



# MENU ŚWIĄTECZNE

2026

ARIES HOTEL & SPA WISŁA

[www.arieswisla.pl](http://www.arieswisla.pl)



# Menu Serwowanie

| 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

PSTRĄG | RISOTTO BURACZANE | SAŁATKA ZE ŚWIEŻYCH ZIOŁ  
Z OLIWĄ CYTRYNOWĄ

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

135 PLN netto / os.

## MENU II

CONSOMME GRZYBOWE | OMLET TAMAGO | DYMKA

SCHAB SV | FONDANT ZIEMNIACZANY | DUSZONY SELER  
Z ORZECHEM LASKOWYM | SOS MUSZTARDOWY

KARP W MIGDAŁACH | BUDYŃ ZIEMNIACZANY |  
GOŁĄBEK Z GROCHEM

BOŻONARODZENIOWE POLANO BISZKOPT | KREM KAWOWY |  
CZEKOLADA

145 PLN netto / os.

## MENU III

ŚLEDŹ | OGÓREK ZIELONY | SZARA RENETA | FENKUŁ

KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW | CRÈME FRAÎCHE | PALUCH  
FRANCUSKI

KARP PANIEROWANY | KONFITOWANE ZIEMNIAKI | RYDZE  
Z OSCYPKIEM

PIECZEŃ Z DZIKA | SMAŻONE KOPYTKA | CZERWONA  
KAPUSTA Z ŻURAWINĄ | MAŚLAKI W ŚMIETANIE

GRUSZKA W CZERWONYM WINIE | KRUSZONKA  
CZEKOLADOWA | LODY PIERNIKOWE

155 PLN netto / os.



## MENU IV

TERINA Z KARPIA | TAPENADA Z LEŚNYCH GRZYBÓW |  
PIECZYWO RAZOWE

ŻUR NA DOMOWYM ZAKWASIE | SUFLET ZIEMNIACZANY  
JAJKO POCHE

SANDACZ | RISOTTO SZAFRANOWE | PIKLOWANY FENKUŁ  
Z OGÓRKIEM

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA | ZIEMNIAK Z BUNDZEM  
GLAZUROWANY BURAK | SOS PIEPRZOWY

SERNIK | BIAŁA CZEKOLADA | PIERNIK | ROKITNIK

165 PLN netto / os.

## MENU V

GRAVLAX Z ŁOSOSIA | BLINY ZIEMNIACZANE | ZIOŁOWY  
