

BanGlo
catering®

UROCZYSTY OBIAD WESELNY

kompleksowa usługa cateringowa





UROCZYSTY OBIAD WESELNY Z BANGLOB

Kameralny ślub oraz obiad weselny to coraz częstsza alternatywa hucznego wesela. Wiele Młodych Par pragnie spędzić ten ważny dzień w gronie tylko najbliższych przyjaciół oraz rodziny.

Dlatego właśnie przygotowaliśmy dla Was ofertę na organizację uroczystego obiadu weselnego.

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

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

STWÓRZMY WSPÓLNIE UROCZYSTOŚĆ WASZYCH MARZEŃ!

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

banglob@banglob.pl

tel. +48 58 620 43 29

www.banglob.pl



MENU 175 PLN ZA OSOBE / CZAS TRWANIA DO 4H

STARTER / jeden do wyboru / serwowane z bułeczką cocktailową i masełkiem

- Płatki polędwicy wołowej na bukietcie sałat z grillowaną cukinią, suszonymi pomidorami i oliwkami z dressingiem cytrusowym
- Łosoś marynowany w koperze z jajeczkiem przepiórczym i ziołowym crème 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 pieczonych białych warzyw z gruszką, oliwą ziołową i serem pleśniowym
- Krem z pomidorów pelati z bazyliowym pesto i kluseczkami
- Aromatyczna zupa rybna z kawałkami ryb i warzywami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE / jedno do wyboru /

- Roladka z indyka nadziewana blanszowanymi porami na sosie śmietanowym z białym winem podana z opiekаныmi ziemniakami parissien oprószonymi ziołami oraz warzywami blanszowanymi na parze z płatkami migdałów
- Polędwiczka wieprzowa z aromatycznym sosem grzybowym podana z kopytkami z pietruszką i masłem palonym oraz blanszowaną zieloną i żółtą fasolką szparagową
- Filet z łososia lub dorsza na śmietanowym sosie koprowym podany z ryżem z zielonym groszkiem oraz bukietem sałat z tagliatelle z marchewki oraz dressingiem cytrusowym

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

W CENIE MENU

- Kawa
- Herbata
- Cukier biały
- Mleko w dzbankach
- Cytryna

- Woda mineralna z cytrusami w szklanych karafkach
- Soki owocowe 100% CAPPY /pomarańczowy, jabłkowy / w szklanych karafkach

DESER

- Tort weselny wykończony bitą śmietaną o smaku ustalonym z Klientem i subtelną dekoracją

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

DODATKOWO POLECAMY

WYBORNE PRZEKĄSKI WYTRAWNE / 4 SZTUKI / 30 PLN ZA OSOBE PODANE PO OBIEDZIE SERWOWANYM / RAZEM Z CIASTAMI

- Polędwiczka wieprzowa marynowana w kolendrze na chutney z czerwonej cebuli z chipsem bekonu na bagietce
- Krewetka black tiger na salsie meksykańskiej
- Półgęsek wędzony na chutney morelowym na bagietce
- Tatar ze śledzika z pieprzem młotkowanym i ogórkiem kiszonym
- Mus bazyliowy z pomidorkiem cocktailowym
- Łosoś wędzony na koperkowym crème fraiche z oliwką na bagietce



ALKOHOL

WARIANT I / OPEN BAR / 40 PLN OD OSOBY

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

WARIANT II / OPEN BAR / 60 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 / 15 PLN OD OSOBY LUB 10 PLN OD BUTELKI

WARIANT IV / ATRAKCYJNE CENY NA ALKOHOL BUTELKOWY

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



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

www.banglob.pl

