



BanGlob to catering bez granic.

Organizujemy różnorodne uroczystości z pełną obsługą w Gdyńskim Klubie Marynarki Wojennej Riwiera, w sali bankietowej z widokiem na morze.

Przyjęcia cateringowe organizujemy także w każdym wskazanym przez Państwa miejscu.

Decydując się na współpracę z nami wybierają Państwo profesjonalizm poparty doświadczeniem.

Przez ponad 20 lat BanGlob zorganizował ponad 600 PRZYJĘĆ WESELNYCH w Riwierze i innych lokalizacjach.

Specjalnie dla Państwa nasza firma przygotowała w prezencie:

- > salę bankietową RIWIERA w uroczystej aranżacji
- > tort weselny, piętrowy z subtelną dekoracją
- > toast powitalny winem musującym dla wszystkich Gości
- > dekoracyjny chleb na powitanie Pary Młodej
- > fajerwerki, confetti na oczepiny
- > menu dla dzieci do lat 4
- > menu dla dzieci do lat 12 ze zniżką
- > w okresie od stycznia do kwietnia rabat 10% na przyjęcia weselne w piątki

Poniżej poglądowe propozycje menu.

Sprawdź, co możemy zrobić dla Ciebie i Twoich Gości.

Wspólnie stworzymy menu dla najbardziej wymagających.



MENU I

160 PLN od osoby



Zupa serwowana

- Bulion drobiowy z kawałkami kurczaka i warzyw z makaronem

Danie główne serwowane

- Filet drobiowy przekładany pomidorami zapiekany mozzarellą z dodatkiem bazyliowego pesto podany z ziemniakami ze świeżym koprem oraz warzywami blanszowanymi na parze z płatkami migdałów

Deser serwowany

- Deser 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 warzy w winnej galarecie
- Tymbalik drobiowy z zielonym groszkiem na plastrach cytryn
- Wybór pieczywa /pszenne, żytnie, razowe/

Salatki

- Sałatka letnia z pomidorami i ogórkiem posypanymi młodym szczypiorkiem i szalotką na sałatach
- Sałatka z kurczakiem grillowanym, kukurydzą oraz papryką na sałatach z sosem ziołowym
- Sałatka brokułowa z jajkiem oraz sosem jogurtowym i płatkami migdałów

Desery

- Babeczki cocktailowe z bitą śmietaną i owocami
- Mus owocowy oraz czekoladowy z miętą w shotach
- Rogaliki francuskie nadziewane brzoskwinia
- Poduszcзки serowe oprószone kokosem

Owoce sezonowe

II gorąca kolacja /do wyboru/

- Bogracz z mięsem wieprzowym, kolorową papryką i aromatycznymi ziołami
- LUB
- Żurek staropolski z białą kielbasą doprawiony majerankiem okraszony cebulką i boczkiem

MENU II

180 PLN od osoby



Starter /jeden do wyboru/

- Filecik z łososia z warzywami muśnięty winną galaretą, dekorowany świeżym koprem i cytryną
- Bułeczka cocktailowa, maselko smakowe

LUB

- Plastry polędwicy marynowanej na sałatach z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią oraz oliwkami z delikatnym sosem francuskim
- Bułeczka cocktailowa, maselko smakowe

Zupa serwowana /jedna do wyboru/

- Krem z pomidorów pelati z bazyliowym pesto i kluseczkami
- Krem z brokułów z kleksem wiejskiej śmietanki i grzankami
- Krem z pieczarek ze śmietanką i groszkiem ptysiowym
- Krem z pieczonych białych warzyw z płatkami migdałów

Danie główne podane na półmiskach

/porcja 150 g - 2 rodzaje potraw do wyboru

porcja 250 g - 3 rodzaje potraw do wyboru oraz dopłata do menu w wysokości 16 pln/

