec z nalewaka 30 litrów / 550 pln
- Prosecco BAR 25 litrów / 850 pln



## POLECAMY NASZYCH PARTNERÓW

### OPRAWA GRAFICZNA / FOTOGRAFICZNA I VIDEO / WYSTRÓJ SALI

- ALEKSANDRA BOROWIAK / TEL. 502 292 901

### OPRAWA MUZYCZNA

- DJ JACEK WICEK / TEL. 502 912 218

### OPRAWA FLORYSTYCZNA

- ZIELONY GAJ MAŁGORZATA KOSNO / TEL. 500 131 636
- LUCYNA KRAWIEC / TEL. 884 999 763

### FOTOBUDKA

- MEDIABOX PAWEŁ ŁĄŻYCKI / TEL. 518 597 708

### NOCLEGI

- POKOJE DO WYNAJĘCIA NA KAMIENNEJ GÓRZE / tel. 731 952 111
- APARTAMENTY BALTIC PLAZA / tel. 784 555 499
- HOTEL MORSKI / tel. 58 710 17 17



## BEZPIECZNE PRZYJĘCIE Z BANGLOB

BanGlob Catering zapewnia usługi na najwyższym poziomie oraz dba o zdrowie Gości zgodnie z wytycznymi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności i Światowej Organizacji Zdrowia.

W czasie pandemii COVID-19 wprowadziliśmy dodatkowe, niezbędne środki ochrony dla naszych klientów oraz pracowników.

- Współpracujemy z dostawcami zachowującymi reżim sanitarny
- Wszyscy pracujemy w maseczkach oraz lateksowych rękawiczkach
- Zapewniamy stały dostęp do środków dezynfekujących
- Kontrolujemy odpowiednią temperaturę ciała naszych pracowników
- Stosujemy zmianowy system pracy oraz bezpieczny dystans wobec siebie
- Regularnie dezynfekujemy pomieszczenia, naczynia, powierzchnie, sprzęty produkcyjne oraz samochody dostawcze
- Przestrzenie wspólne w czasie przyjęć organizujemy tak, aby zapewnić osobę do obsługi tych miejsc
- Na życzenie klienta możemy zapewnić dezynfekcję wskazanych pomieszczeń lampą UVC do neutralizacji drobnoustrojów





## Zachęcamy do kontaktu!

BanGlob Catering

+48 620 43 29

+48 620 82 39

[banglob@banglob.pl](mailto:banglob@banglob.pl)

[www.banglob.pl](http://www.banglob.pl)

