

BanGlob

PARTNER TWOICH UROCZYSTOŚCI

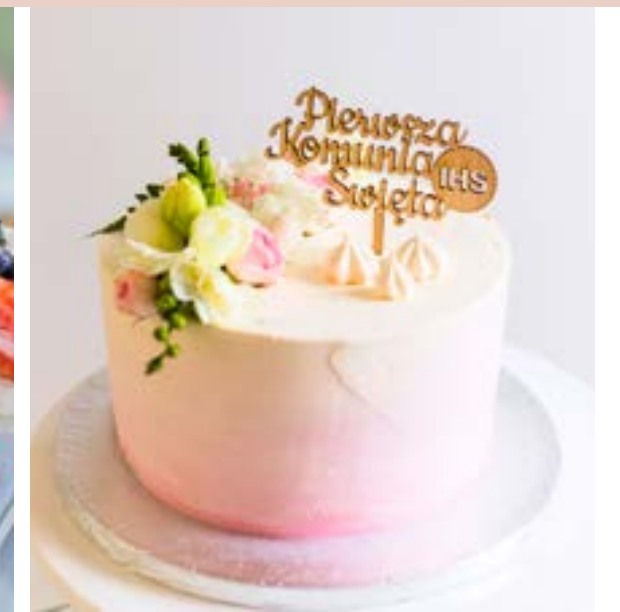


PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

OFERTA 2024

KONTAKT

+48 58 620 43 29
banglob@banglob.pl
www.banglob.pl



ZORGANIZUJ PRZYJĘCIE KOMUNIJNE Z BANGLOB



W TWOIM DOMU LUB OGRODZIE

- 28-letnie doświadczenie w organizacji przyjęć w cateringu
- Kompleksowa dbałość o potrzeby Klienta - oferta dopasowana do indywidualnych preferencji
- Profesjonalna obsługa kelnerska oraz kucharska
- Zapewniamy pełną infrastrukturę / namioty, stoły, krzesła, obrusy, zastawę /



LOKAL W SERCU NOWOCZESNEJ MARINY YACHT PARK

- Eleganckie wnętrze z szeroką możliwością aranżacji Twojego przyjęcia
- Menu omówione z opiekunem przyjęcia
- Lokal wyposażony w nowoczesny sprzęt multimedialny
- Parking w odległości 200m od lokalu



MENU I 160 PLN ZA OSOBE



ZUPA

jedna pozycja do wyboru

- Krem z pomidorów pelati z bazyliowym pesto i kluseczkami
- Krem z pieczarek ze śmietanką i grzankami
- Rosół z kury z makaronem oraz marchewką i natką pietruszki

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

2 porcje na osobę / 3 pozycje do wyboru

- Pierś drobiowa przekładana pomidorami zapiekana mozzarellą z pesto
- De volaille z masłem ziołowym
- Zraziki wieprzowe po kaszubsku w aromatycznym sosie
- Połędwiczki wieprzowe z aromatycznym sosem grzybowym
- Filet z dorsza z tagliatelle z warzyw korzeniowych z masłem ziołowym

DODATKI

200 g na osobę / 2 pozycje do wyboru

- Ziemniaki gotowane ze świeżym koprem
- Ziemniaki opiekane oprószone ziołami
- Ryż z zielonym groszkiem
- Kluski śląskie z masłem i cebulką



SURÓWKI I WARZYWA NA CIEPŁO

150 g na osobę / 2 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 Colestaw
- Surówka z białej kapusty i świeżego koperku z dressingiem cytrusowym
- Surówka z marchewki i jabłka w sosie chrzanowym
- Mizeria z ogórków ze świeżym koperkiem

DESER SERWOWANY

- Deser lodowy z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym

MENU II 190 PLN ZA OSOBE



STARTER

jedna pozycja do wyboru

- Płatki poławicy wołowej na bukiecie sałat z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią oraz oliwkami z sosem winegret
- Filecik z łososia z szyszką rakową muśnięty galaretką z sosem koprowym i nutą chrzanu
- Mozzarella w pesto bazyliowym z pomidorkami cocktailowymi na bukiecie sałat z grillowaną cukinią oraz oliwkami z sosem winegret



ZUPA

jedna pozycja do wyboru

- Krem ze szparagów z prażonymi płatkami migdałów
- Consome wołowe z pulpecikami i kluseczkami
- Aromatyczna zupa rybna z kawałkami ryb i warzywami



DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

jedna pozycja do wyboru

- Roladka z indyka nadziewana suszonymi pomidorami oraz szpinakiem z mozzarellą podana ze śmietanowym sosem bazyliowym oraz gnocchi i grillowanym szaszłykiem warzywnym
- Pierś z kaczki po pomorsku podana z częstkami jabłek z żurawiną, modrą kapustą oraz kopytkami z masłem ziołowym
- Medaliony z poławiczki wieprzowej otulone bekonem na sosie barbecue podane z opiekanymi ziemniakami oprószonymi ziołami oraz warzywami blanszowanymi na parze
- Filet z łososia z pieprzem młotkowanym i salsą mango z nutą chilli podany z gratin ziemniaczanym oraz bukietem sałat z tagliatelle ze świeżych warzyw i granatem z dressingiem ziołowym
- Filet z sandacza na sosie rakowym podany z opiekanymi ziemniakami oprószonymi ziołami oraz blanszowanymi szparagami

DESER SERWOWANY

- Deser lodowy z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym

MENU DLA DZIECI DO 10 LAT 90 PLN ZA OSOBE



STARTER jeden do wyboru

- Uśmiech z owoców egzotycznych i sezonowych
- Carpaccio z truskawek z omleczkami i sosem czekoladowym

