

MENU ŚWIĄTECZNE

2026

ARIES HOTEL & SPA WISŁA

www.arieswisla.pl

Menu Serwowane

| s.03-04



MENU I

BARSZCZ NA DOMOWYM ZAKWASIE | PIEROŻEK GYOZA
Z WARZYWAMI | OLIWA ZIOŁOWA

KURCZAK ZAGRODOWY | ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA |
KARMELIZOWANA MARCHEWKA W MIODZIE GRYCZANYM |
FOND DROBIOWY
LUB:
PSTRĄG | RISOTTO BURACZANE | SAŁATKA ZE ŚWIEŻYCH ZIÓŁ
Z OLIWĄ CYTRYNOWĄ

STICKY TOFFEE PUDDING | KORZENNY PIERNIK | SOS SŁONY
KARMEL | LODY MLECZNE

MENU II

CONSOMMÉ GRZYBOWE | OMLET TAMAGO | DYMKA

SCHAB SV | FONDANT ZIEMNIACZANY | DUSZONY SELER
Z ORZECHEM LASKOWYM | SOS MUSZTARDOWY
LUB:
KARP W MIGDAŁACH | BUDYŃ ZIEMNIACZANY |
GOŁĄBEK Z GROCHEM

BOŻONARODZENIOWE POLANO | BISZKOPT |
KREM KAWOWY | CZEKOLADA

MENU III

ŚLEDŹ | OGÓREK ZIELONY | SZARA RENETA | FENKUŁ

KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW | CRÈME FRAÎCHE | PALUCH
FRANCUSKI

KARP PANIEROWANY | KONFITOWANE ZIEMNIAKI | RYDZE
Z OSCYPKIEM
LUB:
PIECZEŃ Z DZIKA | SMAŻONE KOPYTKA | CZERWONA
KAPUSTA Z ŻURAWINĄ | MAŚLAKI W ŚMIETANIE

GRUSZKA W CZERWONYM WINIE | KRUSZONKA
CZEKOLADOWA | LODY PIERNIKOWE



MENU IV

TERINA Z KARPIA | TAPENADA Z LEŚNYCH GRZYBÓW | PIECZYWO RAZOWE

ŻUR NA DOMOWYM ZAKWASIE | SUFLET ZIEMNIACZANY | JAJKO POCHÉ

SANDACZ | RISOTTO SZAFRANOWE | PIKLOWANY FENKUŁ Z OGÓRKIEM
LUB:
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA | ZIEMNIAK Z BUNDZEM | GLAZUROWANY BURAK | SOS PIEPRZOWY

SERNIK | BIAŁA CZEKOLADA | PIERNIK | ROKITNIK

MENU V

GRAVLAX Z ŁOSOSIA | BLINY ZIEMNIACZANE | ZIOŁOWA CRÈME FRAÎCHE

BARSZCZ NA WĘDZONEJ RYBIE | USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI | OLIWA ROZMARYNOWA

ŁOSOŚ | PURÉE Z SELERA Z GORGONZOLĄ | KARMELIZOWANY KALAFIOR | PRAŻONE KASZTANY
LUB:
KACZKA | KROKIETY ZIEMNIACZANE | KAPUSTA CZERWONA Z ŻURAWINĄ | DEMI-GLACE

MONODESER Z MAKIEM | MACEROWANA ŚLIWKA W RUMIE



/ os.

Menu Bufetowe

| s.06 - 07



MENU BUFETOWE I

BUFET CIEPŁY

- ŻUR NA DOMOWYM ZAKWASIE
- PANIEROWANY KARP
- DUSZONY INDYK W SOSIE MALAGA
- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- ZIEMNIAKI GOTOWANE
- KASZOTTO Z MAŚLAKAMI
- WARZYWA GOTOWANE W OLIWIE ZIOŁOWEJ

BUFET ZIMNY

- SAŁATKA JARZYNOWA
- SWOJSKIE WĘDLINY
- SERY REGIONALNE
- KARP W GALARECIE
- ŚLEDŹ W ŚMIETANIE
- PASZTET Z DZICZYZNĄ
- WYBÓR PIECZYWA Z MASŁEM

