

# WIECZÓR SYLWESTROWY NOC PARYSKA

THE NEW YEAR'S EVE NIGHT  
THE NIGHT IN PARIS

31. 12. 2015

Szanowni Państwo!  
Serdecznie zapraszamy na

# WIECZÓR SYLWESTROWY

Noc Paryska

pod patronatem Konsula Generalnego Republiki Francji  
Thierry Guichoux

WYSTĄPIĄ

Agnieszka Częstka

Katarzyna Oleś-Blacha

Iwona Socha

Adam Sobierajski

Adam Szerszeń

*oraz*

*Artyści, Goście i Przechodnie*

Tomasz Tokarczyk

(dyrygent)

Balet Opery Krakowskiej  
Orkiestra Opery Krakowskiej

\* W przerwie koncertu zapraszamy na poczęstunek i lampkę  
wina. W ramach poczęstunku mini przekąski słone i słodkie  
oraz kawa, herbata, woda mineralna, soki.

\* Muzyka taneczna (na Antresoli)  
- po zakończeniu drugiego koncertu.

\* Gości, bez rezerwacji miejsc przy stolikach  
zapraszamy do bufetów płatnych we foyer (parter),  
czynnych do ostatniego Gościa.

Ladies and Gentlemen!  
We are pleased to invite you to spend a night  
at the Krakow Opera, celebrating

# THE NEW YEAR'S EVE NIGHT

## The Night in Paris

under the auspices of the Consul General  
of the French Republic, Mr Thierry Guichoux

### FEATURING

Agnieszka Cząstka

Katarzyna Oleś-Blacha

Iwona Socha

Adam Sobierajski

Adam Szerszeń

*as well as*

*Artists, Guests and Passersby*

Tomasz Tokarczyk  
(conductor)

The Krakow Opera Ballet  
The Krakow Opera Orchestra

\* In the interval, guests will be served with a treat and a glass of wine. Refreshments will include savoury and sweet snacks, as well as coffee, tea, mineral water, and juices.

\* Dance music (Mezzanine)  
will be played after the second concert.

\* Guests who do not pay for their seat reservation may use a buffet (to be paid for in the foyer on the ground floor) which will be open until the last Guest.

Ladies and Gentlemen!

On behalf of ARS MODI we kindly inform you  
that you may order a dinner at the Opera's Restaurant.  
The Restaurant opens at 5.00 pm. (including interval).  
Meals can be selected from the attached menu.

## NEW YEAR'S EVE MENU

### Suggestion 1

- \* Smoked trout on rocket with nut dressing,  
smoked sheep milk cheese and pomegranate
- \* Goose meat with plum and currant sauce,  
served with celery purée and chanterelle and fava bean salad
- \* Chocolate truffles on raspberry mousse with roasted pistachio

### Suggestion 2

- \* Port poached pear interlaid with Italian mozzarella,  
sprinkled with powdered lemon sugar
- \* Pike-perch in chanterelle sauce on green asparagus  
with bits of roasted beetroots
- \* Delicate meringue with coffee and chocolate custard on a bilberry mirror

### Suggestion 3 (vegetarian)

- \* Port poached pear interlaid with Italian mozzarella,  
sprinkled with powdered lemon sugar
- \* Camembert cheese on chanterelles
- \* Delicate meringue with coffee and chocolate custard on a bilberry mirror

Every set includes mineral water, coffee, tea.

The restaurant is open until last Guest.

Information and bookings: tel. +48 691 77 77 11 (44)

[restauracja@vd-restauracja.pl](mailto:restauracja@vd-restauracja.pl)

Please, make your bookings by 23 December 2015.

Dinner price 150 PLN.

Please make the payments for dinner to the following bank account:

ARS MODI S.C. 37 1140 2017 0000 4802 0517 8811

or at the *Krakow Opera's Box Office*.

NAME AND SURNAME .....

TEL. ....

TIME OF BOOKING A TABLE .....

I CHOOSE MENU:



1



2



3

PAYMENT:

IN CASH



BY BANK TRANSFER



Szanowni Państwo!

W imieniu ARS MODI uprzejmie informujemy,  
że istnieje możliwość zamówienia kolacji  
w Restauracji Operowej. Restauracja czynna od godziny 17.00  
(również w przerwie koncertu).  
Możliwość wyboru menu zgodnie z załączonymi propozycjami.

## MENU SYLWESTRÓWE

### Propozycja I

- \* Pstrąg wędzony ułożony na rukoli z dressingiem orzechowym,  
oscypkiem i granatem
- \* Gęsina z sosem śliwkowo-porczkowym  
podana z purée selerowym i sałatką z kurek i bobu
- \* Trufle czekoladowe na musie malinowym z prażonymi pistacjami

### Propozycja II

- \* Gruszka gotowana w porto przekładana włoską mozzarellą  
posypana pudrem cytrynowym
- \* Sandacz w sosie kurkowym ułożony na zielonych szparagach  
z kawałkami pieczonych buraków
- \* Delikatna beza z kremem kawowo-czekoladowym na lustrze jagodowym

### Propozycja III (wegetariańska)

- \* Gruszka gotowana w porto przekładana włoską mozzarellą  
posypana pudrem cytrynowym
- \* Ser camembert na kurkach
- \* Delikatna beza z kremem kawowo-czekoladowym na lustrze jagodowym

Do każdego zestawu woda mineralna, kawa, herbata.

Restauracja czynna do ostatniego Gościa.

Informacja i rezerwacja: tel. +48 691 77 77 11 (44)

[restauracja@vd-restauracja.pl](mailto:restauracja@vd-restauracja.pl)

Rezerwacji kolacji prosimy dokonywać do dnia 23.12.2015

Cena kolacji 150 PLN.

Wpłat za kolację prosimy dokonywać na konto

ARS MODI S.C. 37 1140 2017 0000 4802 0517 8811

lub w Kasie Opery Krakowskiej.

IMIĘ I NAZWISKO .....

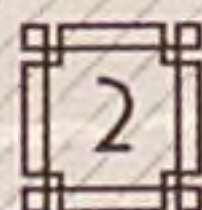
TEL. ....

GODZINA REZERWACJI STOLIKA .....

WYBIERAM MENU:



1



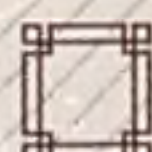
2



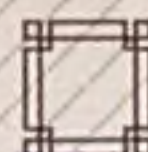
3

PŁATNOŚĆ:

GOTÓWKĄ



PRZELEWEM



Patronat - Konsul Generalny Republiki Francji Thierry Guichoux



Organizator



Instytucja kultury  
Województwa  
Małopolskiego

Mecenas Opery Krakowskiej



Sponsor Opery Krakowskiej



Bank Polski

Patroni medialni



OPERA KRAKOWSKA  
ul. Lubicz 48, 31-512 Kraków  
Rezerwacja / Bookings: +48 12 296 62 62 (63)  
[www.opera.krakow.pl](http://www.opera.krakow.pl)