- Pieczone polędwiczki wieprzowe owinięte chrupiącym bekonem na gorącym wiśniowym sosie BBQ
- Pierś z drobiu przekładana pomidorami zapiekana mozzarellą z pesto bazyliowym
- Zraziki po kaszubsku z cebulką i boczkiem w aromatycznym sosie pieczeniowym
- Pieczone udka kurczaka z papryką i płatkami chilli
- Medaliony z szynki wieprzowej z aromatycznym sosem grzybowym
- Schab pieczony po hawajsku z ananasem i zapiekany serem
- Filet z dorsza podany z sosem koprowym i cząstkami cytryn

Dodatki /3 rodzaje do wyboru/

- Cząstki ziemniaków opiekane oprószone ziołami
- Ziemniaki gotowane ze świeżym koprem
- Ryż z warzywami
- Kluski śląskie z cebulką
- Warzywa blanszowane na parze z masłem

Surówki /3 rodzaje do wyboru/

- Sałata lodowa z kukurydzą, żółtą papryką i selerem z dressingiem ziołowym
- Sałatka letnia z pomidorami i ogórkiem posypanymi młodym szczypiorkiem na sałatach
- Surówka Colesław
- Surówka z marchwi z jabłkiem oraz sosem chrzanowym
- Buraczki glazurowane z masłem
- Surówka z selera z orzechami i rodzynkami w sosie jogurtowym
- Mizeria ze świeżym koprem

Deser

- Deser lodowy dekorowany owocami, świeżą miętą i sosem czekoladowym

Przekąski zimne

/wesela do 60 osób: 6 rodzajów przekąsek do wyboru,

wesela powyżej 60 osób: 9 rodzajów przekąsek do wyboru/

- Polędwiczki wieprzowe nadziewane leśnymi kurkami
- Pasztet staropolski z dodatkiem wątróbek gęskich na plastrach grillowanych jabłek
- Schab z morelą i śliwką muśnięty malagą
- Carpaccio z łososia z kaparami i świeżym koprem oraz cząstkami cytryn
- Mus surimi ze świeżym koperkiem na bagietce
- Śledzik kaszubski na śmietanowym puchu z cebulką, kiszonym ogórkiem, jabłkiem z plasterkami pieczonych ziemniaków
- Polędwiczki wieprzowe z chipsem bekonu na chutney z czerwonej cebuli
- Mozaika z indyka dekorowana mandarynką, wiśnią
- Tymbaliki z drobiu z zielonym groszkiem oraz warzywami na plastrach cytryn
- Hummus z suszonymi pomidorami na bagietce
- Marynaty z naszej spiżarni: dynia, grzybki, ogórki, papryka
- Sosy zimne do przekąsek
- Wybór pieczywa /pszenne, żytnie, razowe/

Salatki

/wesela do 60 osób: 2 rodzaje sałatek do wyboru,

wesela powyżej 60 osób: 4 rodzaje sałatek do wyboru/

- Sałatka grecka z oliwkami, serem feta i pomidorami na sałacie lodowej z dodatkiem sosu winegret
- Rewia chrupiących sałat z pomidorkiem cocktailowym, jajkiem przepiórczym i płatkami parmezanu z sosem winegret
- Grillowany indyk z grzankami ziołowymi na sałacie lodowej z zielonym ogórkiem, papryką i pomidorami na sosie czosnkowo-majonezowym
- Sałatka brokułowa z serem pleśniowym i winogronami oraz płatkami migdałów i sosem jogurtowym
- Śledzik pod pierzynką warzyw i jajka z puszystym sosem jogurtowym
- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem, czerwona cebulką i chipsami bekonu z sosem jogurtowym
- Sałatka makaronowa z szynką i zielonym groszkiem oraz sosem jogurtowym
- Sałatka meksykańska z kukurydzą i czerwoną fasolą oraz papryką jalapeno
- Sałatka arabska z kuskusu i grillowanych warzyw z dressingiem cytrynowym i miętą

