

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE & CHRZCINY

wyjatkowe chwile w rodzinnym gronie

MENU I 120 PLN ZA OSOBĘ

ZUPA / 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

DANIA GŁÓWNE NA PÓŁMISKACH

WARIANT I / 2 porcje na osobę / 3 pozycje do wyboru

- Pierś drobiowa przekładana pomidorami zapiekana mozzarellą z pesto bazyliowym
- De volaille z masłem ziołowym
- Zraziki wieprzowe po kaszubsku w aromatycznym sosie
- Polędwiczki wieprzowe z aromatycznym sosem grzybowym
- Zapiekana pierś z drobiu faszerowana pieczarkami i serem
- Filet z dorsza lub łososa podany z sosem koprowym i częstkami cytryn

WARIANT II / 2 porcje na osobę / 3 pozycje do wyboru / dopłata 15 PLN

- Pierś z kaczki po pomorsku z częstkami jabłek i żurawiną
- Roladka z indyka nadziewana blanszowanymi porami z sosem śmietanowym
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej owinięte bekonem na wiśniowym sosie barbecue
- Pierś z indyka otulona szynką dojrzewającą i grillowaną cukinią na sosie bazyliowym
- Filet z sandacza na aksamitnym sosie rakowym

DODATKI PODANE NA PÓŁMISKACH

200 g na osobę / 2 pozycje do wyboru

DO OBYDWU WARIANTÓW DAŃ GŁÓWNYCH

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

SURÓWKI I WARZYWA NA CIEPŁO NA PÓŁMISKACH

200 g na osobę / 2 pozycje do wyboru

DO OBYDWU WARIANTÓW DAŃ GŁÓWNYCH

- Warzywa sezonowe gotowane na parze z płatkami migdałów
- Buraczki na ciepło zasmażane
- Bukiet sałat z kukurydzą i świeżymi sezonowymi warzywami z dressingiem winegret
- Surówka Coleslaw
- 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 z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym



MENU II 115 PLN ZA OSOBĘ

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 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 ze szparagów z kawałkami warzyw i croutons
- Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą ziołową i płatkami migdałów
- Aromatyczna zupa rybna z kawałkami ryb i warzywami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE / jedno do wyboru /

WARIANT I

- Pierś z drobiu capreze z pomidorami zapiekana mozzarellą z pesto bazyliowym podana z częstkami opiekanych ziemniaków oprószonych ziołami oraz bukietem sałat z pomidorkami cocktailowymi i płatkami parmezanu z dressingiem winegret
- Południczka wieprzowa z aromatycznym sosem grzybowym podana z kopytkami z masłem ziołowym oraz blanszowaną zieloną i żółtą fasolką szparagową
- Filet z łososia lub dorsza na śmietanowym sosie koperkowym podany z ryżem z zielonym groszkiem oraz bukietem sałat z tagliatelle z marchewki oraz dressingiem cytrusowym

WARIANT II / dopłata 15 PLN

- Pierś z kaczki po pomorsku podana z częstkami jabłek z żurawiną, modrą kapustą oraz kopytkami z pietruszką i masłem palonym
- Pierś indyka otulona grillowaną cukinią oraz szynką dojrzewającą na aksamitnym sosie bazyliowym podana z opiekanymi ziemniakami oprószonymi ziołami oraz warzywami blanszowanymi na parze z płatkami migdałów
- Filet z sandacza na sosie rakowym podany z opiekanymi ziemniakami oprószonymi ziołami oraz szparagami /sezonowo/ blanszowanymi

DESER SERWOWANY

- Deser lodowy z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym

MENU DLA DZIECI 65 PLN ZA OSOBĘ

STARTER

- Uśmiech z owoców egzotycznych i sezonowych

ZUPA SERWOWANA

- Bulion drobiowy 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 Colestów

DESER SERWOWANY

- Deser lodowy z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym



PRZEKĄSKI WYTRAWNE I SAŁATKI

WARIANT I 35 PLN ZA OSOBĘ

4 porcje na osobę / 5 pozycji do wyboru

- Carpaccio z łososia z koperkowym crème fraiche oraz oliwką
- Filecik z pstrąga z warzywami muśnięty delikatną galaretką z częścią cytryny
- Półgęsek wędzony z chutney żurawinowym na bagietce
- Roladki z szynki z musem chrzanowym i zielonym groszkiem
- Mus z łososia ze świeżym koperkiem na połówce jajka ekologicznego
- Tymbalik z drobiu z warzywami i zielonym groszkiem na plastrach cytryn
- Schab w maładze z morelą i śliwką
- Tatar ze śledzika z pieprzem młotkowanym i ogórkiem kiszonym
- Rewia jaj faszerowanych na bukiecie sałat z jadalnymi kwiatami
- Mus surimi ze świeżym koperkiem na bagietce
- 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

