



I Komunia Święta w ibis Styles Bielsko-Biała uroczysta oprawa wyjątkowego dnia

Zorganizuj uroczystość, którą Twoje dziecko i bliscy zapamiętają na długo.
Wybierając nasz hotel, zyskujesz profesjonalną organizację,
eleganckie wnętrza oraz ciepłą, rodzinną atmosferę.
Zadbamy o każdy szczegół – od dekoracji po menu
– aby ten dzień był pełen radości, wzruszeń i pięknych wspomnień.



BIELSKO-BIAŁA

MENU I

180 PLN od osoby

Dzieci do lat 3 – bezpłatnie
Dzieci do lat 12 – 50% ceny

ZUPA [podana w wazie]

Rosół wołowo-drobiowy z makaronem domowym

DANIA GŁÓWNE

[podane na półmiskach, 2 kawałki mięsa na osobę]

Rolada wołowa faszerowana boczkiem,
cebulą i ogórkiem

Klasyczny Devolay z masłem

Udko z kaczki z jabłkami i żurawiną

Tradycyjny kotlet schabowy

DODATKI

Ziemniaki z wody

Kluski śląskie

Frytki

SAŁATKI / SURÓWKI

Mizeria ze świeżych ogórków

Sałatka z czerwonej kapusty z żurawiną

Wiosenna surówka z białej kapusty

DESER

Lody z owocami i bitą śmietaną w pucharkach

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

MENU II

240 PLN od osoby

Dzieci do lat 3 – bezpłatnie
Dzieci do lat 12 – 50% ceny

ZUPA [podana w wazie]

Rosół wołowo-drobiowy z makaronem domowym

DANIA GŁÓWNE

[podane na półmiskach, 2 kawałki mięsa na osobę]

Rolada wołowa faszerowana boczkiem,
cebulą i ogórkiem

Klasyczny Devolay z masłem

Udko z kaczki z jabłkami i żurawiną

Tradycyjny kotlet schabowy

DODATKI

Ziemniaki z wody

Kluski śląskie

Frytki

SAŁATKI / SURÓWKI

Mizeria ze świeżych ogórków

Sałatka z czerwonej kapusty z żurawiną

Wiosenna surówka z białej kapusty

DESER

Lody z owocami i bitą śmietaną w pucharkach

ZIMNA PŁYTA

Sałatka z fenkułu i mango z grillowanym boczkiem

Sałatka Waldorfa

Sałatka ze szparagów z truskawkami
i dressingiem ziołowym

Deska serów, wędlin i mięs pieczonych DeSilva

Natural Farm

Pieczyno, masło

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe



MENU III

270 PLN od osoby

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie

Dzieci do lat 12 - 50% ceny

ZUPA [podana w wazie]

Rosół wołowo-drobiowy z makaronem domowym

DANIA GŁÓWNE

[podane na półmiskach, 2 kawałki mięsa na osobę]

Rolada wołowa faszerowana boczkiem,
cebulą i ogórkiem

Klasyczny Devolay z masłem

Udko z kaczki z jabłkami i żurawiną

Tradycyjny kotlet schabowy

DODATKI

Ziemniaki z wody

Kluski śląskie

Frytki

SAŁATKI / SURÓWKI

Mizeria ze świeżych ogórków

Salatka z czerwonej kapusty z żurawiną

Wiosenna surówka z białej kapusty

DESER

Lody z owocami i bitą śmietaną w pucharkach

ZIMNA PŁYTA

Salatka z fenkułu i mango z grillowanym boczkiem

Salatka Waldorfa

Salatka ze szparagów z truskawkami i dressin-
giem ziołowym

Deska serów, wędlin i mięs pieczonych DeSilva

Natural Farm

Pieczyno, masło

CIEPŁA KOLACJA [1 do wyboru]

Strogonow wieprzowy z kluseczkami

Bogracz wieprzowy z ziemniaczkami

Barszcz czerwony z pasztecikiem

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

DODATKOWO

W przypadku tortu z cukierni zewnętrznej
obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 15 zł/os.

NAPOJE GAZOWANE - 20 zł/os.

(cola, sprite, fanta, tonic)

PATERA OWOCÓW (150 g/os.) - 15 zł/os. W CAŁOŚCI

banan, jabłko, gruszka, winogrono, kiwi, brzoskwinia

PÓŁMISEK OWOCÓW (150 g/os.) - 15 zł/os. FILETOWANYCH

melon, arbuz, pomarańcza, grejpfrut, ananas

MIX CIAST DESEROWYCH (2 szt/os.)

- 25 zł/os.

sernik, szarlotka, ciasto owocowe z galaretką

HOTEL ZAPEWNIĄ:

- białe obrusy
- kwiaty na stole
- uroczyste udekorowanie sali
- wspólną ściankę z balonami do pamiątkowych zdjęć rodzinnych

KONTAKT

Serdecznie zachęcamy do skorzystania
z naszej oferty. Jesteśmy otwarci na wszelkie
sugestie i życzenia z Państwa strony.
Z przyjemnością udzielimy dodatkowych
informacji.

Alicja Gach

tel. +48 502 198 127

alicja.gach@accor.com

*W hotelu obowiązuje opłata za opakowania
na żywność w wysokości 1,23 zł/pojemnik.



HOTEL IBIS SYTTLES BIELSKO-BIAŁA
ul. Żywiecka 93, 43-300 Bielsko-Biała
tel. +48 33 819 91 99 | H3423@accor.com