



CIASTA SMAKI:

W-Z / 3-Bit / Mascarpone / Lion /
Kawowa / Snickers / Galaretka na śmietance /
Panna Cotta / Sernik wiedeński z czekoladą /
Sernik z kajmakiem / Sernik z lukrem /
Szarlotka na maśle

TORTY SMAKI:

3-Bit / Czarny Las / Czekoladowy z chrupką /
Dubajski / Ferrero z chrupką / Kinder Bueno /
Królewski / Malinowy z chrupką / Mascarpone /
Oreo / Owocowy z chrupką / Raffaello /
Red Velvet / Truskawkowy z chrupką



IBIS STYLES GNIEZNO STARE MIASTO

ul. Chrobrego 20, 62-200 Gniezno

tel. +48 506 199 282
ha0y3-gm@accor.com

tel. + 48 61 626 92 00
ha0y3@accor.com



- * Wniesienie własnego alkoholu - 10 zł/os.
- * Napoje gazowane 0,85L - 22 zł/szt.
- * I oraz II pakiet - dopłata do bufetu kawowego - 8 zł
- * Zamiana ciasta na tort +5 zł
- * Przedłużenie imprezy 500 zł za każdą godzinę
- * **W dni świąteczne do ceny podstawowej pakietu doliczamy wartość 20%**

POLECAMY

Wiejski stół - 50 zł/os.

Do I pakietu można domówić zimny bufet z II lub III pakietu +45 zł/os.

Do I lub II pakietu można domówić atrakcję wieczoru z III pakietu +50 zł/os.

Candy bar (stół ze słodkościami), Prosecco bar i inne atrakcje - indywidualna wycena

*Pakiety zawarte w ulotce ważne od 10.06.2026 r.
Obowiązują przy rezerwacjach powyżej 10 os.*



PAKIETY MENU



URODZINY IMIENINY



NA KAŻDĄ OKAZJĘ



JUBILEUSZE



ROCZEK CHRZCINY



18-STKI

PAKIET I

do 4 godzin (max. do 23.00)

160 zł/os

I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu lub
Krem ze świeżych pomidorów podany z mini mozzarellą i nutą świeżej bazylii

II DANIE (2,5 por./os.)

Zawijaniec z drobiu z pieczarkami
Kotlet z kurczaka de Volaille podsycony maślanym smakiem
Chrupiący kotlet schabowy
Tradycyjna rolada z szynki wieprzowej w sosie pieczeniowym

DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem
Frytki oblane letnim rumieńcem
Kompozycja warzyw gotowanych
Bukiet surówek

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Aksamitny mus ze świeżo przetartych truskawek z gałką lodów
Ciasto (2 por/os)
Kawa lub herbata (1 por./os.)
Sok (0,5l/os.)
Woda mineralna (bez limitu)

PAKIET II

do 6 godzin (max. do 24.00)

209 zł/os

I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu lub
Krem ze świeżych pomidorów podany z mini mozzarellą i nutą świeżej bazylii

II DANIE (2,5 por./os.)

Rolada drobiowa ze szpinakiem (lub brokułem i serem) w panierce panko
Chrupiący filet drobiowy w płatkach kukurydżianych
Kaczka (ćwiartka) pieczona z jabłkami z dodatkiem owoców egzotycznych
Rożek ze schabu z nadzieniem z pieczarek

DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem
Ziemniaki zapiekane w ziołach
Modra kapusta zakrapiana czerwonym winem z rodzynkami

Bukiet surówek
Sos pieczeniowy

DESER

Malinowa Chmurka - deser jogurtowo-malinowy z chrupiącą bezą
Ciasto (2 por/os)
Kawa lub herbata (1 por/os)

ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por./os.)

Deska mięs pieczystych: schab, indyk, karkówka, sos chrzanowy
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Śledzik na sałatce
Kolorowa sałatka z tortellini lub sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Pieczywo, masło

COŚ NA GORĄCO

Barszcz czerwony

Sok owocowy (0,5l/os.)
Woda mineralna (bez limitu)

PAKIET III

do 8 godzin (max do 2.00)

240 zł/os



I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem lub
Krem ze świeżych pomidorów podany z mini mozzarellą i nutą świeżej bazylii

II DANIE (2,5 por./os.)

Polędwiczka wieprzowa z sosem śmietanowo-kurkowym
Cordon bleu z drobiu z serem i szynką
Kaczka (ćwiartka) pieczona z jabłkami z dodatkiem owoców egzotycznych
Zraz wołowy duszony w sosie pieczeniowym

DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem
Kluski śląskie
Złociste ziemniaczane talarki
Buraczki
Bukiet surówek

DESER

Beza Pavlova - torcik bezowy z mascarpone, wiśniami i lodami waniliowymi
Ciasto (2 por./os.)
Kawa lub herbata (bez limitu)

ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por./os.)

Dorsz w zalewie słodko-kwaśnej z pikłami
Staropolski pasztet z żurawiną
Mini croissanty lub kruche babeczki z musem serowo-paprykowym
Tortilla z kurczakiem i warzywami
Sałatka wiosenna z sosem vinegrette lub tradycyjna sałatka jarzynowa
Pieczywo, masło

ATRAKCJA KULINARNA WIECZORU

Udziec wieprzowy z sosem pieczeniowo-żurawinowym i chrzanowym, ziemniaki zapiekane w ziołach lub chleb wiejski, smalec z przyprawami, ogórk kiszzone
Barszcz czerwony lub
Volaille de Bresse - kurczak w cieście francuskim z sosem szafranowym, ziemniaki zapiekane z ziołami i czosnkiem
Barszcz czerwony

Sok owocowy (0,5l/os.)
Woda mineralna (bez limitu)

PAKIET IV

idealny na 18-stki

240 zł/os

I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem lub
Krem ze świeżych pomidorów podany z mini mozzarellą i nutą świeżej bazylii

II DANIE (2,5 por/os)

Kotlet z kurczaka de Volaille podsycony maślanym smakiem
Chrupiący filet drobiowy w płatkach kukurydżianych
Tradycyjna rolada z szynki wieprzowej w sosie pieczeniowym
Cordon bleu z drobiu z serem i szynką

DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem
Złociste kuleczki ziemniaczane
Bukiet surówek
Ketchup

DESER

Tort okolicznościowy (różne smaki do wyboru)
Kawa lub herbata (bez ograniczeń)

ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por/os)

Mini burgery lub pizza
Tortilla w dwóch odsłonach
Sałatka gyros
Deska mięs pieczystych: schab, indyk, karkówka, dip chrzanowy

COŚ NA CIEPŁO (1,5 por/os)

Barszcz czerwony
Nuggetsy z kurczaka w panierce panko
Kolorowe szaszłyki drobiowo-warzywne
Karkówka marynowana z grilla
Ziemniaki zapiekane w ziołach
Sos czosnkowy, ketchup

NAPOJE

Sok owocowy (0,5L/os.)
Napoje gazowane Coca-Cola (0,5L/os.)
Woda mineralna z cytryną (bez ograniczeń)
Wino musujące (100ML/os.)

