



♥ **PRZYJĘCIE WESELNE** ♥  
w Restauracji Magura

  
**MAGURA**  
RESTAURACJA

# TWOJE WESELE



Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem ibis Styles Bielsko-Biała. Nasze sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia weselnego do 100 osób.

**Cena za pakiet weselny już od 119 PLN od osoby.**

W ramach pakietu zapewniamy:

- wynajem sali bankietowej zaaranżowanej dla Gości
- eleganckie nakrycie stołów
- pokrowce na krzesła
- powitanie Młodej Pary chlebem weselnym i solą,
- toast winem musującym
- bogate menu
- dzieci do lat 12 – 50% ceny
- apartament dla Nowożeńców
- preferencyjne ceny pokoi dla gości weselnych
- bezpłatny parking

Na Państwa życzenie możemy wzbogacić każdy pakiet o:

- przygotowanie tortu weselnego
- przygotowanie stołu wiejskiego
- bufet słodki i owocowy
- dekoracje z żywych kwiatów
- degustacje win lub whisky
- czekoladową fontannę



## ♥ PREZENT DLA MŁODEJ PARY ♥

voucher na kolację w rocznicę ślubu  
w Restauracji Magura lub Restauracji Halny w Cieszynie

Gorąco polecamy Państwu organizację przyjęcia weselnego w naszym hotelu. Z przyjemnością spotkamy się z Państwem i przedstawimy możliwości naszego obiektu po wcześniejszym ustaleniu daty i godziny.



# MENU I

♥ 119 PLN od osoby ♥

## ZUPA [1 do wyboru]

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z makaronem  
Krem ze świeżych pomidorów  
z kluseczkami bazyliowymi

## DANIA GŁÓWNE [3 do wyboru]

Tradycyjna rolada wołowa  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Sakiewka wieprzowa z pieczarkami  
Roladka z indyka nadziewana szpinakiem  
Schab wieprzowy z szynką i serem panierowany  
Filet z kurczaka zapiekany  
z mozzarellą i pomidorami  
Pieczony schab w rozmarynie  
Ryba na zapytanie *według dostępności*

## SOSY [1 do wyboru]

Sos pieprzowy  
Sos ciemny

## DODATKI [3 do wyboru]

Frytki belgijskie  
Ziemniaki pieczone z rozmarynem  
Kluski śląskie  
Ziemniaki z koperkiem i masełkiem  
Ryż po węgiersku

## SURÓWKI [3 do wyboru]

Sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem  
Duet marchwi i brzoskwini z sosem jogurtowym  
Surówka z białej kapusty  
Buraczki czerwone z chrzanem

## DESERY [1 do wyboru]

Szarlotka z sosem karmelowym i bitą śmietaną  
Lodowy sorbet z bitą śmietaną  
Konfitura malinowa z lodami waniliowymi  
Fondant czekoladowy z lodami

## ZIMNA PŁYTA

Mix mięs pieczonych: pieczony schab w rozmarynie,  
rolada z boczku, filet z indyka z żurawiną  
Półmisek wędlin różnych  
Kompozycja serów: ser żółty, regionalny, pleśniowy  
Śledzie po góralsku  
Ryba po grecku  
Sałatka grecka z oliwkami i Fetą  
Tradycyjna sałatka jarzynowa

## KOLACJA GORĄCA [1 do wyboru]

Pierś z kurczaka otulona bekonem na musie  
z groszku cukrowego z sosem ziołowym  
Schab wolno pieczony w sosie z grzybów leśnych  
z kopytkami i buraczkami glazurowanymi  
Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z kluskami  
śląskimi i duszoną czerwoną kapustą  
Filet z indyka pieczony w pomarańczach  
i żurawinie z knedlami  
Polędwiczka z dorsza otulona bekonem na fasoli  
szparagowej z talarkami ziemniaczanymi  
Szaszłyk wieprzowy z ryżem i sałatką szwedzką

## DODATKOWO

♥ do każdego menu ♥

### STÓŁ WIEJSKI - 20 PLN od osoby

Galaretkę wieprzową z marynowaną cebulą  
w occie winnym  
Tymbaliki drobiowe  
Paszтет wieprzowy z żurawiną  
Polędwiczki wieprzowe wędzone  
Rolada z boczku nadziewana mięsem  
Salceson De Silva Natural Farm  
Smalec wiejski z cebulą i jabłkiem

### CIEPŁY BUFET WIEJSKI - 50 PLN od osoby [w ramach kolacji jednorazowej]

Pierogi z mięsem i kapustą z grzybami  
Pieczone gołonka, żeberka w marynacie  
BBQ  
Karkówka grillowana w ziołach  
Pieczone ziemniaki  
Duszona kapusta  
Ogórki kiszzone  
Kita wieprzowa pieczona z kapustą duszona  
i ziemniakami [krojona przez kucharza na sali]

