



*Wieczory Karnawałowe  
w Operze Krakowskiej*

8. oraz 22. stycznia 2011



„OPERA KRAKOWSKA” w Krakowie  
Archiwum

ul. Lubicz 48, 31-512 Kraków  
tel. 012 29 66 188, fax 012 29 66 103

*Szanowni Państwo!*  
*Serdecznie zapraszamy na*  
*„Wieczór Karnawałowy” w Operze Krakowskiej!*

**PROGRAM**

17.30 - recepcja Gości

18.30 - I część koncertu

przerwa

20.00 - II część koncertu

Uprzejmie informujemy, że:

\* w cenę biletu wliczony jest poczęstunek, podawany w przerwie koncertu (przekąski zimne, słodki bufet, zimne i chłodne napoje oraz wina)

\* płatne stoiska alkoholowe będą czynne cały wieczór (do ostatniego Gościa)

\* istnieje możliwość rezerwacji stolika przy zakupie biletu w Restauracji Operowej w godzinach 17.00 – 18.30 oraz od 21.00  
- rezerwacja pod nr tel.: 12 296 62 62 (63)

*Operowe Menu Karnawałowe*

**Propozycja 1**

- \* Delikatny filet drobiowy z rakami na sosie pistacjowym
- \* Polędwiczki wieprzowe w sosie balsamicznym podane z kaszą gryczaną i bukietem warzyw gotowanych na parze
- \* Markiza czekoladowa w aromacie amaretto

**Propozycja 3**

- \* Gratin prowansalskie z bakłażanem i cukinią
- \* Łosoś pieczony podany na szpinaku zapiekany z serem gorgonzola
- \* Lody marchewkowe na bezie szpinakowej

**Propozycja 2**

- \* Camembert zapiekany z szynką dojrzewającą z domową żurawiną
- \* Kaczka w jabłkach z nuta kminkową z dodatkiem bezy ziemniaczanej i zielonej fasolki szparagowej
- \* Torcik cytrynowy na sosie z jagód

**Propozycja 4**

- \* Roladki z kurczaka z serem kozim i papryką
- \* Cielęcina zapiekana z serami francuskimi podana z żurawiną
- \* Bakalie w gruszcze na sosie waniliowo-czekoladowym

Imię i Nazwisko .....

nr telefonu .....

wybieram menu:

1

2

3

4

płatność:

☐

GOTÓWKĄ

☐

PRZELEWEM