



ibis
STYLES

BIELSKO-BIAŁA

SYLWESTROWY WEHIKUŁ CZASU

MENU SYLWESTROWE

Przystawka

Carpaccio z kaczki wędzonej
z sosem z białej czekolady i kozim serem

Danie główne

Pieczona pierś z kurczaka zagrodowego
na musie z topinamburu

Bufet zimny

Deska wędlin Desilva Natural Farm
Deska mięs tradycyjnie pieczonych
Kompozycja serów europejskich
Ruloniki z łososia oraz kurczaka
Sałatka Waldorf

Sałata z karmelizowaną gruszką i serem gorgonzola
Zwijane paluchy pizzowe z salami i serem

Bufet słodki

Panna cotta z zieloną herbatą
Tiramisu z Kahlua
Deser z serkiem mascarpone i bezikami
Deser snickers
Mango z musem waniliowym
Kompozycja ciast domowych

Kolacja I

Udko z kaczki na puree z czerwonej kapusty
podane z sosem śliwkowym

Kolacja II

Wołowina duszona w czerwonym winie
z kluseczkami gnocchi

SMACZNEGO I SZAMPAŃSKIEJ ZABAWY!