### SŁODKI BUFET - 20 PLN od osoby

Panna Cotta z musem malinowym  
Kawałki pomarańczy z likierem cointreau  
i musem czekoladowy  
Karmelizowane śliwki z musem waniliowym  
Kompozycja 3 ciast domowych: semik,  
szarlotka, chmurka malinowa  
Ciasteczka drobne

# MENU II

♥ 149 PLN od osoby ♥

## ZUPA [1 do wyboru]

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z makaronem  
Bulion drobiowy z kluseczkami drobiowymi  
Krem ze świeżych pomidorów  
z kluseczkami bazyliowymi

## DANIA GŁÓWNE [3 do wyboru]

Polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonymi  
pomidorami  
Tradycyjna rolada wołowa  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Sakiewka wieprzowa z pieczarkami  
Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą  
Roladka z indyka nadziewana szpinakiem  
Schab wieprzowy z szynką i serem panierowany  
Filet z kurczaka zapiekany  
z mozzarellą i pomidorami  
Pieczony schab w rozmarynie  
Ryba na zapytanie *według dostępności*

## SOSY [1 do wyboru]

Sos pieprzowy, sos ciemny  
Sos brokułowo-serowy

## DODATKI [3 do wyboru]

Frytki belgijskie  
Ziemniaki pieczone z rozmarynem  
Kluski śląskie  
Ziemniaki puree z koperkiem  
Ziemniaki z wody  
Ryż po węgiersku

## SURÓWKI [3 do wyboru]

Surówka wiosenna  
Surówka Coleslaw  
Sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem  
Surówka duet marchwi i brzoskwini  
z sosem jogurtowym  
Surówka z seler a z żurawiną  
Surówka z białej kapusty  
Surówka z kapusty pekińskiej  
w sosie majonezowo-ziółowym  
Warzywa blanszowane z sosem czosnkowym  
Buraczki czerwone z chrzanem

## DESERY [1 do wyboru]

Szarlotka z sosem karmelowymi i bitą śmietaną  
Lodowy sorbet z bitą śmietaną  
Konfitura malinowa z lodami waniliowymi  
Fondant czekoladowy z lodami

## ZIMNA PŁYTA

Mix mięs pieczonych: pieczony schab w rozmarynie,  
rolada z boczku, filet z indyka z żurawiną  
Półmisek wędlin różnych  
Kompozycja serów: ser żółty,  
regionalny, pleśniowy  
Śledzie po góralsku  
Ryba po grecku  
Sałatka grecka z oliwkami i Fetą  
Tradycyjna sałatka jarzynowa

## I KOLACJA GORĄCA [1 do wyboru]

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego  
pieprzu, rosti ziemniaczanymi i brokułami  
Pierś z kurczaka otulona bekonem  
na musie z groszku cukrowego z sosem ziółowym  
Schab wolno pieczony w sosie z grzybów leśnych  
z kopytkami i buraczkami glazurowanymi  
Pieczeń wieprzowa w sosie własnym  
z kluskami śląskimi i duszoną czerwoną kapustą  
Filet z indyka pieczony w pomarańczach  
i żurawinie z knedlami  
Polędwiczka z dorsza otulona bekonem na fasoli  
szparagowej z talarkami ziemniaczanymi  
Szaszłyk wieprzowy z ryżem i sałatką szwedzką

## II KOLACJA GORĄCA [1 do wyboru]

Zupa gulaszowa z ciecierzycą i palonym jałowcem  
Żurek z białą kiełbasą i ziemniakami  
Barszcz z pasztecikiem  
Barszcz z krokietem z kapustą i grzybami



# MENU III

♥ 179 PLN od osoby ♥

## ZUPA [1 do wyboru]

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z makaronem  
Bulion drobiowy z kluseczkami drobiowymi  
Bulion z kaczki z kluskami wątrobowymi  
Krem ze świeżych pomidorów  
z kluseczkami bazyliowymi  
Krem selerowy z chipsami bekonowymi  
Krem z groszku cukrowego z mleczkiem  
kokosowym i prażonymi migdałami

## DANIA GŁÓWNE [3 do wyboru]

Polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonymi  
pomidorami  
Tradycyjna rolada wołowa  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Sakiewka wieprzowa z pieczarkami  
Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą  
Roladka z indyka nadziewana szpinakiem  
Schab wieprzowy z szynką i serem panierowany  
Filet z kurczaka zapiekany  
z mozzarellą i pomidorami  
Pieczony schab w rozmarynie  
Ryba na zapytanie *według dostępności*

