

**ZAPRASZAMY
FIRMY
oraz
KLIENTÓW INDYWIDUALNYCH**

NA BALE GDAŃSKIE Z KONCERTEM

**DO POLSKIEJ FILHARMONII BAŁTYCKIEJ
IM. FRYDERYKA CHOPINA W GDAŃSKU**

W KAŻDĄ SOBOTĘ KARNAWAŁU 2018

FIRMOM POLECAMY

organizację Noworocznych Spotkań z Pracownikami i Klientami podczas Bali Karnawałowych w atrakcyjnym pakiecie cenowym od 120 pln/osobę:

- koncert godz. 19.00 od 35 pln/osobę
muzyka dla każdego, repertuar na stronie Filharmonii
- uroczysta serwowana gorąca i zimna kolacja z deserem
oraz zabawa taneczna, gra na żywo profesjonalny zespół muzyczny
godz. 20.15 - 02.00 85 pln/osobę

KONTAKT DLA FIRM

banglob@banglob.pl
tel. 601 591 095

KONTAKT DLA KLIENTÓW INDYWIDUALNYCH

banglob@banglob.pl
tel. + 48 58 620 43 29 + 48 58 620 82 39



- I BAL GDAŃSKI 6 STYCZNIA 2018
- II BAL GDAŃSKI 13 STYCZNIA 2018
- III BAL GDAŃSKI 20 STYCZNIA 2018
- IV BAL GDAŃSKI 27 STYCZNIA 2018
- V BAL GDAŃSKI 3 LUTEGO 2018
- VI BAL GDAŃSKI 10 LUTEGO 2018

ZAKUP KARNETÓW KONSUMPCYJNYCH NA BAL W CENIE

85 PLN / OSOBĘ

- w kasach Filharmonii

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 BAL nr, data, nazwisko i telefon osoby rezerwującej

PRZYJMUJEMY WCZEŚNIEJSZE ZAMÓWIENIA NA DODATKOWE ALKOHOLE I NAPOJE

na adres mailowy zamówienia.pfb@banglob.pl

Kartę na życzenie wyślemy.

Pozwoli to skrócić czas oczekiwania na zamówione napoje u kelnera podczas Balu.

Udział w Balach tylko dla osób, które kupią bilety na koncert w danym dniu.

Sprzedaż biletów na koncerty prowadzi wyłącznie Filharmonia.

tel. +48 58 320 62 62 + 48 58 323 83 62 +48 664 71 00 23

e-mail bilety@filharmonia.gda.pl



MENU BALE KARNAWAŁOWE 2018

MENU I (I BAL, IV BAL)

85 PLN BRUTTO NA OSOBE

Zupa

- Krem z pomidorów pelati ze śmietanką oraz kluseczkami

Danie główne

- Medaliony z karkówki marynowanej w ziołach podane z sosem cocktailowym i częstkami opiekanych ziemniaków z sezamem oraz zieloną fasolą szparagową

Deser

- Faworki karnawałowe z cukrem pudrem
- Mandarynki

Przekąski zimne

- Galantyna z kaczki z wędzoną śliwką doprawiona majerankiem
- Połędwiczki wieprzowe z suszonym pomidorem i pesto
- Szynka gotowana ze szparagiem i musem chrzanowym
- 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

- Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego 1 porcja
- Herbata czarna, owocowa, zielona - serwowana z imbryków 1 porcja
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy, słodzik
- Mleko z dzbanków
- Woda mineralna 1 but. 0,33 l

MENU II (II BAL, V BAL)

85 PLN BRUTTO NA OSOBE

Zupa

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

Danie główne

- Grillowana pierś z drobiu po włosku podana w towarzystwie ziemniaków parissien oprószonych ziołami oraz marchewki karotki z sezamem

Deser

- Owoce egzotyczne z musem waniliowym i miętą
- 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
- Śledzik po skandynawsku w sosie musztardowym
- Capreze z pomidorkiem cocktailowym na szpadce
- Wybór pieczywa

Przekąski deserowe

- Poduszeczki serowe oprószone kokosem

Napoje gorące

- Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego 1 porcja
- Herbata czarna, owocowa, zielona - serwowana z imbryków 1 porcja
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy, słodzik
- Mleko z dzbanków
- Woda mineralna 1 but. 0,33 l

MENU III (III BAL, VI BAL)

85 PLN BRUTO NA OSOBĘ

Zupa

- Żurek staropolski z białą kiebasą okraszony boczkiem oraz cebulką

Danie główne

- Steki z szynki na sosie z grzybami leśnymi podane z kluskami śląskimi w towarzystwie warzyw blanszowanych z masłem

Deser

- Mus z belgijskiej czekolady aromatyzowany brandy z wiśniami
- 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
- Śledzik po kaszubsku w sosie tomatu
- Wybór pieczywa

Przekąski deserowe

- Grzebyki francuskie nadziewane konfiturą brzoskwiniową

Napoje gorące

- Kawa świeżo parzona z ekspresu przelewowego 1 porcja
- Herbata czarna, owocowa, zielona - serwowana z imbryków 1 porcja
- Cytryna
- Cukier biały i brązowy, słodzik
- Mleko z dzbanków
- Woda mineralna 1 but. 0,33 l

OPCJA DLA WEGETARIAN

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

Zupa

Krem z pomidorów pelati ze śmietanką i kluseczkami

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 jak wyżej dla pozostałych osób

BARY

**otwarte podczas Bali Karnawałowych
z dodatkową sprzedażą gotówkową**

- Alkohole
- Wyborne ciasta z autorskiej cukierni BanGlob
- Pyszna kawa z ekspresów ciśnieniowych
- Napoje zimne
- Przekąski zimne i gorące

KARTA NAPOJÓW I ALKOHOLI

		PLN
Wino musujące	0,75 l	40
Prosecco	0,75 l	45
Wino białe wytrawne	0,75 l	45
Wino czerwone wytrawne	0,75 l	45
Wódka Wyborowa	0,5 l	60
Wódka Absolut	0,5 l	70
Ballantines	0,7 l	100
Jameson	0,7 l	120
Chivas Regal	0,7 l	150
Woda mineralna	330 ml	6
Coca Cola, Sprite	250 ml	6
Burn	250 ml	8
Coca Cola, Sprite, Tonic	1 litr	15
Sok owocowy 100% Cappy	1 litr	15

BanGlob
catering

www.banglob.pl

BanGlob
catering

Przyjmujemy wcześniejsze zamówienia na napoje bezalkoholowe i alkoholowe

- Bal Sylwestrowy do 29.12.2017
- Bale Karnawałowe do czwartku przed każdym balem na adres:

zamowienia.pfb@banglob.pl

Na zamówieniu należy podać:

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

Płatność przelewem:

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

Nr konta
47 1540 1098 2001 5539 2365 0001

tel. 58 620 43 29