

BALE GDAŃSKIE Z KONCERTEM

W POLSKIEJ FILHARMONII BAŁTYCKIEJ
IM. FRYDERYKA CHOPINA W GDAŃSKU

W KAŻDĄ SOBOTĘ KARNAWAŁU 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 Balu, nazwisko i telefon osoby rezerwującej

PRZYJMUJEMY WCZEŚNIEJSZE ZAMÓWIENIA NA DODATKOWE ALKOHOLE I NAPOJE

na adres mailowy zamówienia.pfb@banglob.pl

Kartę napoi wysyłamy na życzenie.

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

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

Sprzedż biletów na koncerty prowadzi Polska Filharmonia Bałtycka im. Fr. Chopina.



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



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
- Polędwiczki 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 OSOBĘ

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 malagą
- 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

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 pstrągą 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
- 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 - wino, piwo butelkowane, drinki, aperitify, whisky, koniak
Wyborne ciasta z naszej autorskiej cukierni
Zestaw przekąsek owocowych z sosem czekoladowym
Pyszna kawa z wysokowydajnych ekspresów ciśnieniowych – czarna, latte, cappuccino
Napoje zimne - woda mineralna, soki owocowe 100%, produkty Coca-Cola
Przekąska gorąca, np. bogracz, krem z dyni z mleczkiem kokosowym
Płyta przekąsek zimnych