## SOSY [2 do wyboru]

Sos pieprzowy, sos ciemny  
Sos z grzybów leśnych  
Sos brokułowo-serowy

## DODATKI [3 do wyboru]

Frytki belgijskie  
Ziemniaki pieczone z rozmarynem  
Kluski śląskie, ziemniaki puree z koperkiem  
Ziemniaki z wody, ryż po węgiersku

## SURÓWKI [3 do wyboru]

Surówka Coleslaw  
Sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem  
Surówka duet marchwi i brzoskwini  
z sosem jogurtowym  
Surówka z selera z żurawiną  
Surówka z białej kapusty  
Surówka z kapusty pekińskiej  
w sosie majonezowo-ziółowym  
Warzywa blanszowane z sosem czosnkowym  
Buraczki czerwone karmelizowane  
z miodem i jabłkami  
Kapusta zasmażana

## DESERY [1 do wyboru]

Szarlotka z sosem karmelowym i bitą śmietaną  
Lodowy sorbet z bitą śmietaną  
Konfitura malinowa z lodami waniliowymi  
Fondant czekoladowy z lodami

## ZIMNA PŁYTA

Mix mięs pieczonych: pieczony schab w rozmarynie,  
rolada z boczku, filet z indyka z żurawiną  
Półmisek wędlin różnych  
Kompozycja serów: ser żółty,  
regionalny, pleśniowy  
Śledzie po góralsku  
Ryba po grecku  
Sałatka grecka z oliwkami i Fetą  
Sałatka z pierożków tortellini z rukolą  
i suszonymi pomidorami

## I KOLACJA GORAÇA [1 do wyboru]

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego  
pieprzu, rosti ziemniaczanymi i brokułami  
Pierś z kurczaka otulona bekonem na musie z groszku  
cukrowego z sosem ziołowym  
Schab wolno pieczony w sosie z grzybów leśnych  
z kopytkami i buraczkami glazurowanymi  
Pieczeń wieprzowa w sosie własnym  
z kluskami śląskimi i duszoną czerwoną kapustą  
Rostbef wolno pieczony w sosie ciemnym  
z gnocchi i warzywami blanszowanymi  
Filet z indyka pieczony w pomarańczach i żurawinie  
z knedlami  
Polędwiczka z dorsza otulona bekonem na fasoli  
szparagowej z talarkami ziemniaczanymi  
Golonka nadziewana kapustą z grzybami  
z pieczonymi ziemniakami  
Szaszłyk wieprzowy z ryżem i sałatką szwedzką

## II KOLACJA GORAÇA [1 do wyboru]

Strogonow wieprzowy z kluseczkami kładzionymi  
Kawałki duszonej wołowiny z warzywami

## III KOLACJA GORAÇA [1 do wyboru]

Zupa gulaszowa z ciecierzycą  
i palonym jałowcem  
Żurek z białą kiełbasą i ziemniakami  
Barszcz z pasztecikiem  
Barszcz z krokietem z kapustą i grzybami

# MENU IV



199 PLN od osoby



## ZUPA [1 do wyboru]

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z makaronem  
Bulion drobiowy z kluseczkami drobiowymi  
Bulion z kaczki z kluskami wątrobowymi  
Krem ze świeżych pomidorów z kluseczkami bazyliowymi  
Krem selerowy z czipsami bekonowymi  
Krem z groszku cukrowego z mleczkiem kokosowym i prażonymi migdałami

## DANIA GŁÓWNE [3 do wyboru]

Polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonymi pomidorami  
Tradycyjna rolada wołowa  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Sakiewka wieprzowa z pieczarkami  
Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą  
Roladka z indyka nadziewana szpinakiem  
Schab wieprzowy z szynką i serem panierowany  
Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą i pomidorami  
Pieczony schab w rozmarynie  
Ryba na zapytanie *według dostępności*

## SOSY [2 do wyboru]

Sos pieprzowy, sos ciemny  
Sos z grzybów leśnych, sos brokułowo-serowy

## DODATKI [3 do wyboru]

Frytki belgijskie  
Ziemniaki pieczone z rozmarynem  
Kluski śląskie, ziemniaki pure z koperkiem  
Ziemniaki z wody, ryż po węgiersku

## SURÓWKI [3 do wyboru]

Surówka Coleslaw  
Sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem  
Surówka duet marchwi i brzoskwini z sosem jogurtowym  
Surówka z selera z żurawiną  
Surówka z białej kapusty  
Surówka z kapusty pekińskiej w sosie majonezowo-ziółowym  
Warzywa blanszowane z sosem czosnkowym  
Buraczki czerwone karmelizowane z miodem i jabłkami  
Kapusta zasmażana

## DESERY [1 do wyboru]

Szarlotka z sosem karmelowymi i bitą śmietaną  
Lodowy sorbet z bitą śmietaną  
Konfitura malinowa z lodami waniliowymi  
Fondant czekoladowy z lodami