CIASTA I DESERY

- SERNIK
- TRADYCYJNY PIERNIK ŚWIĄTECZNY
- MAKOWIEC



MENU BUFETOWE II

BUFET CIEPŁY

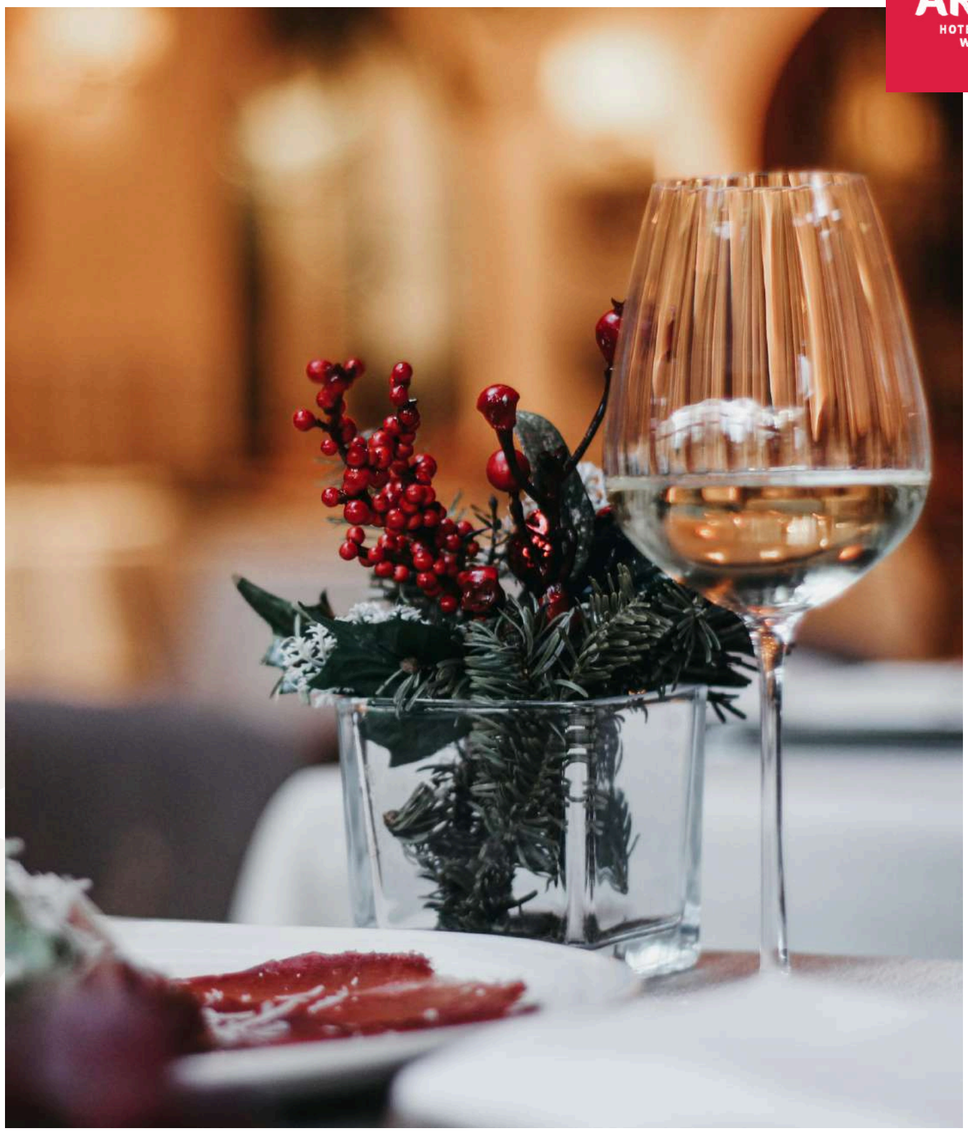
ZUPA GRZYBOWA Z LANYM CIASTEM
SANDACZ W SOSIE KAPAROWO-CYTRYNOWYM
WOLNODUSZONY SCHAB W BOROWIKACH
KLUSKI ŚLĄSKIE
SMAŻONA BRUKSELKA Z ZIARNAMI
RYŻ Z WARZYWAMI
DUSZONA KAPUSTA Z GROCHEM

BUFET ZIMNY

ROLADA Z ŁOSOSIA W SZPINAKU
SCHAB PO WARSZAWSKU
SWOJSKIE WĘDLINY
SERY REGIONALNE
ŚLEDZIE W SALSIE PAPRYKOWEJ
SAŁATKA BROKUŁOWA
PASZTET Z GĘSI Z KARMELIZOWANĄ CZERWONĄ CEBULĄ
WYBÓR PIECZYWA Z MASŁEM

CIASTA I DESERY

CIASTO MARCHEWKOWE
ŚWIĄTECZNY PUDDING Z DAKTYLAMI
ORZECHOWIEC



Napoje

| s.09 - 10



NAPOJE

PAKIET I

KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW
WYBÓR SOKÓW OWOCOWYCH
NAPOJE GAZOWANE
WODA MINERALNA
KAWA I HERBATA

PAKIET II

KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW
DOMOWE WINO: BIAŁE I CZERWONE
PIWO
WYBÓR SOKÓW OWOCOWYCH
NAPOJE GAZOWANE
WODA MINERALNA
KAWA I HERBATA



NAPOJE

PAKIET III

- KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW
- DOMOWE WINO: BIAŁE I CZERWONE
- POLSKA WÓDKA
- PIWO
- WYBÓR SOKÓW OWOCOWYCH
- NAPOJE GAZOWANE
- WODA MINERALNA
- KAWA I HERBATA

PAKIET IV

- KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW
- WINO MUSUJĄCE NA POWITANIE
- DOMOWE WINO: BIAŁE I CZERWONE
- POLSKA WÓDKA | WHISKY
- GIN | CAMPARI | MARTINI | RUM | TEQUILA | BAILEYS |
- PIWO
- WYBÓR SOKÓW OWOCOWYCH
- NAPOJE GAZOWANE
- WODA MINERALNA
- KAWA I HERBATA





ARIES
HOTEL & SPA
WISŁA

Zapraszamy serdecznie do kontaktu

Aries Hotel & SPA WISŁA
ul. Czarne 3
sprzedaz.wisla@hotelaries.pl |+48 880 333 147
www.arieswisla.pl