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

I gorąca kolacja

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

II gorąca kolacja

- Barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami leśnymi

LUB

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

MENU III

200 PLN od osoby



Starter

- Marynowana polędwica wołowa podana z parmezanem, rukolą oraz oliwą truflową w towarzystwie łosia bałtyckiego z szyszką rakową muśniętego winną galaretą z sosem chrzanowym
- Bułeczka cocktailowa, maselko 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 cząstek jabłka z borówkami i ziemniaków parissien oprószonych ziołami
- Rewia sałat z pomidorkiem cocktailowym, płatkami parmezanu i sosem winegret

LUB

- Roladka z indyka nadziewana blanszowanymi porami podana na sosie śmietanowym w towarzystwie ziemniaków parissien oprószonych ziołami oraz warzyw blanszowanych ze szparagami i płatkami migdałów
- Rewia sałat z pomidorkiem cocktailowym, płatkami parmezanu i sosem winegret

LUB

- Filet z sandacza na aksamitnym sosie rakowym podany z ziemniakami parissien oprószonymi ziołami oraz warzywami blanszowanymi ze szparagami i płatkami migdałów
- Rewia sałat z pomidorkiem cocktailowym, płatkami parmezanu i sosem winegret

Deser

- Torcik pralinowy z musem z belgijskiej czekolady oraz dekoracją

Przekąski zimne

/wesela do 60 osób: 6 rodzajów przekąsek do wyboru,

wesela powyżej 60 osób: 9 rodzajów przekąsek do wyboru/

- Polędwica marynowana z listkami rukoli i parmezanem oraz oliwą truflową
- Krewetki tygrysie marynowane w oliwie i czosnku na salsie meksykańskiej
- 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
- Carpaccio z łosia z kaparami i świeżym koprem oraz cząstkami cytryn
- Mus surimi ze świeżym koperkiem na bagietce
- Śledzik kaszubski na śmietanowym puchu z cebulką, kiszonym ogórkiem, jabłkiem z plasterkami pieczonych ziemniaków
- Tymbali z drobiu z zielonym groszkiem oraz warzywami na plasterkach cytryn
- Hummus z suszonymi pomidorami na bagietce
- Pasztet staropolski z dodatkiem wątróbek gęsi na plasterkach grillowanych jabłek
- Włoskie wędliny z antipasti: oliwki, suszone pomidory oraz nadziewane papryczki w towarzystwie grissini
- Deska mięs pieczonych z warzywnym fondem oraz dipami

- Tatar z suszonych pomidorów z grillowaną cukinią na bagietce
- Marynaty z naszej spiżarni: dynia, grzybki, ogórki, papryka
- Sosy zimne do przekąsek
- Wybór pieczywa /pszenne, żytnie, razowe/

Gorące tapas

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

LUB

Sushi

- Futomaki (łosoś, ryba maślana, krewetka, halibut)
 - Uramaki (surimi, pasta tuńczyk)
 - Hosomaki (ogórek, tykwa, oshinko)
 - Nigiri (łosoś, krewetka, tamago)
- + imbir, wasabi i pałeczki

Sałatki

/wesela do 60 osób: 2 rodzaje sałatek do wyboru,

wesela powyżej 60 osób: 4 rodzaje sałatek do wyboru/

- Łosoś wędzony na sałacie lodowej z grillowaną cukinią, oliwkami oraz suszonymi pomidorami i dressingiem ziołowym
- Insalata caprese: pomidory, mozzarella oraz świeża bazylia i oliwa z oliwek
- 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
- Sałata rzymska z rukolą i tradycyjną polską szynką wędzoną, mozzarellą, suszonymi pomidorami i piórka czerwonej cebuli z dressingiem ziołowym
- Rewia chrupiących sałat z pomidorkiem cocktailowym, jajkiem przepiórczym i płatkami parmezanu z sosem winegret
- 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
- Rewia sałat z serem gorgonzola, orzechami włoskimi, żurawiną oraz piórkami czerwonej cebuli i sosem musztardowo – miodowym
- Sałatka brokułowa z serem pleśniowym i winogronami oraz płatkami migdałów i sosem jogurtowym

