

## MENU III BAL

20.01.2024

*z muzyką na żywo*

W POLSKIEJ FILHARMONII BAŁTYCKIEJ

58 620 43 29 [bilety@banglob.pl](mailto:bilety@banglob.pl)

KOLACJA SERWOWANA

### ZUPA

ŻUREK STAROPOLSKI Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ  
OKRASZONY BOCZKIEM ORAZ CEBULKĄ

### DANIE GŁÓWNE

ESKALOPKI DROBIOWE W SOSIE PIECZARKOWYM  
PODANE Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI  
ORAZ BLANSZOWANYMI WARZYWAMI Z PŁATKAMI MIGDAŁÓW

### DESER

MUS MANGO Z PUREE MALINOWYM  
ROGALIKI NADZIEWANE CZEKOLADĄ I SKÓRKĄ POMARAŃCZOWĄ

### PRZEKĄSKI WYTRAWNE

CARPACCIO Z ŁOSOSIA Z KOPERKOWYM CRÈME FRAICHE  
NA RAZOWYM DUKACIE  
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE OTULONE BEKONEM  
SCHAB Z MORELĄ I ORZECEM MUŚNIĘTY MALAGĄ  
ROLLS Z MUSEM TUŃCZYKOWYM I CZERWONĄ FASOLĄ  
CAPRESE Z POMIDORKIEM COCKTAILOWYM NA SZPADCE

### MENU WEGETARIAŃSKIE

DO ZAMÓWIENIA PRZY ZAKUPIE BILETU

MENU DLA WEGETARIAN

### ZUPA DLA WEGETARIAN

KREM Z PIECZONEJ DYNI Z MLECZKIEM KOKOSOWYM  
ORAZ IMBIREM I NUTĄ POMARAŃCZY

### DANIE GŁÓWNE DLA WEGETARIAN

ROLADKA Z CUKINII NADZIEWANA MUSEM ZIOŁOWYM  
PODANA Z OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI  
ORAZ BLANSZOWANYMI WARZYWAMI

### DESER DLA WEGETARIAN

MUS MANGO Z PUREE MALINOWYM  
ROGALIKI NADZIEWANE CZEKOLADĄ I SKÓRKĄ POMARAŃCZOWĄ

### PRZEKĄSKI WYTRAWNE DLA WEGETARIAN

TATAR Z SUSZONYCH POMIDORÓW Z GRILLOWANĄ CUKINIĄ NA BAGIETCE  
FONDUE ZE ŚWIEŻYCH WARZYW Z DIPEM ZIOŁOWYM  
MUS Z ZIELONEGO GROSZKU Z WEGAŃSKĄ FETĄ NA RAZOWYM DUKACIE  
HUMMUS Z SUSZONYM POMIDOREM NA BAGIETCE ZIARNISTEJ  
REWIA SERÓW PLEŚNIOWYCH I DOJRZEWAJĄCYCH Z MARYNOWANYMI OLIVKAMI

### NAPOJE

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA 330 ML NA OSOBE  
KAWA ŚWIEŻO PARZONA Z EKSPRESU 1 PORCJA NA OSOBE  
ESPRESSO, AMERICANO, CAPPUCCINO  
HERBATA PREMIUM HERBAPOL 1 PORCJA NA OSOBE  
CZARNA, EARL GREY, OWOCOWA, ZIELONA  
CYTRYNA  
CUKIER BIAŁY I BRĄZOWY, SŁODZIK

NAPOJE ZIMNE/ GORĄCE