

Tisztelt Szülők!

A Révai Miklós Alapítvány és a gimnázium Szülői Munkaközössége hagyományos pártolói bálját **2024. február 17-én, szombaton este 19-órától** rendezi a **Kristály Étteremben**.

Szeretettel meghívjuk erre Önöket, családtagjaikat! Töltsünk el közösen egy kellemes estét, amelynek egyik célja az, hogy bevételéből minél több támogatást tudjunk nyújtani diákjaink számára! A báli programban az ő rövid műsoruk is helyet kap.

Szíveskedjenek az alábbiakban a megfelelő választ aláhúzni, igenlő válasz esetén a létszámot kitölteni, valamint a hátoldalon a menüajánlatok közül választani!

Szeretnék részt venni a bálon: 17000 Ft/fő jótékonyági ár

IGEN (..... fővel) NEM

(Ha ismerőseivel szeretne egy asztalhoz ülni, kérjük, jelezze a hátoldalon!)

Nem tudok részt venni a bálon, de 5000/ 10000/ 20000 Ft pártolói jeggyel támogatom:

IGEN/.....Ft NEM

Kérjük, hogy részvételükkel/támogatásukkal és **TOMBOLA**-felajánlásaikkal segítsék az iskola alapítványát, hogy mi is hatékonyabban tudjuk támogatni tanulóink sikeres fejlődését!

Honlapunk (www.revai.hu) aktuális hírei között is olvashatják a báli információkat.

Ezt a jelentkezési lapot szíveskedjenek **2024. február 12-ig**, hétfőig gyermekükkel az **iskolai könyvtáros kolléganőnek** visszaküldeni! A névvel ellátott tombolatárgyak leadása is ott lehetséges.

**Befizetni készpénzben, nyugta ellenében az iskolai könyvtárban tudnak a diákok, illetve Önök a Révai Miklós Alapítvány számlaszámára utalhatnak:
10200249-33073929**

A közleményben a szülő és a diák neve is szerepeljen és a „Szülői bál - befizetés/ támogatás”.

Erről utólag igazolást adunk.

Tanuló neve, osztálya:.....

Szülő aláírása:.....

Köszönjük!

Horváth Péter

intézményvezető

Dr. Takács Adrienn

SZM elnök

Menüajánlat

Aperitif: Jägermeister, „Szigetköz Leke” pálinka, Martini

A. menü (Glutén és laktózmentes)

Fiatal kacsacomb konfitálva
Lassan sült marhapofa, narancsos mártással
dinsztelt káposztával
parmezános burgonya bonbonnal

Diós-almás rétes (nem gluténmentes!) házi szilvalekvárral

B. menü

Vörös lazac java roston sütve
Tőkehalfilé, tempura bundában
grillezett polentával
zöldborsó pürével

Málnás-csokis álmom

C. menü

Cheddar sajttal töltött pulykamell
Pirított jércemell ratatoullie ágyon
karikaburgonyával, párolt rizzsel

Crème brulée áfonyával

D. menü

Céklás rizottó
fűszeres kecskesattal

Diós-almás rétes házi szilvalekvárral