Ciasta i desery

- Beza z kremem mascarpone i figami
- Ciasto biszkoptowe z kremem jogurtowymi truskawkami/malinami oraz borówkami/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

I gorąca kolacja

- Płonący soczysty indyk pieczony serwowany z gratin ziemniaczany oraz sosem cumberland

II gorąca kolacja

- Barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami

LUB

- Bogracz z mięsem wieprzowym, kolorową papryką oraz aromatycznymi ziołami

MENU DLA DZIECI



Starter

- Uśmiech z owoców egzotycznych i sezonowych

Zupa

- Zupa drobiowa z kawałkami kurczaka, warzywami i makaronem

Danie główne

- Pierś z kurczaka na chrupko z frytkami i ketchupem podawana z surówką z młodej marchewki i jabłka

Deser

- Deser lodowy z owocami sezonowymi, czekoladą i świeżą miętą

CENA Z NAPOJAMI ZIMNYMI 65 PLN ZA DZIECKO DO 12 LAT

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 Caliza Chardonnay
- Wino czerwone hiszpańskie Caliza Merlot Syrah
- Wódka czysta Wyborowa
- Piwo Żywiec, Warka

Opłata serwisowa (obsługa alkoholi Klienta) 18 pln od osoby

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

W sezonie letnim wynajem wydzielonej części tarasu przeznaczony tylko dla Gości weselnych 1000 pln

- zaplanowana strefa stolików z krzesłami i kanapami
- zadaszenie w razie niepogody
- obsługa kelnerska
- ochrona tarasu

Szczegółowe uzgodnienie w oparciu o obowiązującą w danym sezonie aranżację całego tarasu.

Efektowne dekoracje kwiatowe /cena do uzgodnienia/

Koszty organizacyjne przyjęcia

12 pln od osoby

- Dekoracyjne przygotowanie sali, stołów i bufetów (meble, ozdobne tkaniny, kandelabry, świece)
- Profesjonalny serwis kelnerski i kucharski
- Bieżący nadzór w czasie przyjęcia nad czystością i ładem w sali weselnej oraz w toaletach
- Szatnia z obsługą
- Ochrona wewnątrz i na zewnątrz lokalu

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE



STACJA LIVE COOKING GRILL

25 pln od osoby / minimalne zamówienie dla 60 % Gości /

- Karczek wieprzowy marynowany w ziołach
- 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 / minimalne zamówienie dla 60 % Gości /

- 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, razowe, orkiszowe/

- Oliwy smakowe /z czosnkiem, tymiankiem, chilli/

STÓŁ KASZUBSKI

30 pln od osoby / minimalne zamówienie dla 40 % Gości /



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 z leśnymi grzybami
- Kluski ziemniaczane z boczkiem, cebulką i twarogiem
- Bochny wiejskiego chleba

STACJA LIVE COOKING DESEROWA

20 pln od osoby / minimalne zamówienie dla 50 % Gości /

- 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

SŁODKI STÓŁ Z ATRAKCJAMI DLA DZIECI

W pobliżu stołu głównego aranżujemy bajeczny, kolorowy bufet.

Na nim słodkości, kolorowanki, proste gry zespołowe.

Świetny sposób na integrację i zapełnienie czasu dzieciom podczas przyjęć.

Dla grupy do 5 dzieci cena 300 pln.

Powyżej grupy 5 dzieci plus 40 pln za każde dodatkowe dziecko



POPRAWINY PO PRZYJĘCIU WESELNYM



MENU I **24 PLN od osoby**

Danie główne

- Stek z karkówki marynowanej w ziołach i czosnku podany z sosem cocktailowym oraz ziemniakami opiekany z sezamem
- 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, pomarańczą i miętą
- 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 **30 PLN od osoby**

Zupa

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

Danie główne

- Pierś z kurczaka marynowana w ziołach podana z sosem cocktailowym oraz ćwiartkami ziemniaków oprószonych sezamem i warzywami blanszowanymi na parze
- Sałatka letnia z pomidorami i ogórkiem posypanymi młodym szczypiorkiem i szalotką na sałatach

