



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE w ibis Styles Bielsko-Biała



BIELSKO-BIAŁA

MENU I

190 PLN od osoby

ZUPA

[serwowana lub podana w wazie]

Rosół wołowo-drobiowy z makaronem domowym

DANIE 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

Surówka z młodej kapusty z koperkiem

DESERY

Babeczki z truskawkami i jagodami

Ciasta domowe (sernik, malinowa chmurka, królewiec)

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane



MENU II

240 PLN od osoby

ZUPA

[serwowana lub podana w wazie]

Rosół wołowo-drobiowy z makaronem domowym

DANIE 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

Surówka z młodej kapusty z koperkiem

DESERY

Ciasta domowe (sernik, malinowa chmurka, królewiec)

ZIMNA PŁYTA

Sałatka z fenkułu i mango z grillowanym boczkiem

Deska wędlin i mięs pieczonych DeSilva Natural Farm

Sałatka ze szparagów z truskawkami i dressingiem ziołowym

Sałatka z wędzonego kurczaka z selerem naciowym, orzechami i suszoną żurawiną

Terrina z kaczki z rodzynkami

Rostbef pieczony z musem chrzanowym

Pieczyno, masło

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane

BUFET PRZEKĄSEK

Wrap w 3 smakach:

z kurczakiem, tuńczykiem, łososiem

Deska wiejskich wędlin DeSilva Natural Farm

Mięsa pieczone tradycyjnie:

Schab ze śliwką, boczek pieczony,

pasztet beskidzki z sosem żurawinowym

Pasztet wegański

Galantyna wieprzowa i drobiowa

na marynowanej, czerwonej cebuli

Deska serów regionalnych

Tradycyjna ćwikła z chrzanem



MENU III

270 PLN od osoby

ZUPA

[serwowana lub podana w wazie]

Rosół wołowo-drobiowy z makaronem domowym

DANIE GŁÓWNE

[podane na półmiskach, 2 kawałki mięsa na osobę]

Rolada wołowa faszerowana boczkiem, cebulą i ogórkiem

Klasyczny Devolay z masłem

Udka 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

Surówka z młodej kapusty z koperkiem

DESERY

Babeczki z truskawkami i jagodami

Ciasta domowe (sernik, malinowa chmurka, królewiec)

ZIMNA PŁYTA

Salatka z fenkułu i mango z grillowanym boczkiem

Deska wędlin i mięs pieczonych DeSilva Natural Farm

Salatka ze szparagów z truskawkami i dressingiem ziołowym

Salatka z wędzonego kurczaka z selerem naciowym, orzechami i suszoną żurawiną

Terrina z kaczki z rodzynkami

Rostbef pieczony z musem chrzanowym

Pieczyno, masło

KOLACJA

Bogracz wieprzowy z kluseczkami lub

Szaszłyk drobiowy z ryżem

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane

BUFET PRZEKĄSEK

Wrap w 3 smakach:

z kurczakiem, tuńczykiem, łososiem

Deska wiejskich wędlin DeSilva Natural Farm

Mięsa pieczone tradycyjnie:

Schab ze śliwką, boczek pieczony,

pasztet beskidzki z sosem żurawinowym

Pasztet wegański

Galantyna wieprzowa i drobiowa

na marynowanej, czerwonej cebuli

Deska serów regionalnych

Śledzie w 3 smakach

Tradycyjna ćwikła z chrzanem

KOLACJA CIEPŁA [1 do wyboru]

Kurczak duszony w śmietanie

z selerem naciowym i pieczarkami

Zupa węgierska na wieprzowinie

z dodatkiem kolędry i limonki

Strogonow z knedlami

Chili con carne

Grilowany schab podany na kremowej kapuście

z pieczonymi na maśle, ziemniakami z rozmarynem

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Camembert panierowany w sezamie mix sałat

Kasza bulgur z dynią i serem gorgonzola

Makaron z suszonymi pomidorami i szpinakiem

Sandacz na purze porowo-ziemniaczanym

Łosoś pieczony na fasoli szparagowej

z sosem winnym

Polędwiczka z dorsza na liściu szpinaku baby z mango

Zapiekany bakłażan z kaszą bulgur, serem i warzywami

DANIA WEGAŃSKIE

Placki ziemniaczane z ragu warzywnym

Curry warzywne z kalafiozem i dynią

Makaron tagliatelle z borowikami

w sosie śmietanowym

Zapiekany bakłażan z serem mozzarella i pomidorową salsą

Risotto z grzybami i wędzonym tofu

Pieczony kalafior z sosem tahini, granatem i pistacjami

MENU DLA DZIECI

ZESTAW 1 - 39 PLN / os

Rosół z kurczaka z makaronem i marchewka
Sznycelki z kurczaka z frytkami
i surówką sezonową

ZESTAW 2 - 39 PLN / os

Zupa pomidorowa
Kotlecik z mielonego indyka
z frytkami i surówką sezonową

ZESTAW 3 - 39 PLN / os

Zupa ogórkowa
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym
i pulpecikami

DODATKOWE PROPOZYCJE

ALKOHOL - OPEN BAR / 7H

Propozycja I - 115 zł / 1 os.

Piwo, wódka, wino domowe

Propozycja II - 140 zł / 1 os.

Whisky, piwo, wódka, wino domowe

Propozycja III - 150 zł / 1 os.

*Whisky, piwo, alkohole regionalne
w bufecie, wino domowe, wódka*

**Każda kolejna rozpoczęta
godzina 15 PLN / os.**

POZNAJ NASZ HOTEL NA

Ibisstylesbielskobiala.pl

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

Justyna Łaczny
tel. +48 505 198 191
justyna.laczny@accor.com





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

