



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE w ibis Styles Bielsko-Biała



BIELSKO-BIAŁA

MENU I

200 PLN od osoby

ZUPA [1 do wyboru / serwowana]

Aromatyczny rosół z domowym makaronem
Krem grzybowy z nutą tymianku z grzankami
Krem z pomidorów z mozzarellą
Krem z białych warzyw z czarnuszką

DANIE GŁÓWNE

[3 do wyboru / 2 porcje mięsa na osobę]

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Rolada wołowa faszerowana boczkiem, cebulą i ogórkiem
Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i fetą
Konfitowane udko z kaczki
Tradycyjny kotlet schabowy
Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym
Roladka z indyka ze szpinakiem i serem pleśniowym
Pieczona polędwica dorsza w cytrynowej emulsji

SAŁATKI [3 do wyboru]

Modra kapusta
Kapusta zasmażana
Buraczki z jabłkiem
Surówka z młodej kapusty z koperkiem
Surówka z marchewki z pomarańczą
Colesław
Mizeria
Surówka ogrodowa
Mix sałat
Surówka z kapusty pekińskiej

DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Kluski śląskie
Opiekane ziemniaki z tymiankiem
Frytki
Ryż
Kasza gryczana/jaglana/ bulgur

DESERY [1 do wyboru]

Lody waniliowe z gorącymi malinami
Szarlotka na kruchym spodzie z sosem waniliowym i bitą śmietaną
Mus czekoladowy z wiśniami i świeżą miętą
Panna cotta z sosem truskawkowym
Beza z kremem mascarpone i sezonowymi owocami
Lawa czekoladowa z sosem malinowym
Sorbet mango z bitą śmietaną

NAPOJE

Kawa, herbata, soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy)



MENU II

250 PLN od osoby

ZUPA [1 do wyboru / serwowana]

Aromatyczny rosół z domowym makaronem
Krem grzybowy z nutą tymianku z grzankami
Krem z pomidorów z mozzarellą
Krem z białych warzyw z czarnuszką

DANIE GŁÓWNE

[3 do wyboru / 2 porcje mięsa na osobę]

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Rolada wołowa faszerowana boczkiem, cebulą i ogórkiem
Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i fetą
Konfitowane udko z kaczki
Tradycyjny kotlet schabowy
Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym
Roladka z indyka ze szpinakiem i serem pleśniowym
Pieczona polędwica dorsza w cytrynowej emulsji

SAŁATKI [3 do wyboru]

Modra kapusta
Kapusta zasmażana
Buraczki z jabłkiem
Surówka z młodej kapusty z koperkiem
Surówka z marchewki z pomarańczą
Colesław
Mizeria
Surówka ogrodowa
Mix sałat
Surówka z kapusty pekińskiej

DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Kluski śląskie
Opiekane ziemniaki z tymiankiem
Frytki
Ryż
Kasza gryczana

DESERY [1 do wyboru]

Lody waniliowe z gorącymi malinami
Szarlotka na kruchym spodzie z sosem waniliowym i bitą śmietaną
Mus czekoladowy z wiśniami i świeżą miętą
Panna cotta z sosem truskawkowym
Beza z kremem mascarpone i sezonowymi owocami
Lawa czekoladowa z sosem malinowym
Sorbet mango z bitą śmietaną

NAPOJE

Kawa, herbata, soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy)

ZIMNA PŁYTA [2 sałatki do wyboru]

Sałatka z brokułami, serem feta i migdałami
Sałatka Caprese ze świeżą bazylią
Sałatka Waldorfa
Sałatka Cezar z grzankami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z rukoli, sera pleśniowego i gruszek z orzechami
Sałata rzymska z serem feta, cytrusami, granatem i pomidorkami koktajlowymi
Sałatka z ananase, kurczakiem oraz miodowym dresingiem
Sałatka grecka z serem feta
Sałatka typu „gyros”
Sałatka ziemniaczana z młotkowanym pieprzem
Sałatka ryżowa z tuńczykiem
Półmisek pieczonych mięs i wędlin DeSilva Natural Farm
Deska serów regionalnych
Deska wędlin DeSilva Natural Farm
Wrap z kurczakiem, tuńczykiem i łososiem
Pieczywo, masło



MENU III

275 PLN od osoby

ZUPA [1 do wyboru / serwowana]

