



MENU WIGILIJNE w ibis Styles Bielsko-Biała

Wyjątkowa atmosfera tych świąt powoduje, iż czekamy na nie z niecierpliwością.
To czas, który pozwala zbliżyć i łączyć ludzi, dlatego jest to idealny moment,
by pomyśleć nad firmowym spotkaniem wigilijnym.

Kolacja wigilijna będzie chwilą wytchnienia i wzajemnej radości.



BIELSKO-BIAŁA

MENU WIGILIJNE SERWOWANE

PROPOZYCJA I - 99 PLN / os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

Tymbalik rybny z sosem remoulade
Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami
Świąteczny karp w dzwonku w złocistej panierce
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Makowiec z bakaliami dekorowany bitą śmietaną

NAPOJE

Kawa lub herbata
Woda mineralna z cytryną w karafkach
Kompot z suszu

PROPOZYCJA II - 129 PLN / os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

Łosoś z grilla na delikatnym sosie
pomarańczowym dekorowany mixem sałat
Zupa z leśnych grzybów z łazankami
Polędwiczka wieprzowa na delikatnym sosie
serowym z dodatkiem czerwonej kapusty z
jabłkiem oraz puree ziemniaczanym z koperkiem
Makowiec z syropem migdałowym z bitą śmietaną

NAPOJE

Kawa lub herbata
Soki owocowe w karafkach
Woda mineralna z cytryną w karafkach
Kompot z suszu

PROPOZYCJA III - 155 PLN / os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

Tatar ze śledzia z rodzynkami i majonezem
cytrynowym
Aromatyczny krem z grzybów leśnych
z oliwą truflową i grzankami ziołowymi
Sandacz duszony w porach na carpaccio
z czerwonego buraka z dodatkiem aromatycznej
kaszy z grzybami
Deser wiśniowy na czerwonym winie z bitą
śmietaną i przyprawami korzennymi

NAPOJE

Kawa lub herbata
Soki owocowe w karafkach
Woda mineralna z cytryną w karafkach
Kompot z suszu

ZAPRASZAM DO KONTAKTU

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 | H3423@accor.com

MENU WIGILIJNE BUFETOWE

PROPOZYCJA I - 169 PLN /os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

Śledź w trzech smakach
Sałatka jarzynowa z majonezem
Delikatna sałatka z grillowanym łososiem
z jogurtowym sosem
Francuska zupa cebulowa na białym winie
z grzankami z bagietki korzennej
Karp w dzwonku smażony na maśle w otoczce
chrupiącej panierki
Duszony dorsz w ziołach
Pieczone ziemniaki z koperkiem
Kapusta z leśnymi grzybami
Makowiec
Drobne ciasteczka
Deser wiśniowy na czerwonym winie
z przyprawami korzennymi

NAPOJE

Kawa lub herbata
Soki owocowe w karafkach
Woda mineralna z cytryną w karafkach
Kompot z suszu

PROPOZYCJA II 199 PLN / os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

Śledzie w korzennym aromacie
Marynowany łosoś w burakach z majonezem
cytrynowym i awokado z lekką sałatą, warzywami
i grzanką ziołową
Sałatka jarzynowa z majonezem
Sałatka z wędzonym łososiem, burakami, serem
feta i orzechami z kremem balsamicznym
Krem z leśnych grzybów z grzankami
Karp w dzwonku smażony na maśle w otoczce
chrupiącej panierki
Duszony dorsz w aromacie ziół
Aromatyczny ryż z warzywami
Pieczone ziemniaki z koperkiem
Kapusta z leśnymi grzybami
Strudel jabłkowy
Krucze Ciasteczka
Makowiec
Mus czekoladowy dekorowany skórą
pomarańczy

NAPOJE

Kawa lub herbata
Soki owocowe w karafkach
Woda mineralna z cytryną w karafkach
Kompot z suszu

POZOSTAŁE [płatne dodatkowo]

Napoje gazowane bufet - 20 PLN/os
Cola, Sprite, Fanta, Tonic