



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 - 90 PLN / os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

DANIE GŁÓWNE

Świąteczny karp w złocistej panierce z purée ziemniaczanym i duszoną kapustą z grzybami

DESER

Makowo-serowe z bakaliami na sosie czekoladowym

NAPOJE

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

PROPOZYCJA II - 140 PLN / os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

PRZYSTAWKA

Łosoś w galarecie winno-cytrynowej

ZUPA

Krem buraczany z chmurką chrzanową

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa na delikatnym sosie grzybowym podawana z zapiekanką ziemniaczaną

DESER

Szarlotka pachnąca cynamonem z bitą śmietaną

NAPOJE

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

PROPOZYCJA III - 150 PLN / os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

PRZYSTAWKA

Tatar ze śledzia na carpaccio z ogórka świeżego

ZUPA

Aromatyczny żup grzybów leśnych z oliwą truflową i grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

Pieczony łosoś z sosem kaparowym na risotto z warzywami

DESER

Karmelizowane wiśnie na czerwonym winie z przyprawami korzennymi i musem czekoladowym

NAPOJE

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

MENU WIGILIJNE BUFETOWE

PROPOZYCJA I - 175 PLN / os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

ZUPA [1 do wyboru]

Barszcz z uszkami
Zupa grzybowa z makaronem
Zupa rybna
Krem z białych warzyw

DANIA GŁÓWNE

Karp smażony w złocistej panierce
Roladki z morskczuka ze szpinakiem w sosie cytrynowym
Pierogi z kapustą i grzybami

DODATKI

Kapusta zasmażana z grzybami
Kapusta czerwona duszona z jabłkami
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Aromatyczny ryż z warzywami

BUFET SŁODKI

Kompozycja ciast świątecznych: makowo-serowy, strudel makowy, szarlotka, drobne ciasteczka

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

Śledź w śmietanie z koperkiem
Śledzik po góralsku
Ryba po grecku
Tymbaliki rybne
Sałatka tradycyjna jarzynowa
Sałatka z wędzonym łososiem i kaparami
Deska mięs pieczonych z pasztetem żurawinowym

NAPOJE

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

POZOSTAŁE [płatne dodatkowo]

Napoje gazowane bufet - 35 PLN/os

Cola, Sprite, Fanta, Tonic

Zapraszamy do kontaktu

Alicja Gach
tel. +48 502 198 127
alicja.gach@accor.com



BIELSKO-BIAŁA

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