

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 balem) 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 VI BAL GDYŃSKI 9 LUTEGO 2019

90 PLN BRUTTO NA OSOBĘ

Zupa

- Krem z pomidorów pelati ze śmietanką

Danie główne

- Medaliony z karkówki marynowanej w ziołach podane z sosem cocktailowym i opiekаныmi ziemniakami z sezamem oraz zieloną fasolą szparagową

Deser

- Mus tiramisu z czekoladą i serkiem mascarpone
- Mandarynki

Przekąski zimne

- 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
- Wybór pieczywa

Przekąski deserowe

- Rogaliki nadziewane belgijską czekoladą oraz skórką pomarańczową

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 oprószonych 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

