

OFERTA WESELNA ibis Styles Wałbrzych



WAŁBRZYCH

OFERUJEMY

powitanie młodej pary
chlebem i solą

toast winem musującym

bogate menu

sala z wyjściem na ogródek

preferencyjne ceny noclegów
dla gości weselnych

darmowe parking

Prezent dla młodej pary
voucher na kolację w
rocznicę ślubu



MENU I

180 PLN od osoby

Wynajem sali oraz korkowe
wliczone w cenę

ZUPA

(1 do wyboru)

Rosół domowy z makaronem
Krem z białych warzyw z suszonym jabłkiem

DANIE GŁÓWNE

(2 do wyboru)

Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i
mozzarellą
Kotlet schabowy panierowany
Karczek w ziołach w sosie własnym
Pieczeń z indyka w sosie koperkowym

DODATKI

(2 do wyboru)

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ćwiartki ziemniaków pieczone w ziołach
Kluski śląskie
Ryż z dodatkiem curry
Kaszotto z warzywami
Frytki

SURÓWKI

(2 do wyboru)

Marchew z jabłkiem
Buraczki
Colewślaw
Czerwona kapusta
Surówka z białej kapusty

DESERY

(2 do wyboru)

Sernik domowy
Szarlotka z kruszonką
Ciasto szpinakowe leśny mech
Mini ptysie z kremem

NAPOJE

(nielimitowane)

Woda niegazowana z cytryną
Sok jabłkowy oraz pomarańczowy

MENU II

230 PLN od osoby

Wynajem sali oraz korkowe
wliczone w cenę

ZIMNA PŁYTA

(4 do wyboru)

Deska serów ślesieńskich
Rożki z szynki z musem
chrzanowym
Jajko w asyście sosu tatarskiego
Tymbaliki z mięsa i warzyw
Sledź w trzech odsłonach
Tartaletki wytrawne

Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczaka w sosie curry
Sałatka z marynowanym burakiem,
fetą, sezamem i wędzonym
łososiem

CIEPŁY BUFET

(2 do wyboru)

Zupa gulaszowa
Barszcz z pasztecikiem
Bigos
Boeuf strogonow

ZUPA

(Serwowana 1 do wyboru)

Rosół z domowym makaronem
Krem z pieczonych pomidorów z dodatkiem
parmezanu i tajska bazylią
Barszcz chrzanowy z pieczoną białą kiełbasą

DANIE GŁÓWNE

(3 do wyboru)

Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami
Tradycyjny kotlet schabowy panierowany
Karkówka w ziołach Sous vide
Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
Dorsz duszony w sosie bazyliowo - śmietanowym

DODATKI

(2 do wyboru)

Puree ziemniaczane
Kluski śląskie
Pieczone ziemniaki w ziołach
Bataty zapiekane z curry
Frytki

SURÓWKI

(2 do wyboru)

Surówka z białej kapusty
Buraczki
Marchewka z jabłkiem
Colesław
Mieszanka sałat z sosem

DESERY

(2 do wyboru)

Sernik domowy
Szarlotka z kruszonką
Ciasto szpinakowe leśny mech
Mini ptysie z kremem

NAPOJE

(nielimitowane)

Woda niegazowana z cytryną
Sok jabłkowy oraz pomarańczowy

MENU III

260 PLN od osoby

Wynajem sali oraz korkowe
wliczone w cenę

ZUPA

(Serwowana, 1 do wyboru)

Krem z białych warzyw
Krem z pieczonej papryki i pomidorów
Krem z pieczonego czosnku z dodatkiem
pietruszki i bagietką paryską
Francuska zupa cebulowa z grzanką i
szczypiorkiem
Zupa neapolitańska z grzankami

DANIE GŁÓWNE

(3 do wyboru, 2 kawałki na osobę*)

Grillowany łosoś z sosem cytrynowo-maślanym
Konfitowane udko kaczki ze skróką
pomarańczową
Konfitowana pierś z kurczaka kukurydzianego
Karkówka duszona w ziołach i czerwonym winie
Polędwiczka duszona w sosie kurkowym

ZIMNA PŁYTA

(5 do wyboru)

Deska wędlin sowiogórskich
Deska serów ślesieńskich
Rożki z szynki z musem
chrzanowym
Jajko w asyście sosu tatarskiego
Tymbaliki z mięsa i warzyw
Pasztet domowy z marynowanymi
grzybami i żurawiną
Śledź w trzech odstonach
Tartaletki wytrawne

Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczaka w sosie curry
Sałatka z marynowanym burakiem,
fetą, sezamem i wędzonym
łososiem

CIEPŁY BUFET

(3 do wyboru)

Zupa gulaszowa
Barszcz z pasztecikiem
Bigos
Boeuf strogonow
Pieczona golonka
Karczek z pieczarkami
Tortellini ze szpinakiem i serem
gorgonzola

DODATKI

(3 do wyboru)

Gotowane ziemniaki z koperkiem
Gratin ziemniaczany
Pieczone ziemniaki z masłem czosnkowym i
rozmarynem
Kaszotto z pieczonymi warzywami
Gniocchi

SURÓWKI

(3 do wyboru)

Buraczki
Marchewka z jabłkiem
Colesław
Glazurowane warzywa sezonowe
Mix sałat z sezonowymi warzywami

DESERY

(3 do wyboru)

Sernik domowy
Szarlotka z kruszonką
Ciasto szpinakowe leśny mech
Ciasto delicja czekoladowa

NAPOJE

(nielimitowane)

Woda niegazowana z cytryną
Sok jabłkowy oraz pomarańczowy

OPCJE DODATKOWE

WIEJSKI STÓŁ – 80 zł / os.
(6 do wyboru)

Deska pieczonych mięs i wędlin
Deska serów regionalnych
Paszтет z żurawiną
Smalec ze skwarkami
Smalec z jabłkiem i czosnkiem
Chleb staropolski z pieca
Ogórki kiszzone
Pikle
Regionalna kiełbasa podsuszana
Kabanosy
Kaszanka

W cenie: masło, ketchup, musztarda,
chrzan

WYSTRÓJ SALI - 500 PLN





KONTAKT

Aleksandra Rytel

Specjalista ds. Sprzedaży i Marketingu

M: +48 74 644 30 02

E: H9123-sm@accor.com

Ul. 1 Maja 70 - 58-300 Wałbrzych

all.accor.com - ibis.com
