

STARTER
PRALINA Z SÓDZICZNY ZIOŁA / MUS SŁODZIKI / CZERWONE WINO
GALANTYNA Z KACZKI / MUS ZURAWINOWY
ŁOŚD MARINOWANY W KOPRZE / SÓL MORSKIEJ
CHERAZOWY CREME FRAICHE

DLA WESŁA
KOMPOTYKA PRALIN WARSZTACH / MUS PAPRYKOWY
OGÓREK KOPKONOWY Z OLIVĄ

DANIE GŁÓWNE
MARINOWANA W ZIOŁACH PIECZONA POŁEDYDZKA
WIEPRZOWA NA GRZANIE Z PARMEZANEM
KOPRZOWIE WACZYWA PIECZONE W OLIWIE
BOCZNAK KROJENSKI / ROLADY MARINOWE ZIEBRNĄ
MUS POKRZYNY

DLA WESŁA
5 TEK Z OLY MARINOWANE W SOSIE TERMIAR
KOPRZOWE WACZYWA PIECZONE W OLIWIE
BOCZNAK KROJENSKI NA MUSIE PAPRYKOWYM
ROLADY MARINOWE ZIEBRNĄ

DESER
TORCIK PRALINOWY Z BIELUSKIEJ CZERKADY

DLA WESŁA
TORCIK WEGANOWY Z PUREE MALINOWYM

BUFFET PRZEKASEK WYTRAWNYCH
KROJENKI KROJENSKIE MARINOWANE W WINIE Z SALSĄ PAPRYKOWĄ
SZRZEMKOMORSKIE WEDLINY Z ANTYPASTI / PALUSZKI DRESSING
CARPACCIO Z PIECZONNO BUKAKA Z WEGANOWĄ PETA
ŁOŚD MARINOWANY W ŚWIEŻYM KOPRZE / SÓL MORSKIEJ
SCHAR ZE SURIMA I MOKREJA OLIWNYM PALAKA
REWA SEROWI PŁUSNIOYCH I TWARDYCH Z MARINOWANYMI OLIVAMI
SALATKA KRAKOWA Z MAKARONEM RYZOWYM, OGÓREK I KOPRZEM Z SOSEM JOGURTOWYM
SALATKA BROKULOWA Z SOSEM JOGURTOWYM I PRAŻONYMI PŁATKAMI MIGNOLAW
GRILLOWANE BAKALIOU Z GRANATEM I AWOKADO NA SALACZACH Z DRESSINGEM BALSAMICO

NA GÓRZĘDO
POŁEŻYWCZKA WIEPRZOWA MARINOWANA W ZIOŁACH Z OPAWY COCKTAILOWYM I CHIMICHURI
ROLADKI Z BERKINU ZE SURIMĄ Z SOSEM CHILI
TASJES CUBRY Z CIECZKOWĄ, SZPINAKIEM, MŁECZKIEM KOKOSOWYM I LUSCZY KAFIRI

CIASTA I DESERY Z AUTORSKIEJ KUCHNI BANGLO
MAKOWA POKUSA PRZEDŁADANA KONFITURA Z CZAPNIE PORZECZKI
AGRESTOWIEC NA RZYSKOYCH Z BITĄ ŚMIETANĄ, BIAŁĄ I PŁATKAMI MIGNOLAW
SERNIK PIECZONY Z PŁANKĄ I CZERKADĄ
SŁODKONOWICZOWIEC Z KREMEM KASZKOWYM
DIAŁKO Z KREMEM KASZKOWYM, DAKTYLAMI I KOKOSAMI
MUS CZERKADOWY Z PUREE POMARAŃCZOWYM W SŁODKIE
KREM WANILOWY Z MUSEM MANGO I PUREE MALINOWYM
ROGALIKI NADZIEWANE CZERKADĄ (SŁODKIE POMARAŃCZOWA)

NAPOJE
WODA MINERALNA NIEGAZOWANA OSOBNIOWA PERŁE 330 ML NA OSOBĘ
KAWA ŚWIEŻO PARZONA Z ESPRESSO
HERBATA PREMIUM CHAJNA CARL GEAR HERBATO

WINO 175 ML NA OSOBĘ DO WYBORU
BIAŁE HESZPANOSKE CRPITA DE SAINT GL BLANC
CZERWONE HESZPANOSKE CRPITA DE SAINT GL TINTO

BUFET PRZEKASEK
NAPOJE ZIMNE / GORĄCE / WINO

KOLACJA SYLWESTROWA z muzyką na żywo W TEATRZE MUZYCZNYM W GDYNI

MENU >

SZCZEGÓŁY REZERWACJI >

KOLACJA SYLWESTROWA 2023
Teatr: Muzyczny im. D. Badaszkowej w Gdyni
Foyer Sceny Dużej

Zapraszamy osoby uczestniczące w Koncercie Sylwestrowym w Teatrze Muzycznym im. Danuty Badaszkowej w Gdyni, który rozpoczyna się o godz. 21.00, do udziału w **Kolacji Sylwestrowej** zaraz po Koncercie.
Zapewniamy wyborne menu oraz zabawę przy muzyce na żywo.

Cena biletu: **380 PLN ZA OSOBĘ**

INFORMACJE I REZERWACJA

tel. +48 58 620 43 29
+48 693 535 121
/ pon. - pt. w godz. 8.30 - 16.30 /
e-mail: bilety@banglob.pl

PLATNOŚĆ po dokonaniu rezerwacji:

* przelewem na konto BanGlob B05 Bank SA, 26 1540 1098 2099 0002 9591 0001
W tytule przelewu prosimy o dopisek:
SYLWESTER TM nazwisko i telefon osoby rezerwującej, liczbę osób
* gotówką lub kartą w biurze BanGlob, Gdynia ul. Norwida 4 c, pon. - pt. w godz. 8.30 - 16.30
Jeśli życzą sobie Płatność otrzymać **FAKTURĘ**, prosimy o informację przed wykonaniem płatności.

ODBIÓR BILETÓW

- Ban Glob, Foyer Teatru Muzycznego w Gdyni, od godziny 20.00 lub w przelewie Koncertu
* Biuro Sprzedaży BanGlob, Gdynia ul. Norwida 4 c, pon. - pt. w godz. 8.30 - 16.30
(prosimy o wstępną kontakt telefoniczny)

ULWAGA

Sprzedaz biletów na Koncert o godz. 21.00 prowadzi wyłącznie Teatr Muzyczny.

tel. +48 58 663 60 00
+48 58 785 59 00

po zakończeniu
Koncertu Sylwestrowego
o godz. 21.00
zabawa do 03.00