

BAL SYLWESTROWY 2018

Teatr Muzyczny im. D. Baduszkowej w Gdyni
Foyer Sceny Dużej

31 grudnia 2018
godz. 23.30 - 04.00



Zapraszamy osoby uczestniczące w Koncercie Sylwestrowym zaczynającym się o godz. 21.00 do udziału w Balu Sylwestrowym zaraz po Koncercie.

Zapewniamy elegancką kolację oraz zabawę przy muzyce tanecznej w wykonaniu grupy muzyków Teatru Muzycznego.

Cena karnetu na Bal - 300 pln/os.

INFORMACJA I REZERWACJA

telefonicznie + 48 58 620 43 29 + 48 58 620 82 39 pon.- pt. w godz. 9-16

e-mailowo banglob@banglob.pl

Po dokonaniu rezerwacji PŁATNOŚĆ

- **przelewem na konto BanGlob**
BOŚ S.A. O/GDAŃSK 47 1540 1098 2001 5539 2365 0001
W tytule przelewu prosimy o dopisek: SYLWESTER Teatr Muzyczny
nazwisko i telefon osoby rezerwującej
- **gotówką w biurze BanGlob**
Gdynia, ul. Norwida 4 c , pon. – pt. w godz. 9-15

UWAGA

Sprzedż biletów na Koncert o godz. 21.00 prowadzi wyłącznie Teatr Muzyczny
tel. + 48 58 661 60 000 + 48 58 785 59 00



MENU

STARTER

150 g na osobę

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

ZUPA

250 ml na osobę

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

DANIE GŁÓWNE

150 g + 200 g + 150 g na osobę

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

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

- Carpaccio z łososia marynowanego w soli morskiej i koprze z kaparami i cytryną
- Polędwica wołowa marynowana z rukolą oprószona parmezanem z oliwą truflową
- Rewia serów dojrzewających i pleśniowych z winogronem na szpadkach
- Piramidka z ryb atlantyckich z warzywnym julienne
- Jajko gotowane otulone szynką polską z musem szczypiorkowym
- Filet z indyka z puszystym kremem żurawinowym
- Rollsy z kolorową papryką i crème fraiche oraz czarnym sezamem
- Polędwiczka wieprzowa marynowana w ziołach otulona bekonem
- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem, piórkami czerwonej cebuli i chipsami bekonu
- Sałatka krabowa z makaronem ryżowym oraz świeżym ogórkiem i koperkiem z sosem jogurtowym
- Pieczywo jasne oraz ciemne

BUFET DESEROWY

- Deser mango z musem malinowym i białą czekoladą
- Deser pralinowy z belgijskiej czekolady
- Ciasto czekoladowe z wiśniami

- Pleśniak z chmurką bezową
- Ciasto leśny mech z kremem mascarpone i granatem
- Sernik z pianką i czekoladą
- Poduszeczki serowe oprószone kokosem
- Mandarynki

ALKOHOL OPEN BAR oraz NAPOJE GORĄCE I ZIMNE / W CENIE KAŻDEGO BILETU /

NIELIMITOWANE

- Wino chilijskie białe Canepa Sauvignon Blanc
- Wino chilijskie czerwone Canepa Classico Carmenera
- Wódka Wyborowa
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Herbata świeżo parzona w imbrykach
- Cukier biały i brązowy
- Cytryna
- Mleko do kawy
- Woda mineralna gazowana i niegazowana Cisowianka Perlage
- Soki owocowe 100 % Cappy
- Coca Cola

ORAZ KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO NA POWITANIE NOWEGO ROKU

MENU OPCJA WEGETARIANSKA / do zamówienia przy zakupie biletów /

STARTER

150 g na osobę

- Krewetka królewska marynowana w białym winie w asyście tagliatelle z grillowanej cukinii i karotki oraz sałat z granatem
- Bułeczka cocktailowa

ZUPA

250 ml na osobę

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

DANIE GŁÓWNE

150 g + 200 g + 150 g na osobę

- Torcik warzywny z grillowanych warzyw podany z opiekany ziemniakami oprószonymi ziołami oraz warzywami blanszowanymi na parze

SET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

- Babeczka cocktailowa z mussem twarogowym z papryczką jalapeno
- Rewia serów dojrzewających i pleśniowych z winogronem
- Profitrol z crème fraiche ziołowym
- Piramidka z ryb atlantyckich z warzywnym julienne
- Rolls z kolorową papryką i crème fraiche oraz czarnym sezamem
- Mandarynki
- Pieczywo jasne oraz ciemne