

BAL KARNAWAŁOWY KHZ



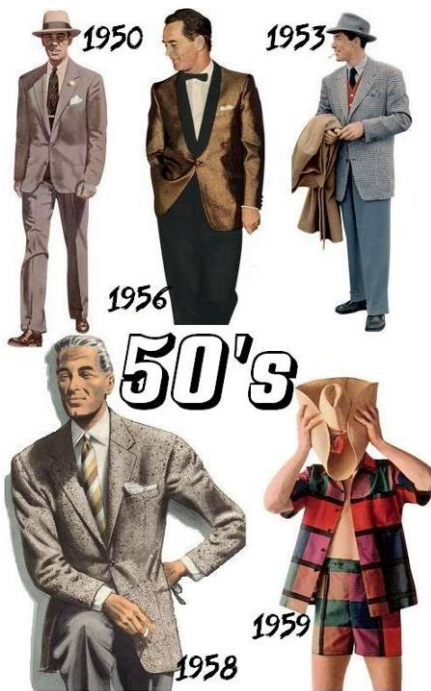
w stylu lat 50-tych XX wieku!

Lata 50-te to czas radości, gdyż skończyła się II wojna światowa. Dla Europejczyków nowe dziesięciolecie przyniosło rozwój przemysłu, a co za tym idzie większe zarobki. Lata 50-te to czas, kiedy kobiety były kobiece, a kanony piękna wyznaczały takie sławy jak Marilyn Monroe, Brigitte Bardot oraz Audrey Hepburn.

Lata 50-te to przede wszystkim czas kwiatowych wzorów, sztywnych hulek, ale także groszków, kraty i pepitki. Z dodatków modne były kapelusze, długie rękawiczki, buty na obcasie oraz perły i klipsy. U Panów szczególną rolę odgrywają akcesoria i związany z nimi styl, niemal podobny u wszystkich mężczyzn: kapelusz, górna kieszeń w marynarce z poszetką, papieros i martini.

- Termin: **4 lutego 2017 r.** w godz. **20:00 - 03:00**
- Miejsce spotkania: **Klub ARCO, ul. Bitwy Warszawskiej 1920 r. 19, Ochota**





AGENDA SPOTKANIA

- 20:00 Przybycie Gości / Szatnia / Welcome drink
Zdjęcie w Atelier wystylizowanym na pokój z lat 50-tych
- 20:30 Zajęcie miejsc przy stołach / Zimne przystawki konsumpcja
- 20:45 Przysięga Balowiczów
- 21:00 Zaproszenie do zabawy tanecznej na parkiecie / Muzyka na żywo
- 21:30 Zupa serwowana
- 22:00 Drugie danie serwowane
- 22:45 Zabawa taneczna kontynuacja
- 24:00 Deser serwowany
- 03:00 Zakończenie balu

PROPONOWANE MENU

(w formie serwowanej, serwis kelnerski i barmański)



WELCOME DRINK

Kieliszek Prosecco

ZIMNE PRYZYSTAWKI

(ustawione na stołach na powitanie)

Caprese - mozzarella z pomidorami

Sakiewki ze schabu z musem chrzanowym

Liście rucoli z płatkami koziego sera i grillowanym bekonem

Łosoś wędzony na zimno podany z musem avocado i płatkami nori

Śledź bałtycki marynowany w miodowo-jabłkowej zalewie, z cebulką i sosem tatarskim

Półmiski wędlin włoskich z karczochami, oliwkami oraz owocami kaparów

Pasztet z dziczyzny z jałowcem, żurawiną oraz wędzoną śliwką

Świeże pieczywo, masło smakowe

ZUPA SERWOWANA

Borowikowe Consomme z makaronem orichette i świeżym szczypiorkiem

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Plasterki schabu w sosie z zielonego pieprzu serwowane z ręcznie robionym Gnocchi i gotowanymi brokułami

lub

Dorada pieczona w całości podana z ryżem szafranowym i warzywnym spaghetti

DESER SERWOWANY

Melodia na sen - Delikatny mus z białej czekolady z żurawiną podany na czekoladowym biszkopcie

NAPOJE I ALKOHOLE

(w formie open baru, podawane na stoły przez kelnerów)

ALKOHOLE

Wino białe i czerwone, Wódka Wyborowa

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

Kawa świeżo parzona

Herbata w torebkach (czarna, zielona, owocowa, miętowa)

Dodatki (mleko, cytryna w plasterkach, cukier biały, cukier brązowy, słodzik)

Softy (cola, fanta, sprite), Tonic

Woda mineralna

CENA 250 PLN od osoby

Rezerwacja miejsc i przyjmowanie wpłat na konto: ACCATA Sp. z o.o.

Edyta Krasnodębska
e-mail: krasnodębska@accata.pl
tel. (22) 668 96 03 wew. 104, +48 600 306 400

Konto: ACCATA Sp. z o.o., ul. Bitwy Warszawskiej 1920r. nr 19, Warszawa
M Bank S.A. Oddział Regionalny Warszawa
75114010100000308557001001

Tytuł przelewu: Bal KHZ