

DOTYCZY : **BALE KARNAWAŁOWE 2023**

GODZINY 20.30 – 02.00



MENU BALE KARNAWAŁOWE 2023

MENU I (I BAL, V BAL)

140 PLN BRUTTO NA OSOBĘ

Zupa

- Krem z pieczonej dyni z mleczkiem kokosowym, sokiem z pomarańczy i nutką imbiru

Danie główne

- Eskalopki drobiowe w sosie pieczarkowym podane z opiekanymi ziemniakami oraz warzywami blanszowanymi na parze z płatkami migdałów

Deser

- Mus czekoladowy z wiśniami
- Mandarynka

Przekąski zimne typu finger food

- Carpaccio z łososia z koperkowym crème fraiche na razowym dukacie
- Polędwiczki wieprzowe otulone bekonem
- Schab z morelą i orzechem muśnięty malagą
- Rolls z musem tuńczykowym i czerwoną fasolą
- Capreze z pomidorkiem cocktailowym na szpadce
- Pieczywo

Deser

- Agrestowiec na biszkopcie z bezą , bitą śmietaną i płatkami migdałów

Napoje gorące i zimne

- Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego 1 porcja
- Herbata / czarna, owocowa, zielona / 1 porcja
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy, słodzik
- Mleko z dzbanków
- Woda mineralna 0,33 ml



MENU II (II BAL, VI BAL)

140 PLN BRUTTO NA OSOBĘ

Zupa

- Krem z pieczarek z grzankami ziołowymi

Danie główne

- Medalion z karkówki marynowanej w ziołach podany z sosem cocktailowym i kluseczkami śląskimi oraz zieloną fasolką szparagową

Deser

- Mus tiramisu z czekoladą i serkiem mascarpone
- Mandarynka



Przekąski zimne typu finger food

- Galantyna z kaczki z wędzoną śliwką doprawiona majerankiem
- Szynka gotowana ze szparagiem i musem chrzanowym
- Rolls z musem paprykowym i ziołami z sezamem
- Tymbalik z ryb białych z warzywami na plastrach cytryny
- Rewia serów z winogronem na szpadce
- Pieczywo

Deser

- Metrowiec z kremem budyniowym oprószony kokosem

Napoje gorące i zimne

- Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego 1 porcja
- Herbata / czarna, owocowa, zielona / 1 porcja
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy, słodzik
- Mleko z dzbanków
- Woda mineralna 0,33 ml



MENU III (III BAL, VII BAL)

140 PLN BRUTO NA OSOBĘ

Zupa

- Żurek staropolski z białą kielbasą okraszony boczkiem oraz cebulką

Danie główne

- Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym podana z kluseczkami oraz warzywami blanszowanymi na parze

Deser

- Mus z białą czekoladą i puree malinowym
- Mandarynka

Przekąski zimne typu finger food

- Filecik z pstrąga z warzywami muśnięty galaretką
- Pasztet staropolski z wątróbkami gęsimi z grillowanym jabłkiem
- Tymbalik drobiowy z zielonym groszkiem na plastrze cytryny
- Jajko z musem chrzanowym i gałązką szczypiorku
- Rolls z ziołowym crème fraiche oraz papryczką jalapeno
- Pieczywo

Deser

- Słonecznikowiec z kremem karmelowym i prażonymi ziarnami słonecznika

Napoje gorące i zimne

- Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego 1 porcja
- Herbata / czarna, owocowa, zielona / 1 porcja
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy, słodzik
- Mleko z dzbanków
- Woda mineralna 0,33 ml



MENU IV (IV BAL)

140 PLN BRUTO NA OSOBĘ

Zupa

- Krem z karotki z imbirem

Danie główne

- Pierś z drobiu przekładana pomidorami zapiekana mozzarellą podana z ziemniakami parrisien oprószonymi ziołami i marchewką karotką z masłem

