

MENU IV BAL

27.01.2024

z muzyką na żywo

W POLSKIEJ FILHARMONII BAŁTYCKIEJ

58 620 43 29 bilety@banglob.pl

KOLACJA SERWOWANA

ZUPA

KREM Z KAROTKI Z IMBIREM ORAZ PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI

DANIE GŁÓWNE

DEVOLAY NADZIEWANY MASŁEM ZIOŁOWYM
PODANY Z ZIEMNIAKAMI PARRISIEN
OPRÓSZONYMI ZIOŁAMI I MARCHEWKĄ KAROTKĄ Z MASŁEM

DESER

MUS WANILIOWY Z OWOCAMI LEŚNYMI
PODUSZECZKI SEROWE OPRÓSZONE KOKOSEM

PRZEKĄSKI WYTRAWNE

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA MARYNOWANA
W ZIOŁACH Z CHUTNEY CEBULOWYM
BABECZKA COCKTAILOWA Z KURCZAKIEM I MUSEM
Z PAPRYCZKĄ JALAPENO
INDYK PIECZONY Z ŻURAWINOWYM CRÈME FRAICHE
MUS BAZYLIOWY Z POMIDORKIEM COCKTAILOWYM
NA RAZOWYM DUKACIE
HUMMUS Z SUSZONYM POMIDOREM NA BAGIETCE

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 WANILIOWY Z OWOCAMI LEŚNYMI
PODUSZECZKI SEROWE OPRÓSZONE KOKOSEM

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