

ORVOSBÁL

DEBRECEN
2025. FEBRUÁR 22.



HELYSZÍN:
LOVARDA EGYETEMI KULTURÁLIS
ÉS KONFERENCIAKÖZPONT

Tisztelt Doktornők és Doktor Urak!

Végre eljött a pillanat, hogy ismét összegyűljünk egy felejthetetlen estére, amely kizárólag Önökről, az orvosi hivatás megbecsüléséről és az együtt töltött pillanatok öröméről szól!

Örömmel hívjuk Önöket a 14 év után újra megrendezésre kerülő Debreceni Orvoshálra, amely méltó módon kívánja ünnepelni az összetartozás erejét, és azt a határtalan elhivatottságot, amelyet mindennap tanúsítanak.

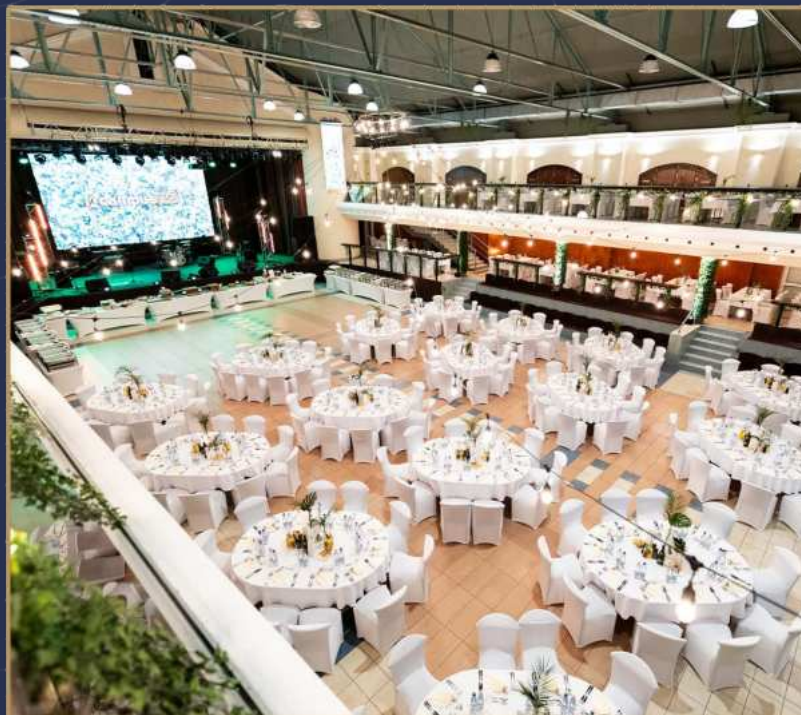
Legyen részese ennek az elegáns és inspiráló eseménynek, amely nemcsak a kikapcsolódásról, de egy szép hagyomány újraéledéséről is szól! Zenével, tánccal, ínycsiklandó ételekkel és meglepetésekkel várjuk Önöket – minden adott lesz egy varázslatos estéhez!

Ne hagyja ki a lehetőséget, hogy ismét találkozzon régi kollégáival, és új kapcsolatokat építsen egy felejthetetlen hangulatú bálon!

- ◆ Időpont: 2025. február 22.
- ◆ Helyszín: Lovarda
- ◆ Dress code: Elegáns báli viselet
- ◆ Catering: Premium All Inclusive
- ◆ Jegyár: 49.900 Ft
- ◆ Műsor:
 - Gájer Bálint
 - Rakonczi Imre
 - Báli Zenekar - Party Maffia
 - Betty Love

Helyfoglalás kizárólag online!
campusjegy.hu

Várjuk szeretettel,
A szervezők
Debreceni Campus Kft



Csatlakozzon hozzánk, és tegyük együtt emlékezetessé ezt a különleges újratekintést!



