



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE w ibis Styles Bielsko-Biała



BIELSKO-BIAŁA

MENU I

150 PLN od osoby

ZUPA [1 do wyboru]

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem z pomidorów z mozzarella
i emulsją bazyliową
Krem z białych warzyw z aromatem
gałki muskatowej i ziołowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE [3 do wyboru]

Udziec z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Kotlet schabowy
Rolada wołowa z boczkiem i ogórkiem
kiszonym w sosie własnym
Sakiewka z polędwiczki wieprzowej
z pieczarkami

SAŁATKI [3 do wyboru]

Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z marchewki i pomarańczy
Surówka z selera z bakaliami
Surówka Coleslaw
Kapusta zasmażana

DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki puree
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Kluski śląskie
Ryż curry
Frytki

DESERY [1 do wyboru]

Panna cotta z musem malinowym
Sernik dekorowany owocami
Ptysie z kremem russel z sosem czekoladowym
i owocami
Szarlotka na kruchym spodzie
z sosem waniliowym i bitą śmietaną
Domowe wypieki

NAPOJE – bez limitu

Kawa, herbata, soki, woda mineralna,
napoje gazowane



MENU II

190 PLN od osoby

ZUPA [1 do wyboru]

Tradycyjny rosół z domowym makaronem
Krem z pomidorów z serem mozzarella
i emulsją bazyliową
Krem z białych warzyw z aromatem
gałki muszkatołowej i ziołowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE [3 do wyboru]

Udziec z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
Filet z indyka z farszem bakaliowo-dyniowym
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Kotlet schabowy
Rolada wołowa z boczkiem, cebulą
i ogórkiem kiszonym w sosie własnym
Sakiewka z polędwiczki wieprzowej
z pieczarkami

SAŁATKI [3 do wyboru]

Kapusta czerwona aromatyzowana boczkiem
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z marchewki i pomarańczy
Surówka z pory i selera naciowego
Surówka z selera z bakaliami
Surówka Coleslaw
Kapusta zasmażana

DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki puree
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Kluski śląskie
Ryż curry
Frytki

DESERY [1 do wyboru]

Beza z kremem mascarpone
i owocami sezonowymi
Panna cotta z musem malinowym
Lody z owocami sezonowymi
Fondant czekoladowy z musem z mango
Szarlotka na kruchym spodzie
z sosem waniliowym i bitą śmietaną
Domowe wypieki

NAPOJE – bez limitu

Kawa, herbata, soki, woda mineralna,
napoje gazowane

BUFET PRZEKĄSEK

Wrap w 3 smakach:

z kurczakiem, tuńczykiem, łososiem
Deska wiejskich wędlin DeSilva Natural Farm

Mięsa pieczone tradycyjnie:

Schab ze śliwką, boczek pieczony,
pasztet beskidzki z sosem żurawinowym
Paszтет wegański

Galantyna wieprzowa i drobiowa
na marynowanej, czerwonej cebuli

Deska serów regionalnych

Tradycyjna ćwikła z chrzanem



MENU III

210 PLN od osoby

ZUPA [1 do wyboru]

Tradycyjny rosół z domowym makaronem
Krem z pomidorów z serem mozzarella
i emulcją bazyliową
Krem z białych warzyw z aromatem
gałki muszkatołowej i ziołowymi grzankami
Zupa grzybowa

DANIE GŁÓWNE [3 do wyboru]

Udziec z kurczaka z szpinakiem i serem feta
Filet z indyka z farszem bakaliowo-dyniowym
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Kotlet schabowy
Rolada wołowa z boczkiem cebulą
i ogórkiem kiszonym
Sakiewka z polędwiczki wieprzowej
z pieczarkami

SAŁATKI [3 do wyboru]

Kapusta czerwona aromatyzowana boczkiem
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z marchewki i pomarańczy
Surówka z pory i selera naciowego
Surówka z selera z bakaliami
Surówka Coleslaw
Kapusta zasmażana

DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki puree
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Kluski śląskie
Ryż curry
Frytki

DESERY [1 do wyboru]

Beza z kremem mascarpone
i owocami sezonowymi
Panna cotta z malinowym coulis
Lody z owocami sezonowymi
Fondant czekoladowy z musem z mango
Własne wypieki
Szarlotka na kruchym spodzie
z sosem waniliowym i bitą śmietaną

NAPOJE – bez limitu

Kawa, herbata, soki, woda mineralna,
napoje gazowane

BUFET PRZEKĄSEK

Wrap w 3 smakach:
z kurczakiem, tuńczykiem, łososiem
Deska wiejskich wędlin DeSilva Natural Farm
Mięsa pieczone tradycyjnie:
Schab ze śliwką, boczek pieczony,
pasztet beskidzki z sosem żurawinowym
Paszтет wegański
Galantyna wieprzowa i drobiowa
na marynowanej, czerwonej cebuli
Deska serów regionalnych
Śledzie w 3 smakach
Tradycyjna ćwikła z chrzanem

KOLACJA CIEPŁA [1 do wyboru]

Kurczak duszony w śmietanie
z selerem naciowym i pieczarkami
Zupa węgierska na wieprzowinie
z dodatkiem kolędry i limonki
Strogonow z knedlami
Chili con carne
Grilowany schab podany na kremowej kapuście
z pieczonymi na maśle, ziemniakami z rozmarynem

DANIA WEGETARIAŃSKIE

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

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

MENU

DLA DZIECI

ZESTAW 1 - 39 PLN / os

Rosół z kurczaka z makaronem i marchewka
Sznycelki z kurczaka z frytkami
i surówką sezonową

ZESTAW 2 - 39 PLN / os

Zupa pomidorowa
Kotlecik z mielonego indyka
z frytkami i surówką sezonową

ZESTAW 3 - 39 PLN / os

Zupa ogórkowa
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym
i pulpecikami

DODATKOWE

PROPOZYCJE

ALKOHOL - OPEN BAR / 7H

Propozycja I - 115 zł / 1 os.

Piwo, wódka, wino domowe

Propozycja II - 140 zł / 1 os.

Whisky, piwo, wódka, wino domowe

Propozycja III - 150 zł / 1 os.

*Whisky, piwo, alkohole regionalne
w bufecie, wino domowe, wódka*

**Każda kolejna rozpoczęta
godzina 15 PLN / os.**

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
bielsko.rezerwacje@accor.com





BIELSKO-BIAŁA

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