WARIANT II 50 PLN ZA OSOBĘ

4 porcje na osobę / 5 pozycji do wyboru

- Tatar wołowy z ogórkiem, cebulką i grzybkami marynowanymi
- Filecik z pstrąga lub łososia z szyjką rakową muśnięty delikatną galaretką z częścią cytryny
- Deski ryb wędzonych z nadmorskiej wędzarni z częściami cytryn i sosem koprowym
- Połędwiczka wieprzowa z chipsem bekonu na chutney z czerwonej cebuli
- 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
- Tymbalik z drobiu z warzywami i zielonym groszkiem na plastrach cytryn
- Półgęsek wędzony z chutney morelowym na bagietce
- Hummus z suszonym pomidorem i kiełkami na bagietce
- Pasztet staropolski z dodatkiem wątróbek gęsi na plastrach grillowanych jabłek
- Rewia serów pleśniowych i dojrzewających z marynowanymi greckimi oliwkami
- Bukiet sałat z serem pleśniowym i porzeczką z dressingiem ziołowym
- Insalata caprese: pomidory, mozzarella oraz świeża bazylia i oliwa z oliwek
- Sałatka krabowa ze świeżym koperkiem, kukurydzą, makaronem ryżowym oraz ogórkiem i sosem jogurtowym





NAPOJE GORĄCE I ZIMNE

20 PLN ZA OSOBĘ / NIELIMITOWANE DO 4H

- Kawa
- Herbata
- Cukier biały
- Mleko w dzbankach
- Cytryna
- Woda mineralna z cytrusami w szklanych karafkach
- Soki owocowe 100% CAPPY /pomarańczowy, jabłkowy/ w szklanych karafkach

CIASTA Z NATURALNYCH SKŁADNIKÓW

165 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 / sezonowo
- Agrestowiec na biszkopcie z bitą śmietaną, beżą i płatkami prażonych migdałów
- Sernik pieczony z pianką i czekoladą
- Malinowa chmurka z kremem śmietankowym i beżą
- 3 BIT z puszystą masą budyniową i kajmakiem
- Makowa pokusa z konfiturą z czarnej porzeczki oraz musem waniliowym
- Ciasto kawowe z beżą 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

TORT KOMUNIJNY

Wykonujemy dla Państwa **ARTYSTYCZNE TORTY KOMUNIJNE** w cenie **110 PLN** za kilogram (np. księga z napisem o smaku wybranym przez Klienta wraz z dekoracją i wykończeniem w bitej śmietanie) lub **STANDARDOWE TORTY** w cenie **80 PLN** za kilogram



POLECAMY DODATKOWO

WYŚMIENITE OPCJE NA KOLACJĘ ☺

PÓŁMISEK OWOCÓW MORZA 500 PLN

SZACUNKOWA WAGA ~ 2 KG

- Krewetki black tiger marynowane w winie z salsą paprykową
- Małże nowozelandzkie z mussem limonkowym oraz mussem chilli
- Szwedzka sałatka skagenrora z krewetkami koktajlowymi z dodatkiem kawioru
- Krążki kalmarów z tajską nutą

GRILL W OGRODZIE 1500 PLN

PROPOZYCJA DLA 25 OSÓB

W CENIE OBSŁUGA KUCHARSKA ORAZ PROFESJONALNY SPRZĘT

- Marynowany filet z łososia z koprem i cytryną
- Karczek wieprzowy marynowany w ziołach
- Sataye z kurczaka z salsą mango – chilli
- Kielbaski białe przyprawiane czosnkiem i majerankiem

- Opiekane cząstki ziemniaków z sosem tzatziki
- Warzywa grillowane – cukinia, bakłażan, papryka
- Sosy zimne: czosnkowy, barbecue, cocktailowy, ketchup, musztarda

- Sałatka Coleslaw
- Bukiet sałat ze świeżymi warzywami sezonowymi oraz dressingiem winegret

LIVE COOKING 1950 PLN

PROPOZYCJA DLA 25 OSÓB

W CENIE OBSŁUGA KUCHARSKA ORAZ PROFESJONALNY SPRZĘT

- 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 /



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

BanGlob

25 lat catering®
kreujemy • inspirujemy • realizujemy

Zachęcamy do kontaktu!

BanGlob Catering
+48 620 43 29
+48 620 82 39
banglob@banglob.pl

www.banglob.pl