ZUPA SERWOWANA

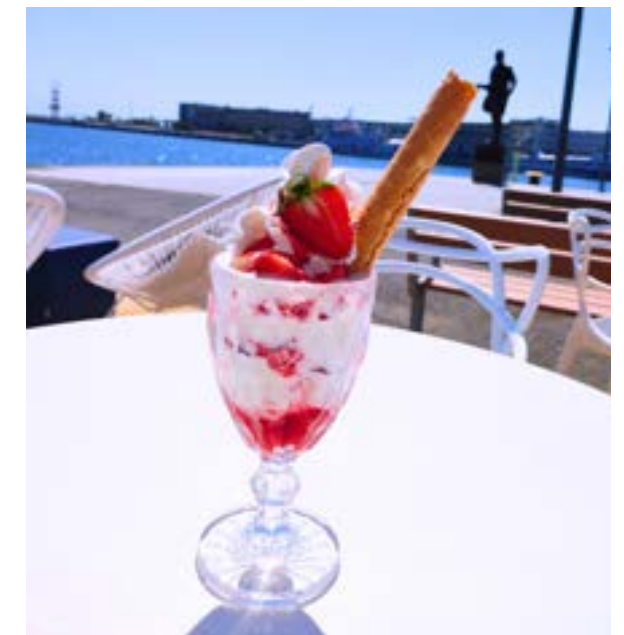
- Rosół z kury z makaronem oraz marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE 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 opiekany ziemniaczkami oraz surówką Colestaw

DESER SERWOWANY

- Deser lodowy z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym



NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

34 PLN ZA OSOBĘ / NIELIMITOWANE DO 4H

- Kawa z ekspresów ciśnieniowych / espresso, americano, cappuccino /
- Herbata Herbapol Premium / czarna, earl grey, owocowa, zielona /
- Cukier biały i brązowy
- Mleko zwierzęce i roślinne
- Cytryna
- Woda mineralna z cytrusami w szklanych karafkach
- Soki owocowe 100% CAPPY /pomarańczowy, jabłkowy/ w szklanych karafkach



CIASTA Z NATURALNYCH SKŁADNIKÓW

240 PLN ZA BLASZKĘ / średnia waga między 2,5 kg a 3 kg
WYDANE NA PATERACH Z DEKORACJĄ OWOCOWĄ

- Ciasto biszkoptowe z kremem mascarpone i truskawkami
- Tiramisu
- Agrestowiec na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami 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
- Ciasto kawowe z bezą i wiśniami
- 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



TORT KOMUNIJNY

Wykonujemy dla Państwa TORTY KOMUNIJNE w cenie od 200 PLN za kilogram (smak oraz wygląd tortu ustalamy indywidualnie).

PRZEKĄSKI WYTRAWNE I SAŁATKI

WARIANT I / 80 PLN ZA OSOBE

300 g na osobę z asortymentu

- Carpaccio z polędwicy wołowej z płatkami parmezanu oraz rukolą i czarnymi oliwkami z oliwą truflową
- Carpaccio z łososa marynowanego w soli morskiej z koperkowym crème fraiche oraz kaparami
- Grillowane halloumi z grantem i avocado na bukiecie sałat z balsamico
- Rewia sałat z pomidorkami cocktailowymi i tagliatelle z ogórka z parmezanem
- Tatar z suszonych pomidorów z grillowaną cukinią na bagietce
- Szyńka dojrzewająca z grana padano na bagietce ziarnistej
- Mus bazyliowy z pomidorkiem cocktailowym na razowym dukacie
- Bagietki pszenne i ziarniste odpiekane na miejscu

WARIANT II / 65 PLN ZA OSOBE

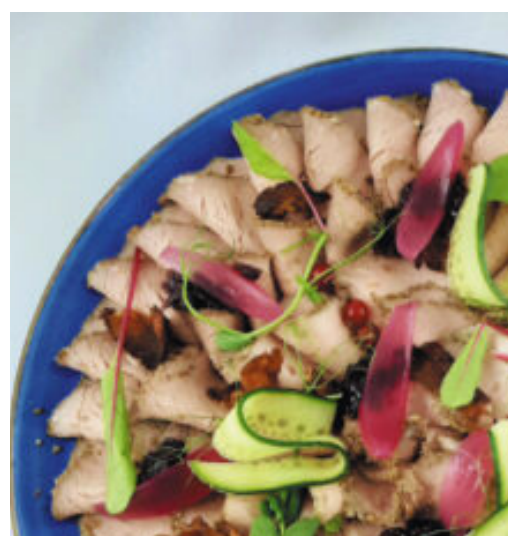
300 g na osobę z asortymentu

- Śródziemnomorskie wędliny i sery z marynowanymi antipasti i paluszkami grissini
- Praliny z pasztetu staropolskiego z dodatkiem dziczyzny z musem śliwkowym
- Sałatka capreze z mini mozzarellą w pesto bazyliowym i pomidorkami cocktailowymi na bukiecie sałat
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i parmezanem na sałacie rzymskiej
- Śledzik po skandynawsku w sosie musztardowym
- Mus łososiowy i mus ziołowy na półwkach jajek z garni warzywnym
- Bagietki pszenne i ziarniste odpiekane na miejscu

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO

250 g na osobę z asortymentu

- Strogonov wołowy z pieczarkami **36 PLN ZA OSOBE**
- Strogonov drobiowy z pieczarkami **28 PLN ZA OSOBE**
- Gnocchi z kurczakiem i suszonymi pomidorami ze szpinakiem **32 PLN ZA OSOBE**





ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

PRZEŻYJ Z NAMI TWOJE WYJĄTKOWE RODZINNE PRZYJĘCIE

+48 58 620 43 29

banglob@banglob.pl

www.banglob.pl

BanGlob
catering