

W JEDNĄ NOC
dookoła świata
W FARINA BIANCO

FARINA
BIANCO

SINCE 2008

BAL SYLWESTROWY 2018 / 19

Farina Bianco

DJ DARIUSZ SIUBDZIA / FABRYKA ROZRYMKI

+ Muzyka na żywo!

Muzyka

+ Live cooking! CAŁONOCNE MENU PEŁNE SPECJAŁÓW KUCHNI MIĘDZYNARODOWEJ

Jedzenie

STACJA SUSHI

+ Open Bar All inclusive!

Jedzenie

Napoje

WELCOME DRINK NA POWITANIE, WINO, PROSECCO O PÓŁNOCY, WÓDKA, WHISKY, COCKTAILE

Alkohol

19:45 04:00

Start Koniec

375 PLN / OS.

Cena

605 102 110 / 601 700 715

Szczegóły i rezerwacje

KONTAKT@FARINABIANCO.PL

18/19

Bal Sylwestrowy

INAUGURACJA NOWEJ
SALI BANKIETOWEJ QUALITY!

Bal Sylwestrowy 2018-2019
„W jedną noc dookoła świata”
w Farina Bianco!

Podczas tegorocznego Balu Sylwestrowego w „Farina Bianco” zabierzemy Gości w kulinarną i muzyczną podróż dookoła świata! Całości dopełni wykwintne menu autorstwa Szefa kuchni Kamila Maćkowskiego, porywająca do tańca muzyka, prowadzący zabawę Dariusz Siubdzia z „Fabryki Rozrywki” oraz koncerty na żywo i atrakcyjne konkursy z nagrodami!

Start: 19.45

Prowadzenie: DJ Dariusz Siubdzia & Fabryka Rozrywki!

Koncerty: Muzyka na żywo!

Uroczysta kolacja serwowana

Zupa serwowana

Rozgrzewająca zupa tajska z kurczakiem, ananasem i grzybami mun

Danie główne

Supreme kurczaka kukurydzianego faszerowane włoskimi serami,
komosa ryżowa gotowana w soku z pomarańczy, sos velouté i marchewka baby

Całonocne menu pełne specjałów kuchni międzynarodowej

Przekąski wytrawne

Pstrąg wędzony na mieszance sałat z kompresowanym w pieprzu arbuzem
Śledź na dwa sposoby; „po kaszubsku” i „pod pierzynką”
Deska importowanych wędlin i mięs pieczystych
Deska serów włoskich z orzechami, winogronem, gruszką i miodem
Melon w szynce parmeńskiej
Sałatka z mini-mozzarellą i pomidorkami koktajlowymi
Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, oprószone płatkami Parmezanu
Mus z szynki w kruszynie z kolorową papryką
Sałatka z marynowaną dynią, pomidorem i orzechami włoskimi, dressing balsamico
Pikantne papryczki jalapeño faszerowane pastą z tuńczyka
na ziemniaczanej sałatce z majonezowym sosem
Marynaty i pikle

Stacja „live cooking”

Befszytk tatarski oraz tatar z łososia

Stacja sushi

Sylwestrowa selekcja Sushimastera „No To Sushi”



Na słodko

Mono-czekolada z żelką z whisky

Mini-Crème brûlée

Mono-torty i domowe wypieki

Drugi posiłek gorący

Krem z pieczonego kalafiora z wędzonym pstrągiem

Trzeci posiłek gorący

Policzki wieprzowe, purée z selera, sos demi-glace
i karmelizowana brukselka z cydrową żelką

Czwarty posiłek gorący

Esencjonalny boeuf stroganoff z pieczarkami i kiszonym ogórkiem

Open bar All Inclusive

[welcome drink na powitanie, wino, piwo, spumante o północy, wódka, whisky, cocktails]

Zakończenie:

4.00

Szczegóły i rezerwacje:

tel.: 605 102 110 | 601 700 715

e-mail: kontakt@farinabianco.pl

Noclegi w Boutique Hotel's (al. Piłsudskiego 10):

Oferta specjalna - 209 PLN / doba
pokój dwuosobowy z noworocznym śniadaniem
check-out do godziny 14.00