## ZIMNA PŁYTA

Mix mięs pieczonych: pieczony schab w rozmarynie, rolada z boczku, filet z indyka z żurawiną  
Półmisek wędlin różnych  
Kompozycja serów: ser żółty, regionalny, pleśniowy  
Śledzie po góralsku  
Terrina drobiowa w galarecie  
Ryba po grecku  
Sałatka grecka z oliwkami i Fetą  
Sałatka z pierożków tortellini z rukolą i suszonymi pomidorami

## I i II KOLACJA GORAĆA [1 do wyboru]

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu, rosti ziemniaczanymi i brokułami  
Pierś z kurczaka otulona bekonem na musie z groszku cukrowego z sosem zielonym  
Schab wolno pieczony w sos z grzybów leśnych z kopytkami i buraczkami glazurowanymi  
Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z kluskami śląskimi i duszoną czerwoną kapustą  
Rostbef wolno pieczony w sosie ciemnym z gnocchi i warzywami blanszowanymi  
Filet z indyka pieczony w pomarańczach i żurawinie z knedlami  
Polędwiczka z dorsza otulona bekonem na fasoli szparagowej z talarkami ziemniaczanymi  
Golonka nadziewana kapustą z grzybami z pieczonymi ziemniakami  
Szaszłyk wieprzowy z ryżem i sałatką szwedzką

## III KOLACJA GORAĆA [1 do wyboru]

Strogonow wieprzowy z kluseczkami kładzionymi  
Kawałki duszonej wołowiny z warzywami

## IV KOLACJA GORAĆA [1 do wyboru]

Zupa gulaszowa z ciecierzycą i palonym jałowcem  
Żurek z białą kielbasą i ziemniakami  
Barszcz z pasztecikiem  
Barszcz z krokietem z kapustą i grzybami



# NAPOJE I ALKOHOLE



## ♥ WÓDKI

	poj.	brutto
Wyborawa, Soplca Żubrówka czysta Żołądkowa gorzka czysta	50cl	75 PLN
Finlandia	50cl	90 PLN
Chopin, Ogiński	50cl	99 PLN

## ♥ PIWA

Piwo Żywiec	50cl	10 PLN
	30cl	8 PLN
	keg 20L	450 PLN

## MINIBROWAR

Stara Zajezdnia Kraków by Desilva	keg 30L	700 PLN
--------------------------------------	---------	---------

*Możliwość wyboru gatunku piwa uzależniona od sezonu, sprowadzane na zamówienie*

## ♥ WINA

### Wino musujące

Prosecco	75cl	70 PLN
----------	------	--------

### Wino Białe

Chardonnay, Spain	75cl	65 PLN
-------------------	------	--------

### Wino Czerwone

Cabernet Sauvignon, Spain	75cl	65 PLN
---------------------------	------	--------

## ♥ WHISKY

Johnnie Walker Red Label	70cl	145 PLN
Grant's Family Reserve, Ale Cask, Sherry Cask	70cl	145 PLN
Tullamore DEW	70cl	165 PLN
Chivas Regal 12 YO	70cl	240 PLN
Johnnie Walker Black Label	70cl	250 PLN
Jack Daniel's	70cl	210 PLN

## ♥ NAPOJE GAZOWANE

Cola, Fanta, Sprite, Tonic	25cl	6 PLN
----------------------------	------	-------

## OPEN BAR

### ♥ OPCJA A - 35 PLN od osoby

Wódka do wyboru:  
Soplca, Wyborowa, Bols  
Piwo Żywiec [keg]  
Soki, woda mineralna  
Kawa, herbata

### ♥ OPCJA B - 45 PLN od osoby

Wódka do wyboru:  
Soplca, Wyborowa, Bols  
Piwo Żywiec [keg]  
Wino białe / czerwone  
Napoje gazowane:  
Cola, Fanta, Sprite, Tonic  
Soki, woda mineralna  
Kawa, herbata

### ♥ OPCJA C - 50 PLN od osoby

Wódka do wyboru:  
Soplca, Wyborowa, Bols  
Whisky do wyboru:  
Johnnie Walker RED / Grant's  
Piwo Żywiec [keg]  
Wino białe / czerwone  
Napoje gazowane:  
Cola, Fanta, Sprite, Tonic  
Soki, woda mineralna  
Kawa, herbata

### ♥ OPEN BAR NAPOJE BEZALKOHOLWE

Soki - 10 PLN od osoby  
Kawa / herbata - 10 PLN od osoby





**ibis Styles Bielsko-Biała**

ul. Żywiecka 93 | 43-300 Bielsko-Biała

tel. + 48 33 8199 151 | kom. +48 668 873 740

mail: h3423-fb@accor.com

www.accor.com

