

**Bal Karnawałowy Podlaskiej OIIB**  
**28 II 2025 r.**  
**Dwór Czarneckiego, Sala Kryształowa**

**I danie gorące:**

**Wariant A \***

- rosół z domowym makaronem
- karkówka sous vide w sosie grzybowym podana z ziemniakami gratine, gotowaną marchwią i brokułem w maśle i palonym czosnku

**Wariant B \***

- krem z jarzyn z chipsem warzywnym
- dorsz pieczony w sosie paprykowym, podany z ziemniakami gratine, gotowaną marchwią i brokułem w maśle i palonym czosnku

**Wariant C (węgński) \***

- krem z jarzyn z chipsem warzywnym
- papryka faszerowana kaszą i warzywami, ziemniaki pieczone w ziołach, warzywa gotowane na parze

**II danie gorące (wydane wieloporcjowo):**

- półmisek pierogów: pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z dziczyzną, pierogi ruskie z okrasą, dodatek warzywny

**III danie gorące (wydane po 24:00)**

- barszcz z pasztecikiem

**Przekąski zimne:**

- półmisek wędlin swojskich z sosem tatarskim
- befszyk tatarski
- mus z ryb wędzonych na wieloziarnistych krakersach
- rolada drobiowa z pistacjami
- tortilla rolls z z chrupiącym kurczakiem
- omlet z szynką i serkiem śmietankowym
- pasztet z dzika z ziarnami, pasztet drobiowy z konfiturą z czerwonej cebuli
- jaja w majonezie ze szczypiorkiem
- śledź z kurkami
- sałatka z kurczakiem a' la cesar
- sałatka z gruszką, serem pleśniowym, prażonymi pestkami dyni, sosem vinegrette
- warzywa sezonowe z sosem serowym

**Dodatki:**

- pieczywo mieszane
- napoje owocowe niegazowane
- woda mineralna niegazowana
- napoje gazowane

**Stół słodki:**

- kawa rozpuszczalna, kawa parzona
- herbata Sir Williams - różne rodzaje
- ciasto, wyroby cukiernicze
- owoce krojone
- mleko, cukier, cytryna

**UWAGA:** przy zapisie na bal należy wskazać wariant (A, B lub C) I dania. Najpóźniej do 7.02.2025 r.