

BAL SYLWESTROWY 2018

Polska Filharmonia Bałtycka im. Fryderyka Chopina

31 grudnia 2018
godz. 22.30 - 05.00



Zapraszamy osoby uczestniczące w Koncercie Sylwestrowym zaczynającym się o godz. 20.30 do udziału w Balu Sylwestrowym zaraz po Koncercie.

Zapewniamy elegancką kolację oraz zabawę przy muzyce tanecznej w wykonaniu zespołu.

Ceny karnetów na Bal Sylwestrowy - 160 pln/os. lub 110 pln/os. w zależności od wybranego menu.

ZAKUP KARNETÓW KONSUMPCYJNYCH

- **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: Sylwester PFB, 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

		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 Ostoya	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, Tonic	250 ml	6
Coca Cola, Sprite, Tonic	1 litr	15
Sok owocowy 100% Cappy	1 litr	15
Burn	250 ml	8

BanGlob
catering

www.banglob.pl

BanGlob
catering

Przyjmujemy wcześniejsze zamówienia na napoje bezalkoholowe i alkoholowe

- Bal Sylwestrowy (do 27.12.2018)
- 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

MENU BAL SYLWESTROWY 2018

MENU 160 pln/os.

GÓRNE FOYER PFB

STARTER

- Krewetka królewska marynowana w białym winie na salsie w asyście pate z dodatkiem wątróbek gęsich na kompensowanym jabłku w żubrówce i musie żurawinowym
- Bułeczka koktajlowa

ZUPA

- Krem z karotki z pomarańczą i imbirem oraz płatkami prażonych migdałów

DANIE GŁÓWNE

- Pierś z indyka otulona grillowaną cukinią i szynką dojrzewającą na aksamitnym sosie bazyliowym podana z opiekanymi ziemniakami parissien oprószonymi ziołami oraz warzywami blanszowanymi na parze

DESER

- Torcik pralinowy z belgijskiej czekolady



PRZEKĄSKI ZIMNE

- Babeczka koktajlowa z kurczakiem i musem z papryczką jalapeno
- Klopsik szwedzki na sosie tatarskim w naczynku
- Rewia serów dojrzewających i pleśniowych z winogronem
- Profitrol z crème fraiche ziołowym
- Piramidka z ryb atlantyckich z warzywnym julienne
- Schab po staropolsku ze śliwką i morelą muśnięty małągą
- Jajko gotowane otulone szynką polską z musem szczypiorkowym
- Filet z indyka z puszystym kremem żurawinowym
- Rolls z kolorową papryką i crème fraiche oraz czarnym sezamem
- Profitrol z chrzanowym musem z pstrąga
- Polędwiczka wieprzowa marynowana w ziołach otulona bekonem
- Kabanosy myśliwskie
- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem i chipsami bekonu
- Mandarynki
- Pieczywo jasne i ciemne

W NOCY

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami leśnymi

NAPOJE

- Kawa świeżo parzona z ekspresów przelewowych
- Herbata / czarna, zielona, owocowa /
- Mleko w dzbankach
- Cukier biały i brązowy, słodzik, cytryna
- Woda mineralna Cisowianka Perlage
- Sok pomarańczowy 100%

WINO

- Kieliszek wina musującego na powitanie Nowego Roku
- Kieliszek wina czerwonego do kolacji



OPCJA WEGETARIAŃSKA 160 pln/os. (do zamówienia przy zakupie karnetu)

Starter

- Rewia sałat z tagliatelle z marchwi i cukinii z dresingiem cytrusowym

Zupa

- Krem z karotki z pomarańczą i imbirem oraz płatkami prażonych migdałów

Danie główne

- Torcik warzywny podany w towarzystwie ziemniaków parissien oprószonych ziołami i warzyw blanszowanych na parze

Deser

- Torcik pralinowy z belgijskiej czekolady
- Mandarynki

Przekąski

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

NAPOJE

- Kawa świeżo parzona z ekspresów przelewowych
- Herbata / czarna, zielona, owocowa /
- Mleko w dzbankach
- Cukier biały i brązowy, słodzik
- Cytryna
- Woda mineralna Cisowianka Perlage
- Sok pomarańczowy 100 %

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Babeczka koktajlowa z kurczakiem i musem z papryczką jalapeno
- Klopsik szwedzki na sosie tatarskim w naczynku
- Rewia serów dojrzewających i pleśniowych z winogronem
- Profitrol z crème fraiche ziołowym
- Piramidka z ryb atlantyckich z warzywnym julienne
- Schab po staropolsku ze śliwką i morelą muśnięty malagą
- Jajko gotowane otulone szynką polską z musem szczypiorkowym
- Filet z indyka z puszystym kremem żurawinowym
- Rolls z kolorową papryką i crème fraiche oraz czarnym sezamem
- Profitrol z chrzanowym musem z pstrąga
- Polędwiczka wieprzowa marynowana w ziołach otulona bekonem
- Kabanosy myśliwskie
- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem i chipsami bekonu
- Pieczywo jasne i ciemne

DESER

- Torcik pralinowy z belgijskiej czekolady, mandarynki

NAPOJE

- Kawa świeżo parzona z ekspresów przelewowych
- Herbata / czarna, zielona, owocowa /
- Cukier biały i brązowy, słodzik, cytryna, mleko w dzbankach
- Woda mineralna Cisowianka Perlage
- Sok pomarańczowy 100 %

PRZEKĄSKA GORĄCA W KOKILCE

- Bogracz z mięsem i kolorową papryką na ostro z bułeczką koktajlową

- Wino czerwone 150 ml

LUB

- Sylwestrowy drink bezalkoholowy z dekoracją owocową

KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO NA POWITANIE NOWEGO ROKU