Aromatyczny rosół z domowym makaronem
Krem grzybowy z nutą tymianku z grzankami
Krem z pomidorów z mozzarellą
Krem z białych warzyw z czarnuszką

DANIE GŁÓWNE

[3 do wyboru / 2 porcje mięsa na osobę]

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Rolada wołowa faszerowana boczkiem, cebulą i ogórkiem
Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i fetą
Konfitowane udko z kaczki
Tradycyjny kotlet schabowy
Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym
Roladka z indyka ze szpinakiem i serem pleśniowym
Pieczona polędwica dorsza w cytrynowej emulsji

SAŁATKI [3 do wyboru]

Modra kapusta
Kapusta zasmażana
Buraczki z jabłkiem
Surówka z młodej kapusty z koperkiem
Surówka z marchewki z pomarańczą
Colesław
Mizeria
Surówka ogrodowa
Mix sałat
Surówka z kapusty pekińskiej

DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Kluski śląskie
Opiekane ziemniaki z tymiankiem
Frytki
Ryż
Kasza gryczana

DESERY [1 do wyboru]

Lody waniliowe z gorącymi malinami
Szarlotka na kruchym spodzie z sosem waniliowym i bitą śmietaną
Mus czekoladowy z wiśniami i świeżą miętą
Panna cotta z sosem truskawkowym
Beza z kremem mascarpone i sezonowymi owocami
Lawa czekoladowa z sosem malinowym
Sorbet mango z bitą śmietaną

NAPOJE

Kawa, herbata, soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy)

BUFET PRZEKĄSEK

ZIMNA PŁYTA [2 sałatki do wyboru]

Sałatka z brokułami, serem feta i migdałami
Sałatka Caprese ze świeżą bazylią
Sałatka Waldorfa
Sałatka Cezar z grzankami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z rukoli, sera pleśniowego i gruszek z orzechami
Sałata rzymska z serem feta, cytrusami, granatem i pomidorkami koktajlowymi
Sałatka z ananase, kurczakiem oraz miodowym dresingiem
Sałatka grecka z serem feta
Sałatka typu „gyros”
Sałatka ziemniaczana z młotkowanym pieprzem
Sałatka ryżowa z tuńczykiem
Półmisek pieczonych mięs i wędlin DeSilva Natural Farm
Deska serów regionalnych
Deska wędlin DeSilva Natural Farm
Wrap z kurczakiem, tuńczykiem i łososiem
Pieczywo, masło

CIEPŁA KOLACJA [1 do wyboru]

Kurczak duszony w śmietanie z selerem naciowym i pieczarkami
Beef Stroganoff z drożdżowym knedlem
Barszczyk czerwony z krokietem
Risotto z grzybami i wędzonym tofu
Grillowany schab podany na kremowej kapuście z pieczonymi na maśle, ziemniakami z rozmarynem

DANIA WEGETARIAŃSKIE

[1 DO WYBORU ZAMIAST dania głównego]

Camembert panierowany w sezamie mix sałat
Kasza bulgur z dynią i serem gorgonzola
Makaron z suszonymi pomidorami i szpinakiem
Sandacz na purre 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

[1 DO WYBORU ZAMIAST dania głównego]

Placki ziemniaczane z ragù warzywnym
Curry warzywne z kalafiozem i dynią
Makaron tagliatelle z borowikami w sosie śmietanowym
Zapiekany bakłażan z kaszą bulgur, serem mozzarella i pomidorową sałsa
Risotto z grzybami i wędzonym tofu
Pieczony kalafior z sosem tahini, granatem i pistacjami

MENU IV

295 PLN od osoby

PRZYSTAWKA [1 do wyboru / serwowana]

Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta i prażonym słonecznikiem

Chrupiące grzanki w stylu włoskim z bruscettą / 2 grzanki / os.

Polędwiczka wieprzowa na bagietce z musem porowym / 2szt. / os.

