

OGÓLNOPOLSKI

II DOROCZNY BAL BIEGLYCH REWIDENTÓW

30 stycznia 2010 r. (sobota)



Hotel Jan III Sobieski
Warszawa, Pl.Zawiszy 1
Restauracja hotelowa "Marysieńka"

Cena zaproszenia

- dla biegłych rewidentów - 150,00 zł od osoby
- dla osób pozostałych - 280,00 zł (wpłata do 15.12.2009)
- 300,00 zł (wpłata po 15.12.2009)

Ilość miejsc ograniczona

Karta zgłoszenia oraz nr konta bankowego na stronie internetowej
www.kibr.waw.pl zakładka "II Bal Biegłych Rewidentów"

Istnieje możliwość promocyjnej rezerwacji miejsc hotelowych



Krajowa Izba Biegłych Rewidentów
Regionalny Oddział w Warszawie
01-018 Warszawa, ul. Wolność 7 lok. C
tel. 22 862 54 70/80 fax. 22 862 54 90
www.kibr.waw.pl, e-mail: biuro@kibr.waw.pl

Parę słów o balu

Regionalny Oddział w Warszawie Krajowej Izby Biegłych Rewidentów wystąpił z inicjatywą corocznej organizacji Balu Biegłych Rewidentów, imprezy integrującej społeczność biegłych rewidentów. Bal w okresie karnawałowym nawiązuje do tradycji imprez innych korporacji zrzeszających zawody zaufania publicznego.

Pierwszy inauguracyjny Bal Biegłych Rewidentów odbył się 14 lutego 2009 roku w sali „Polonia” Hotelu RadissonSAS w Warszawie. Uczestnikami balu byli nie tylko biegli rewidenci z regionu warszawskiego, ale również z Zielonej Góry, Krakowa, Katowic, Gdańska i Szczecina. Do udziału zaprosiliśmy także osoby z zawodów pokrewnych - księgowych, doradców podatkowych, ekonomistów itd.

II Doroczny Bal Biegłych Rewidentów organizujemy w hotelu Jan III Sobieski w Warszawie 30 stycznia 2010 r.

Co w programie...

muzyczne niespodzianki



Orkiestra The Engineers Band

a właściwie big band, rozbudowany o nietypowe dla tej formacji instrumenty smyczkowe.

Repertuar orkiestry to muzyka taneczna, od tańca towarzyskiego do przebojów muzyki rozrywkowej i standardów jazzu.

Zespół to trzydziestoosobowa grupa muzyków pod kierownictwem Dariusza Łapińskiego

atrakcje programu



zespół taneczny
konkursy
karnawałowa
zabawa

znakomita kuchnia



Robert Sowa zaprasza na:

niekonwencjonalną i nowatorską kuchnię.

- Delektować się będzie można takimi potrawami jak: włoskim gnocchi z rucollą z orzechami piniowymi, kaparami i suszonymi pomidorami; pieczonymi udkami z kaczki w imbirze z glazurowanymi gruszkami; smażonymi filecikami z pstrąga tęczowego w zalewie winnomiodowej z borowikami; łososiem norweskim wędzonym na gorąco w chrupiącym cieście z czarnymi oliwkami.
- Stacja śródziemnomorska z owocami morza
- Stacja z cukiernikiem (ciastko angielskie "brownies" z lodami waniliowymi)

- Open bar alkoholowy - wina argentyńskie białe, czerwone
- Open bar bezalkoholowy - kawa, herbata, soki owocowe, napoje gazowane