Ibis, la colazione cambia. Adesso è "come al mercato"

Ibis rinnova il format della prima **colazione** con un’ampia scelta di prodotti freschi e genuini e, soprattutto, un allestimento “**come al mercato**”, che ricorda proprio i banchi di un mercato rionale. La novità sbarca in Italia seguendo quanto già adottato dalle strutture francesi del marchio economy del gruppo AccorHotels.

Ispirata all’atmosfera del mercato rionale, la sala colazione degli ibis è allestita con prodotti esposti in cassette di legno e lastre in ardesia, per contribuire a rendere il primo pasto della giornata un momento conviviale e familiare. E i prodotti, proprio come al mercato, sono organizzati per banchi: dalla frutta alla verdura, dai prodotti da forno ai latticini, dalle bevande agli affettati, con particolare attenzione alle esigenze degli ospiti intolleranti al glutine.

Nella nuova colazione ibis ci sono uova di galline allevate a terra, cibi ipocalorici ideali per chi segue una dieta povera di grassi, con frutta e verdura fresche e corredate da una colorata nota informativa che racconta le proprietà benefiche di ciascun prodotto.
E se non manca poi un prodotto locale, legato alla tradizione gastronomica della regione in cui si trova, ancor meno mancano le proposte per i golosi (e tradizionalisti), con un’ampia varietà di brioche e pancake.
La prima colazione ibis “come al mercato” è disponibile a buffet dalle 06:30 alle 10:00 in settimana e dalle 06:30 alle 10:30 nei weekend e nei festivi. Dalle 04:30 e fino alle 12:00, comunque, chi parte presto o si sveglia tardi può ordinare una colazione veloce al bar.