ZUPA [1 do wyboru / serwowana]

Aromatyczny rosół z domowym makaronem

Krem grzybowy z nutą tymianku z grzankami

Krem z pomidorów z mozzarellą

Krem z białych warzyw z czarnuszką

DANIE GŁÓWNE

[3 do wyboru / 2 porcje mięsa na osobę]

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Rolada wołowa faszerowana boczkiem, cebulą i ogórkiem

Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i fetą

Konfitowane udko z kaczki

Tradycyjny kotlet schabowy

Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym

Roladka z indyka ze szpinakiem i serem pleśniowym

Pieczona polędwica dorsza w cytrynowej emulsji

SAŁATKI [3 do wyboru]

Modra kapusta

Kapusta zasmażana

Buraczki z jabłkiem

Surówka z młodej kapusty z koperkiem

Surówka z marchewki z pomarańczą

Colesław

Mizeria

Surówka ogrodowa

Mix sałat

Surówka z kapusty pekińskiej

DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

Kluski śląskie

Opiekane ziemniaki z tymiankiem

Frytki, ryż, kasza gryczana

DESERY [1 do wyboru]

Lody waniliowe z gorącymi malinami

Szarlotka na kruchym spodzie z sosem waniliowym i bitą śmietaną

Mus czekoladowy z wiśniami i świeżą miętą

Panna cotta z sosem truskawkowym

Beza z kremem mascarpone i sezonowymi owocami

Lawa czekoladowa z sosem malinowym

Sorbet mango z bitą śmietaną

NAPOJE

Kawa, herbata, soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy)

ZIMNA PŁYTA [2 sałatki do wyboru]

Sałatka z brokułami, serem feta i migdałami

Sałatka Caprese ze świeżą bazylią

Sałatka Waldorfa

Sałatka Cezar z grzankami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka w rukoli, sera pleśniowego i gruszki z orzechami

Sałata rzymska z serem feta, cytrusami, granatem i pomidorkami koktajlowymi

Sałatka z ananasem, kurczakiem

oraz miodowym dresingiem

Sałatka grecka z serem feta

Sałatka typu „gyros”

Sałatka ziemniaczana z młotkowanym pieprzem

Sałatka ryżowa z tuńczykiem

Półmisek pieczonych mięs i wędlin DeSilva Natural Farm

Deska serów regionalnych

Deska wędlin DeSilva Natural Farm

Wrap z kurczakiem, tuńczykiem i łososiem

Pieczyno, masło

CIEPŁA KOLACJA [1 do wyboru]

Kurczak duszony w śmietanie

z selerem naciowym i pieczarkami

Beef Stroganoff z drożdżowym knedlem

Barszczyk czerwony z krokietem

Risotto z grzybami i wędzonym tofu

Grillowany schab podany na kremowej kapuście z pieczonymi na maśle, ziemniakami z rozmarynem

DANIA WEGETARIAŃSKIE

[1 DO WYBORU ZAMIAST dania głównego]

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

[1 DO WYBORU ZAMIAST dania głównego]

Placki ziemniaczane z ragù warzywnym

Curry warzywne z kalafiozem i dynią

Makaron tagliatelle z borowikami w sosie śmietanowym

Zapiekany bakłażan z kaszą bulgur, serem mozzarella i pomidorową salsą

Risotto z grzybami i wędzonym tofu

Pieczony kalafior z sosem tahini, granatem i pistacjami

DODATKOWE PROPOZYCJE

SOFTY

- napoje bezalkoholowe - 5H - 40zł/os.
Woda gazowana, woda niegazowana, soki (jabłkowy, pomarańczowy, napoje gazowane (coca-cola, sprite, fanta, tonic), kawa, herbata

ALKOHOL - OPEN BAR / 5H

Każda kolejna rozpoczęta godzina 15zł/os.

Propozycja I - 75zł/os. / 5H

Piwo regionalne (Cieszyńskie, Żywiec, Pinta),
wino domowe białe, czerwone

Propozycja II - 110zł/os. / 5H

Piwo regionalne (Cieszyńskie, Żywiec, Pinta),
wino domowe białe, czerwone, Wódka (Soplica)

Propozycja III - 150zł/os. / 5H

Whisky (Jack Daniel's) Piwo regionalne
(Cieszyńskie, Żywiec, Pinta), wino domowe
białe, czerwone

TORT Z HOTELOWEJ CUKIERNI

- 30zł/os.

W przypadku cukierni zewnętrznej obowiązuje
opłata serwisowa 18zł/os

PATERA OWOCÓW (150 g/os.) 15zł/os.

Banan, gruszka, jabłko, winogrono, kiwi,
brzoskwinia

PÓŁMISEK OWOCÓW FILETOWANYCH

(150 g/os.) 20zł/os.

Melon, arbuz, pomarańcza, grejfrut, ananas

MIX CIAST DESROWYCH

(2szt./os.) - 35zł/os.

Sernik, szarlotka, ciasto owocowe z galaretką

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





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

