

MENU II BAL oraz VI BAL

13.01 ORAZ 10.02.2024

z muzyką na żywo

W POLSKIEJ FILHARMONII BAŁTYCKIEJ

58 620 43 29 bilety@banglob.pl

ZUPA

KREM Z PIECZAREK ZE ŚMIETANKĄ I GRZANKAMI ZIOŁOWYMI

DANIE GŁÓWNE

MEDALION Z KARKÓWKI MARYNOWANEJ
W ZIOŁACH PODANY Z SOSEM COCKTAILOWYM
I OPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI OPRÓSZONYMI ZIOŁAMI
ORAZ ZIELONĄ FASOLKĄ SZPARAGOWĄ

DESER

MUS TIRAMISU Z CZEKOLADĄ I SERKIEM MASCARPONE
ROGALIKI FRANCUSKIE NADZIEWANE BRZOSKWINIAMI

PRZEKĄSKI WYTRAWNE

GALANTYNA Z KACZKI FASZEROWANA ŚLIWKĄ
DOPRAWIONA MAJERANKIEM
MUS ŁOSOSIOWY ZE ŚWIEŻYM KOPERKIEM NA RAZOWYM DUKACIE
ROLLS Z MUSEM PAPRYKOWYM I ZIOŁAMI Z SEZEMEM
TYMBALIK Z RYB BIAŁYCH Z WARZYWAMI NA PLASTRACH CYTRYNY
REWIA SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH I PLEŚNIOWYCH Z WINOGRONEM

MENU WEGETARIAŃSKIE

DO ZAMÓWIENIA PRZY ZAKUPIE BILETU

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 TIRAMISU Z CZEKOLADĄ I SERKIEM MASCARPONE
ROGALIKI FRANCUSKIE NADZIEWANE BRZOSKWINIAMI

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