Deser

- Mus waniliowy z owocami leśnymi
- Mandarynka

Przekąski zimne typu finger food

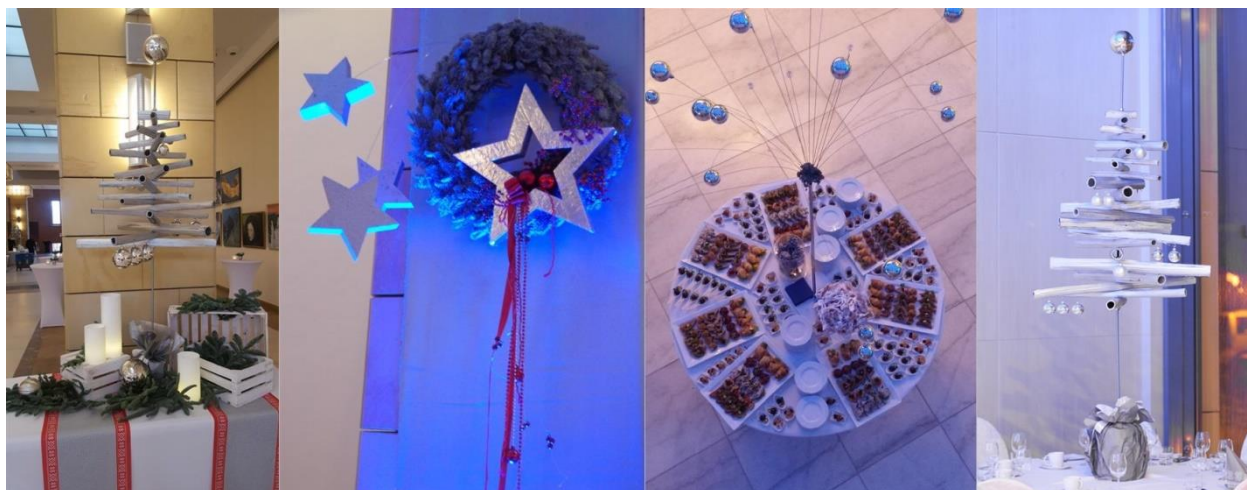
- Polędwiczka wieprzowa z suszonym pomidorem
- Babeczka cocktailowa z kurczakiem i musem z papryczką jalapeno
- Indyk pieczony z żurawinowym crème fraiche
- Mus z wędzonym łososiem i świeżym koperkiem na półtłoczce jajka
- Hummus z suszonym pomidorem na bagietce
- Pieczywo

Deser

- Faworki oprószone cukrem pudrem

Napoje gorące i zimne

- Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego 1 porcja
- Herbata / czarna, owocowa, zielona / 1 porcja
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy, słodzik
- Mleko z dzbanków
- Woda mineralna 0,33 ml



OPCJA DLA WEGETARIAN

(AKTUALNA NA WSZYSTKIE BAŁE GDAŃSKIE – DO ZAMÓWIENIA PRZY ZAKUPIE KARNETU)

Zupa

- Krem z pieczonej dyni z mleczkiem kokosowym, sokiem z pomarańczy i nutką imbiru

Danie główne

- Kotlet z marchewki i brokuł z aromatycznymi przyprawami podany z opiekanymi ziemniakami oprószonymi ziołami oraz warzywami blanszowanymi na parze

DESER

- Deser (serwowany na danym balu dla wszystkich gości)
- Mandarynka

PRZEKĄSKI zimne typu finger food

- Mus łososiowy ze świeżym koperkiem na jajku od kur zielononózek
- Rewia serów pleśniowych i dojrzewających z winogronem
- Tatar z suszonych pomidorów z cukinią na bagietce
- Hummus z suszonym pomidorem na bagietce
- Capreze z pomidorem i mozzarellą oraz bazylią
- Bagietka

Napoje gorące i zimne

- Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego 1 porcja
- Herbata / czarna, owocowa, zielona / 1 porcja
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy, słodzik
- Mleko z dzbanków

- Woda mineralna 0,33 ml



Zapraszamy osoby uczestniczące w koncertach każdej soboty karnawału 2023 r. (07.01 – 18.02) do udziału w Balach Karnawałowych, które rozpoczynają się zaraz po koncertach. Zapewniamy elegancką kolację oraz zabawę przy muzyce na żywo.

Cena biletów na Bale: 140 PLN/os.

INFORMACJA I REZERWACJA

tel. + 48 58 620 43 29 +48 603 337 741 / pon.- pt. w godz. 8.00 – 16.00 /
e-mail bilety@banglob.pl

PŁATNOŚĆ po dokonaniu rezerwacji:

- **przelewem na konto BanGlob**
BOŚ S.A. O/GDAŃSK 47 1540 1098 2001 5539 2365 0001
W tytule przelewu prosimy o dopisek:
PFB, BAL GDAŃSKI ... (numer lub data) / nazwisko i telefon osoby rezerwującej / liczba osób
- **gotówką lub kartą w biurze BanGlob**
Gdynia, ul. Norwida 4 c , pon. – pt. w godz. 8.00 – 16.00

ODBIÓR BILETÓW

Bilety będą do odbioru w bufecie kawiarnianym w foyer głównym w dniu Balu godzinę przed koncertem lub w przerwie koncertu.

DODATKOWE ALKOHOLE I NAPIJE

Celem sprawnej i szybkiej obsługi gości podczas Bali zachęcamy do wcześniejszego składania zamówień na dodatkowe alkohole i napoje do stolików. Zamówienia można składać telefonicznie lub mailowo na adres **zamowienia.pfb@banglob.pl** do czwartku przed każdym Balem.