

BALE KARNAWAŁOWE 2019

Polska Filharmonia Bałtycka im. Fryderyka Chopina

w każdą sobotę Karnawału 2019

w godz. 20.30 - 2.00



ZAKUP KARNETÓW KONSUMPCYJNYCH NA BALE

- **w kasach PFB**
tel. +48 58 320 62 62 + 48 58 323 83 62 +48 664 71 00 23
e-mail bilety@filharmonia.gda.pl
LUB
- **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), nazwisko i telefon osoby rezerwującej

INFORMACJE

BanGlob sp. z o.o. tel. +48 58 620 43 29 +48 58 620 82 39

DODATKOWE ALKOHOLE I NAPOJE

Na adres zamowienia.pfb@banglob.pl przyjmujemy wcześniejsze zamówienia na napoje według poniższej karty.

Pozwoli to skrócić czas oczekiwania na realizację u kelnera podczas Balu.

KARTA NAPOJÓW I ALKOHOLI

BanGlob
catering

		PLN
Wino musujące	0,75 l	45
Prosecco	0,75 l	50
Wino białe wytrawne	0,75 l	45
Wino czerwone wytrawne	0,75 l	45
Wódka Wyborowa	0,5 l	60
Wódka Wyborowa Exquisite	0,7 l	100
Ballantines	0,7 l	100
Jameson	0,7 l	120
Chivas Regal	0,7 l	150
Woda mineralna	330 ml	6
Woda Cisowianka Perlage	700 ml	10
Coca Cola, Sprite, Tonic	1 litr	15
Sok owocowy 100% Cappy	1 litr	15

BanGlob
catering

www.banglob.pl

Na Bale Karnawałowe przyjmujemy wcześniejsze zamówienia alkoholi i napojów bezalkoholowych (do czwartku przed każdym bale) na adres:

zamowienia.pfb@banglob.pl
lub telefonicznie 58 620 43 29

W zamówieniu prosimy podać:

- termin balu
- ilość zamawianych napojów
- nazwisko zamawiającego
- telefon kontaktowy

Płatność przelewem po wcześniejszym złożeniu zamówienia mailowo lub telefonicznie:

Nr konta
47 1540 1098 2001 5539 2365 0001

BanGlob sp. z o.o.
ul. Norwida 4c
81-434 Gdynia

MENU NA IX BAL GDAŃSKI 02 MARCA 2019

90 PLN BRUTTO NA OSOBĘ

Zupa

- Krem z pieczonej dyni z mleczkiem kokosowym oraz imbirem podany z croutons

Danie główne

- Grillowana pierś z drobiu po włosku z aromatycznym sosem podana w towarzystwie opiekanych części ziemniaków oraz marchewki karotki z sezamem

Deser

- Mus mango z białą czekoladą
- Mandarynki

Przekąski zimne

- Carpaccio z łososia z koperkowym crème fraiche na razowym dukacie
- Polędwiczki wieprzowe nadziewane leśnymi kurkami
- Schab z morelą i orzechem muśnięty małągą
- Rolls z musem tuńczykowym i czerwoną fasolą
- Capreze z pomidorkiem cocktailowym na szpadce
- Wybór pieczywa

Przekąski deserowe

- Poduszcзки serowe oprószone 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



OPCJA DLA WEGETARIAN

(aktualna na wszystkie Bale Gdańskie – do zamówienia przy zakupie karnetu)

Zupa

- Krem z pomidorów pelati ze śmietanką

Danie główne

- Torcik warzywny podany w towarzystwie ziemniaków parissien oprószonej ziołami i warzyw blanszowanych na parze z płatkami migdałów

Deser

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

Przekąski

- Tatar z suszonych pomidorów z cukinią na bagietce
- Rewia serów pleśniowych i twardych na szpadkach
- Hummus z suszonym pomidorem na bagietce
- Połówki jaj z garni warzywnym
- Capreze z pomidorem i mozzarellą oraz bazylią
- Wybór pieczywa

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 |

