



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE w ibis Styles Bielsko-Biała



BIELSKO-BIAŁA

MENU I

150 PLN od osoby

ZUPA [1 do wyboru]

Aromatyczny rosół z domowym makaronem
Krem grzybowy z nutą tymianku z grzankami
Krem z pomidorów z mozzarellą
Krem z białej pietruszki z czarnuszką

DANIE GŁÓWNE [3 do wyboru]

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
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie
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

DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki z koperkiem
Kluski śląskie
Opiekane ziemniaki z tymiankiem
Frytki
Ryż

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
Zapiekane owoce pod chrupiącą kruszonką

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane



MENU II

190 PLN od osoby

ZUPA [1 do wyboru]

Aromatyczny rosół z domowym makaronem
Krem grzybowy z nutą tymianku z grzankami
Krem z pomidorów z mozzarellą
Krem z białej pietruszki z czarnuszką

DANIE GŁÓWNE [3 do wyboru]

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 kaczką
Tradycyjny kotlet schabowy
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie
Pieczona polędwica dorsza w cytrynowej emulsji

SALAATKI [3 do wyboru]

Modra kapusta
Kapusta zasmażana
Buraczki z jabłkiem
Surówka z młodej kapusty z koperkiem
Surówka z marchewki z pomarańczą

DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki z koperkiem
Kluski śląskie
Opiekane ziemniaki z tymiankiem
Frytki
Ryż

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
Zapiekane owoce pod chrupiącą kruszonką

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

ZIMNA PŁYTA

Sałatka z fenkułu i mango z grillowanym boczkiem
Sałatka z pieczonych warzyw z dressingiem jeżynowo-bazyliowym
Sałatka Caprese ze świeżą bazylią
Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
Sałatka z wędzonym łososiem, kaparami, suszonymi pomidorami z dressingiem limonkowym
Kozi ser z konfiturą figową
Hummus ze świeżymi warzywami
Rostbef wolno pieczony z rukolą i marynatami
Roladka szynkowa w galarecie
Śledź norweski z sałatką z jabłka i kompresowanym ogórkiem
Tarta z wędzonym łososiem
Deska serów regionalnych
Deska wędlin DeSilva NaturalFarm
Pieczywo
Masło
Sos remoulade

MENU III

210 PLN od osoby

ZUPA [1 do wyboru]

Aromatyczny rosół z domowym makaronem
Krem grzybowy z nutą tymianku z grzankami
Krem z pomidorów z mozzarellą
Krem z białej pietruszki z czarnuszką

DANIE GŁÓWNE [3 do wyboru]

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 kaczką
Tradycyjny kotlet schabowy
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie
Pieczona polędwica dorsza w cytrynowej emulsji

SALATKI [3 do wyboru]

Modra kapusta
Kapusta zasmażana
Buraczki z jabłkiem
Surówka z młodej kapusty z koperkiem
Surówka z marchewki z pomarańczą

DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki z koperkiem
Kluski śląskie
Opiekane ziemniaki z tymiankiem
Frytki
Ryż

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
Zapiekane owoce pod chrupiącą kruszonką

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

KOLACJA [1 do wyboru]

Kurczak duszony w śmietanie z selerem naciowymi pieczarkami
Boeuf Strogonow z drożdżowym knedlem
Risotto z grzybami i wędzonym tofu

ZIMNA PŁYTA

Sałatka z fenkułu i mango z grillowanym boczkiem
Sałatka z pieczonych warzyw z dressingiem jeżynowo-bazyliowym
Sałatka Caprese ze świeżą bazylią
Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
Sałatka z wędzonym łososiem, kaparami, suszonymi pomidorami z dressingiem limonkowym
Kozi ser z konfiturą figową
Hummus ze świeżymi warzywami
Rostbef wolno pieczony z rukolą i marynatami
Roladka szynkowa w galarecie
Śledź norweski z sałatką z jabłka i kompresowanym ogórkiem
Tarta z wędzonym łososiem
Deska serów regionalnych
Deska wędlin DeSilva NaturalFarm
Pieczywo
Masło
Sos remoulade

MENU DLA DZIECI

ZESTAW 1- 35 PLN / os.

Rosół z kurczaka z makaronem i marchewką
Sznycelki z kurczaka z maślanym puree ziemniaczanym i zielonym groszkiem

ZESTAW 2 - 35 PLN / os.

Krem z warzyw z grzankami i serem
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym i pulpecikami

ZESTAW 3 - 35 PLN / os.

Kotlecik z mielonego indyka z glazurowaną marchewką i frytkami

DODATKOWE PROPOZYCJE

PRZYSTAWKA [1 do wyboru] - 25 PLN / os.

Marynowany w sosie sojowym rostbef wędzony ser / rydze
Gravlax z łososia /pikle/emulsja limonkowo- koperkowa / grzanki zielone
Ceviche / sałatka z owoców morza
drożdżowy paluch

DANIA SPECJALNE - 15 PLN / os.

[dopłata w ramach jednego z głównych dań]
Zrazy z dzika w sosie myśliwskim / szare kluski
czerwona kapusta z porzeczką
Ossobuco z cielęciny z gremolată
domowe kopytka / bukiet warzyw
Duszony królik w białym winie z szafranem
puree ziemniaczane / buraki

OWOCE - 15 PLN / os.

[w zależności od dostępności 0,50 gram]

FONTANNA CZEKOLADOWA

z owocami i piankami - 500 PLN
- 2,5 kg czekolady (ok.4h)

TORT- od 15PLN / os.

[w zależności od wyboru rodzaju]

ALKOHOL

OPEN BAR - 85 PLN / os.

piwo lane, wódka, wino białe, czerwone, musujące

Wino białe / czerwone - 85 PLN / 75cl

Wino musujące PROSECCO - 90 PLN / 75cl

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 33 819 91 70

e-mail: bielsko.rezerwacje@accor.com

Agnieszka Sarlej

tel. +48 505 198 191

e-mail: agnieszka.sarlej@accor.com



POZNAJ NASZ HOTEL NA

IbissTylEsBielskobiała.pl



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

