

MENU I BAL oraz V BAL

06.01 ORAZ 03.02.2024

z muzyką na żywo

W POLSKIEJ FILHARMONII BAŁTYCKIEJ

58 620 43 29 bilety@banglob.pl

KOLACJA SERWOWANA

ZUPA

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

DANIE GŁÓWNE

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z SOSEM GRZYBOWYM
PODANA Z KLUSECZKAMI ORAZ BLANSZOWANYMI WARZYWAMI

DESER

MUS CZEKOLADOWY Z PUREE POMARAŃCZOWYM
FAWORKI OPRÓSZONE CUKREM PUDREM

PRZEKĄSKI WYTRAWNE

FILECIK Z PSTRĄGA Z WARZYWAMI MUŚNIĘTY GALARETKĄ
PASZTET STAROPOLSKI Z WĄTRÓBKAMI GĘSIMI
Z GRILLOWANYM JABŁKIEM
TYMBALIK DROBIOWY Z ZIELONYM GROSZKIEM NA PLASTRZE CYTRYNY
MUS CHRZANOWY Z GAŁĄZKĄ SZCZYPIORKU NA POŁÓWCE JAJKA
ROLLS Z ZIOŁOWYM CRÈME FRAICHE ORAZ PAPRYCZKĄ JALAPENO

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 CZEKOLADOWY Z PUREE POMARAŃCZOWYM
FAWORKI OPRÓSZONE CUKREM PUDREM

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