

BAL ARCHITEKTÓW 2018

kostiumowo-maskowy pod hasłem: „szopka noworoczna - rekonstrukcja”.

w dniu 10 lutego 2018, w ostatnią sobotę karnawału,

od g. 19.30 do 5 rano dnia następnego.

Część biesiadno-taneczna w gotyckich krużgankach Muzeum Architektury we Wrocławiu

ZAPRASZAJĄ SERDECZNIE NA KARNAWAŁOWE OSTATKI

SARP O/W-w i DSOIA

Strona biesiadna:

- Bufet samoobsługowy
- okrągłe stoły do 10 osób
- Zapewnienie zastawy porcelanowej, sztućców, szkła do napojów oraz do alkoholi własnych Uczestników
- Zapewnienie obsługi kelnerskiej i technicznej imprezy

Strona muzyczna:

Zespół muzyczny

- skład 4 osobowy: instr. klawiszowe, saksofon, perkusja i wokaliści
- urozmaicone bloki muzyczne polskie i zagraniczne
- przerwy między blokami muzycznymi nie dłuższe niż 15 minut
- w przerwach muzyka mechaniczna z zasobów zespołu lub proponowana przez Organizatora.

konkursy z nagrodami:

- abdykacja miłośniców nam królujących Króla i Królowej roku 2017 i wybór Króla i królowej Balu roku 2018
- konkurs na najlepszy kostium
- konkurs na najlepszą maskę balową

Planowane menu:

Dania na ciepło podane w bufecie:

Krem z cukinii z groszkiem ptysiowym

Żurek staropolski z białą kielbasą

Pulpeciki z kaszy jaglanej na sosie pomidorowym - WEGE

Filet z dorsza na sosie śmietankowo – cytrynowym

Roladki drobiowe faszerowane suszonymi pomidorami i serem mozzarella

Eskalopki schabowe na kremowym sosie z zielonego pieprzu

Ryż z warzywami

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Świeże warzywa do samodzielnej kompozycji (ogórki, pomidory, papryka, sałaty zielone, rukola) sos vinegrette, sos jogurtowy

Po północy wstawione w bufety:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Szwedzki stół na zimno

Karczek peklowany w sosie tatarskim

Schab faszerowany śliwką i morelą

Roladki z kurczaka nadziewane kozim serem i suszonymi pomidorami

Polędwiczki wieprzowe z sosem śliwkowym

Cielęcina faszerowana szpinakiem

Deski wędlin domowego wyrobu

Tradycyjna sałatka jarzynowa w rożkach szynki

Sałatka grecka

Sałatka z panierowanymi bocznymiakami

Sałatka cesarska z kurczakiem

Pikantna sałatka bawarska z szynką

Pieczewo bankietowe

Stół słodki:

Sernik
Szarlotka
Ciasto czekoladowe
Filetowane owoce sezonowe i południowe

Napoje:

Kawa, herbata z dodatkami - bez ograniczeń
Soki owocowe - 1,5 l na osobę (pomarańcz, jabłko)
Coca - Cola, Fanta, Sprite - 0,5l na osobę
Woda mineralna - 1l na osobę

Alkohol:

we własnym zakresie i doborze Uczestników Balu

Zapewnienie szkła do alkoholi przez Organizatorów



1. KOSZT WSTĘPU : 180 ZŁ/OS, zniżki j.n.:

- dla członka czynnego SARP O/Wrocław - i jego partnera na bal - po 100 zł/os,
(członkowie emeryci SARP objęci są dodatkową 50% ulgą)
- dla członka czynnego DOIA- i jego partnera na bal -po 100 zł/os

2. ZAPISY:

Prosimy dokonywać zapisów do dnia 06.02.2018 r. j.n.:

- telefonicznie do biura SARP O/Wrocław

lub

-mailowo jednocześnie na 2 adresy : balarchitekta2018@gmail.com oraz biuro@sarpwroclaw.pl podając :imię i nazwisko wraz z członkostwem- SARP lub DOIA. Jeśli zgłaszana jest jednocześnie grupa osób, należy podać wszystkie Imiona i nazwiska, by móc je wpisać na listę Uczestników .

Ilość miejsc ograniczona do 150, decyduje kolejność zgłoszeń oraz dokonanie płatności

3. TERMIN WPLĄT:

Prosimy dokonać wpłaty do dnia 06.02.2018 r., tytułem : Bal Architektów2018 - podając imię i nazwisko wraz z członkostwem- SARP lub DOIA. Jeśli na jednym przelewie jest grupa osób, prosimy podać wszystkie nazwiska, jak na zgłoszeniu.

Zgłoszenie i przelew środków w szczególnych przypadkach jest możliwy do dnia 08.02.18 r., po potwierdzeniu udziału w Balu i płatności przez Uczestnika.

4.GDZIE I JAK WPLĄCAĆ?

1. **Przelewem**- na konto : SARP O/Wrocław, Rynek Ratusz 25, 50-101 Wrocław, Bank: Raiffeisen Bank Polska S.A. ,
nr 26 1750 0012 0000 0000 2673 8946
2. **Lub gotówką**- w biurze SARP O/Wrocław, Rynek Ratusz 25