



ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA w ibis Styles Bielsko-Biała

Święta Bożego Narodzenia to magiczny czas spotkań nie tylko z rodziną. Warto w nim znaleźć również moment na świętowanie w gronie współpracowników. Takie spotkanie z pewnością będzie chwilą refleksji, wytchnienia i wzajemnej radości.



BIELSKO-BIAŁA

MENU WIGILIJNE

SERWOWANE

Propozycja I - 70 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
- * Kawa lub herbata
- * Woda mineralna z cytryną w karafkach
- * Kompot z suszu

Propozycja II - 85 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
- * Kawa lub herbata
- * Soki owocowe w karafkach
- * Kompot z suszu

Propozycja III - 100 PLN / os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

- * Tatar ze śledzia z dodatkiem rodzynek i majonezem cytrynowym
- * Aromatyczny krem z grzybów 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
- * Kawa lub herbata
- * Soki owocowe w karafkach
- * Kompot z suszu

Zapraszamy do kontaktu

Joanna Rutkowska
tel. +48 505 198 191
e-mail: h3423-re@accor.com

Anna Korpanty
tel. +48 512 778 563
e-mail: anna.korpanty@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 - 120 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
- * Kawa lub herbata
- * Soki owocowe w karafkach
- * Kompot z suszu

PROPOZYCJA II 150 PLN / os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

- * Śledzie w korzennym aromacie
- * Marynowany łosoś w burakach z majonezem cytrynowym i avokado 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
- * Krucho Ciasteczka
- * Makowiec
- * Mus czekoladowy dekorowany skórką pomarańczy
- * Kawa lub herbata
- * Soki owocowe w karafkach
- * Kompot z suszu

Pozostałe napoje

płatne dodatkowo:

- * Napoje gazowane but. 25cl - 10 PLN
- * Wino grzane w dzbanku - 52 PLN / 4 os.
- * Grog (herbata z rumem) w dzbanku - 52 PLN / 4 os.

Ibisstylesbielskobiala.pl