

*JM Rektor Uczelni
Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej
im. rotmistrza Witolda Pileckiego w Oświęcimiu
prof. zw. dr hab. Witold Stankowski*

zaprasza na

Otwarty Karnawałowy Bal Akademicki

18 lutego 2017 roku o godz. 20.00

w

MOLO Resort w Osieku, ul. Główna 231 A

Koszt uczestnictwa:

440 zł od pary (220 zł od osoby)

Prosimy o potwierdzenie rezerwacji do 5 lutego 2017 roku

Rezerwacja: tel. 33 843 06 87, 33 843 06 91; kom. 504 005 336

e-mail: sekretariat@pwsz-oswiecim.edu.pl

Przelewy bankowe prosimy kierować do 5 lutego 2017 roku

Bank Zachodni WBK S.A. nr rachunku: 45 1090 2590 0000 0001 3232 4938

z dopiskiem: Karnawałowy Bal Akademicki oraz imię i nazwisko uczestnika (-ów) Balu

Zapraszamy!



MENU:

Danie główne:

*Rosół z makaronem i kłuseczkami drobiowymi lub wątrobianymi
Tradycyjny kotlet schabowy panierowany
Rolada wieprzowa z aromatycznym farszem w sosie własnym
Udziec z kurczaka pieczony w ziołach nadziewany cielęciną
Fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce
Kluski śląskie, ziemniaki z wody z masłem koperkowym lub puree ziemniaczane, frytki
Surówka z marchewki i jabłka, seler z bakaliami, buraczką z chrzanem*

Deser:

Torcił bezowo-owocowy z lodami waniliowymi

Zimna płyta:

Półmisek wędlin i serów, półmisek mięs pieczonych (karczek, schab, boczek, paszтет pieczony) grecką feta z pomidorami, ogórkami, czerwoną cebulą i papryką na chrupiącej sałacie, sałatka z grillowanym kurczakiem, żółtym serem, ananasem, mango i miętą z sosem jogurtowym, śledzie w pikantnym sosie chili lub z cebulką w oleju, tymbaliki z drobiu lub wołowina w galarecie, pieczywo, masła smakowe (solone, ziołowe, chili), sos żurawinowy i tatarski

Kolacja I:

*Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i serem pleśniowym podawany na puree selerowym z warzywami duszonymi
Żurek z kabanosem i jajkiem*

Kolacja II:

Wódka 0,5l (2 os.), wino białe/czerwone (4 os.), nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych – kawa, herbata, woda niegazowana, soki