

BALE KARNAWAŁOWE 2020

Polska Filharmonia Bałtycka im. Fryderyka Chopina
w każdą sobotę Karnawału
w godz. 20.30 - 2.00



MENU NA III BAL GDAŃSKI 18 STYCZNIA 2020

95 PLN BRUTTO NA OSOBĘ

Zupa

- Żurek staropolski z białą kielbasą okraszony boczkiem oraz cebulką

Danie główne

- Kurczak nadziewany pieczarkami z serem podany z ziemniakami parissien oprószonymi ziołami oraz marchewka karotka z sezamem

Deser

- Mus z białą czekoladą i puree malinowym
- Mandarynki

Przekąski zimne

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

Przekąski deserowe

- Grzebyki francuskie nadziewane konfiturą brzoskwiniową

Napoje gorące i zimne

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

- Słupki grillowanych warzyw owinięte cukinią na sosie arabiatta, z opiekаныmi ziemniakami i blanszowanymi warzywami

Deser

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

Przekąski

- Mus łososiowy ze świeżym koperkiem na jajku
- Rewia serów podana z winogronem
- Tatar z suszonych pomidorów z cukinią na bagietce
- Hummus z suszonym pomidorem na bagietce
- Capreze z pomidorem i mozzarellą oraz bazylią
- Bagietki pszenne i wieloziarniste

Napoje gorące i zimne

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



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 balu), nazwisko i telefon osoby rezerwującej

DODATKOWE NAPOJE ZIMNE I ALKOHOLE

można z góry zamawiać do stolików, by usprawnić i przyspieszyć obsługę i na Balu nie czekać na zamówienie u kelnera.

KONTAKT tel. 58 620 43 29 58 620 82 39 zamowienia.pfb@banglob.pl

PONIŻEJ CENNIK ZE WSKAZÓWKAMI JAK DOKONYWAĆ ZAMÓWIEŃ

WINO MUSUJĄCE	50 zł
PROSECCO 0,75l	60 zł
WINO BIAŁE WYTRAWNE 0,75l	50 zł
WINO CZERWONE WYTRAWNE 0,75l	50 zł
WÓDKA WYBOROWA 0,5l	60 zł
WÓDKA ABSOLUT 0,5l	70 zł
WÓDKA WYBOROWA EXQUISITE 0,7l	120 zł
BALLANTINES 0,7l	120 zł
JAMESON 0,7l	120 zł
CHIVAS REGAL 0,7l	150 zł
WODA KROPLA BESKIDU gaz/ngaz 330 ml	6 zł
WODA CISOWIANKA PERLAGE 0,7l	10 zł
COCA COLA, SPRITE, TONIC 0,85l	15 zł
SOK OWOCOWY 100% CAPPY 1l	15 zł

Celem sprawnej i szybkiej obsługi gości podczas Sylwestra/Bali Karnawałowych przyjmujemy wcześniejsze zamówienia alkoholi i napoi do stolików na adres zamowienia.pfb@banglob.pl do czwartku przed każdym bale

Płatne przelewem
Nr konta
47 1540 1098 2001 5539 2365 0001

W zamówieniu prosimy podać:
-termin balu
-asortyment
-nazwisko zamawiającego
-telefon kontaktowy

BanGlob sp. z o.o.
Ul. Norwida 4c
81-434 Gdynia
Tel. 58 620 43 29