MENÜSOR

HIDEG VEGETÁRIÁNUS ÍZELÍTŐ

Kézműves sajt és olivabogyó válogatás
Érlelt sonka frissen szeletelve
Olasz vegetáris ízelítő:
nápolyi szalámi, mortadella, prosciutto cotto
Házi krémek

FINGER FOOD-OK:

Kígyómakrél a zöldfűszer kéregben, sáfrányos karfiol krémmel
Libamáj praliné lilahagyma lekvárral
Kakukkfűves kecskesajtkrém, sós tésztakosárban, sült paprika
kaviárral
Póréhagyma terrine, sült zellerkrémmel, petrezselyem majonézsel

SHUSHI

Japán omltettes, füstölt lazacos
Tigrisrákos, avokádós
Füstölt marhás, sült paprikás
Citromos szójajszósz, savanyított gyömbér, wasabi krém

HIDEG SALÁTÁK

Mozzarellás koktélpáradicsom saláta
Bélszín saláta parmezánnal
Sopszka saláta
Kacsamell saláta, aszalt gyümölcsökkel, pirított magvakkal
Házi savanyúságok vegetárisen

FŐÉTELEK

Debreceni töltött káposzta, tejföllel, kolbász morzsával
Marhapofa „Bourguignon” rozmaringos parázsburgonyával
Lazac steak sülttökös tepsis zöldségekkel
Ropogós kaesacomb, aszalt szilvás lilakáposztával, szarvasgombás
karfiol pürével
Póréhagymás dijonai csirke baconban sütvé, spárgás hollandi mártással
sajtos burgonya felfújttal

VEGETÁRIÁNUS AJÁNLAT

Csicsери borsó raguval töltött kaliforniai paprika
Grillezett camambert, tepsis zöldségekkel

BBQ KÍNÁLAT

Angus hátszín
Csirkecomb, csirkemell
Sertés oldalas
Házi készítésű BBQ szósz

DESSZERTEK

Málnás sajttorta
Diós és kókuszos makron
Sós piztáciás mousse
Ítsokoládés mousse
Rákóczi túros helyben karamellizálva
Pohárkrém egyedileg összeállítva
Cream Bruleé
Gyümölestál

ÉJFÉLI MENÜ

Egészben sült malac, hagymás tört burgonyával, párolt lilakáposztával
/Helyszínen sütvé, óriás grillen/

ITALKÍNÁLAT (ALL INCLUSIVE)



ALKOHOLOS ITALOK

- Heineken csapolt sör
- Alkoholmentes üveges Heineken
- Törley pezsgők
- Panyolai „Elixír” pálinkák
- Finlandia
- Bailey's
- Unicum, szilva, barista, orange bitter
- Jägermeister
- Jim Beam
- Jameson
- Johnnie Walker

- Ballantine's
- Gordon's
- Beefeater
- Tanqueray
- Barcelo Dorado rum
- Nyakas Pincészet borai
- Laposa Friss
- Laposa Illatos
- Vylyan „Kakas” Rosé
- Szentpéteri „Kékfrankos” Rosé
- Vylyan „Ördög” Cuvée

SOFT DRINKS

- Szentkirályi vizek
- Pepsi cola, light
- Lipton Ice Tea
- Schweppes narancs, tonic
- Canada Dry
- 7 Up
- Sió gyümölcslevek
- Dallmayr kávék

AZ EST PROGRAMJA



19.00
Köszöntők



20.00
Svédasztalos vacsora



20.00
Báli Zenekar
(Party Maffia)



18.00
Kapunyitás



19.15
Gájer Bálint műsora



21.00
Rakonczi Imre



01.00
Betty Love

JEGYVÁSÁRLÁS MENETE

A 2025-ös Debreceni Orvosbál jegyértékesítési felülete **január 17-én** pontosan **15 órakor** nyílik meg. Az értékesítés kizárólag online felületen, asztaltérképen, adott ülőhelyre történik.

Amennyiben nagyobb társasággal kíván jönni és szeretnének egy asztalnál ülni, akkor érdemes mielőbb kiválasztani és megvásárolni az asztaloknál lévő konkrét ülőhelyeket, mert a későbbiekben sajnos nem áll módunkban azokon változtatni. A báli asztalok 6 vagy 10 személyesek.

Amennyiben kérdése van, forduljon hozzánk bizalommal az info@debreceniorvosbal.hu címen.

KATTINTS IDE:

JEGYVÁSÁRLÁS