Napoje bezalkoholowe zimne i gorące

(cena do ustalenia w zależności od czasu trwania Poprawin)

- Woda mineralna niegazowana z cytryną, pomarańczą i miętą
- 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 **100 PLN od osoby**

Starter /jeden do wyboru/

- Filecik z łososia z warzywami muśnięty winną galaretą, dekorowany świeżym koprem i cytryną
- Bułeczka cocktailowa, masło smakowe
- LUB
- Plastry polędwicy marynowanej na sałatach z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią oraz oliwkami z delikatnym sosem francuskim
- Bułeczka cocktailowa, masło smakowe

Zupa serwowana /jedna do wyboru/

- Krem z pomidorów pelati z bazyliowym pesto i kluseczkami
- Krem z brokułów z kleksem wiejskiej śmietanki i grzankami
- Krem z pieczarek ze śmietanką i groszkiem ptysiowym
- Krem z pieczonych białych warzyw z płatkami migdałów

Danie główne serwowane /do wyboru/

- Steki z polędwiczki wieprzowej owinięte chrupiącym bekonem na gorącym wiśniowym sosie BBQ w otoczeniu pieczonych ziemniaków z warzywami blanszowanymi na parze z sezamem
- Rewia chrupiących sałat z parmezanem i pomidorkiem cocktailowym oraz sosem winegret
- LUB
- Roladki z indyka nadziewane blanszowanymi porami na sosie śmietanowym w towarzystwie pieczonych ziemniaków oprószonych ziołami z warzywami blanszowanymi na parze i płatkami migdałów
- Rewia chrupiących sałat z parmezanem i pomidorkiem cocktailowym oraz sosem winegret

Danie wegetariańskie

- Pieczony filet z dorsza na śmietanowym sosie koprowym z częścią cytryny w towarzystwie pieczonych ziemniaków oprószonych ziołami z warzywami blanszowanymi na parze i płatkami migdałów
- Rewia chrupiących sałat z parmezanem i pomidorkiem cocktailowym oraz sosem winegret

Deser

- Tort weselny wykończony w bitej śmietanie z dekoracją (smaki do ustalenia) i efektownymi fajerwerkami confetti

Owoce

- Patery owoców sezonowych i egzotycznych

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 Caliza Chardonnay
- Wino czerwone hiszpańskie Caliza Merlot Syrah
- Wódka czysta Wyborowa
- Piwo Żywiec, Warka

LUB

Obciążenie według zużycia za otwarte butelki

LUB

Obsługa alkoholi Klienta do 4 h 10 pln od osoby

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

Koszty organizacyjne przyjęcia 5 pln od osoby

- Dekoracyjne przygotowanie sali i stołów (meble, ozdobne tkaniny, scenografia)
- Profesjonalny serwis kelnerski i kucharski
- Świece w szkle
- Jednolita zastawa i szkło

POLECAMY

Oprawa muzyczna

- Dj Jacek Wicek, grający na żywo na trąbce do podkładów muzycznych, tel. 502 912 218
- DJ Disco Projekt Leszek Dybowski, tel. 602 119 188
- Zespół Standard Acoustic Wojciech Wiśniewski, tel. 601642851
- Zespół „Fraza” z Gdyni Zbigniew Pieckowski, tel. 793 716 444

Dekoracje kwiatowe

- Zielony Gaj Małgorzata Kosno, tel. 500 131 636

Fotografia

- Katarzyna Pyrchała, www.katarzynapyrchala.com
- Marek Puszcz, tel. 606 630 193

Fotobudka

- Mediabox Paweł Łażycki, tel. 518 597 70

Noclegi

- Akademiki Dwa Żagle (przy Riwierze) – kontakt tel. 668 114 307, 58 55 86 821
- Pokoje do wynajęcia na Kamiennej Górze - kontakt tel. 731 952 111
- Och Hostel!, Gdynia, ul. Świętojańska 85, tel. 500 314 737, 502 026 35