CRÈME FRAÎCHE

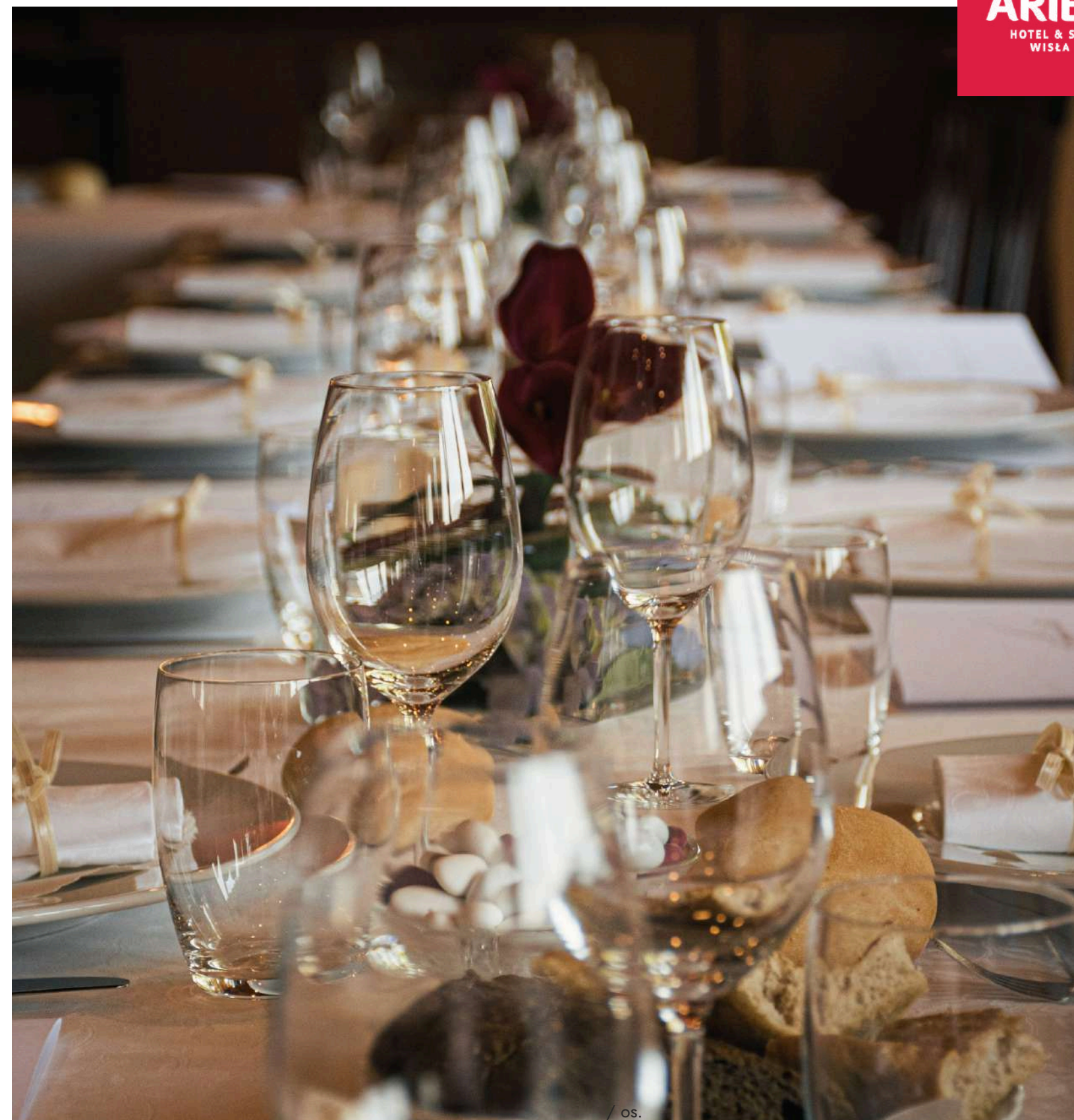
BARSZCZ NA WĘDZONEJ RYBIE | USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI |  
OLIWA ROZMARYNOWA

ŁOSOŚ | PURÉE Z SELERA Z GORGONZOLĄ | KARMELIZOWANY  
KALAFIOR | PRAŻONE KASZTANY

KACZKA | KROKIETY ZIEMNIACZANE | KAPUSTA CZERWONA Z  
ŻURAWINĄ | DEMI-GLACE

MONODESER Z MAKIEM | MACEROWANA ŚLIWKA W RUMIE

175 PLN netto / os.



# Menu Bufetowe

| s.05 - 06



# MENU BUFETOWE I

## BUFET ZIMNY

ŻUR NA DOMOWYM ZAKWASIE  
PANIEROWANY KARP  
DUSZONY INDEK 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

145 PLN netto / os.



# MENU BUFETOWE II

## BUFET ZIMNY

ZUPA GRZYBOWA Z LANYM CIASTEM  
SANDACZ W SOSIE KAPAROWO-CYTRYNOWYM  
WOLNODUSZONY SCHAB W BOROWIKACH  
KLUSKI ŚLĄSKIE  
SMAŻONA BRUKSELKA Z ZIARNAMI  
RYŻ Z WARZYSKAMI  
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  
ORZECOWIEC

155 PLN netto / os.



# Napoje

| s.09 - 10



# NAPOJE

## PAKIET I

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

50,- PLN netto /os. (DO 2 GODZIN)

60,- PLN netto/os. (DO 4 GODZIN)

75,- PLN netto/os. (DO 6 GODZIN)

## PAKIET II

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

120,- PLN netto/os. (DO 4 GODZIN)

150,- PLN netto/os. (DO 6 GODZIN)

170,- PLN netto/os. (DO 8 GODZIN)

/ os.



# 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

150,- PLN netto/os.(DO 4 GODZIN)

170,- PLN netto/os. (DO 6 GODZIN)

200,- PLN netto/os. (DO 8 GODZIN)

## PAKIET IV

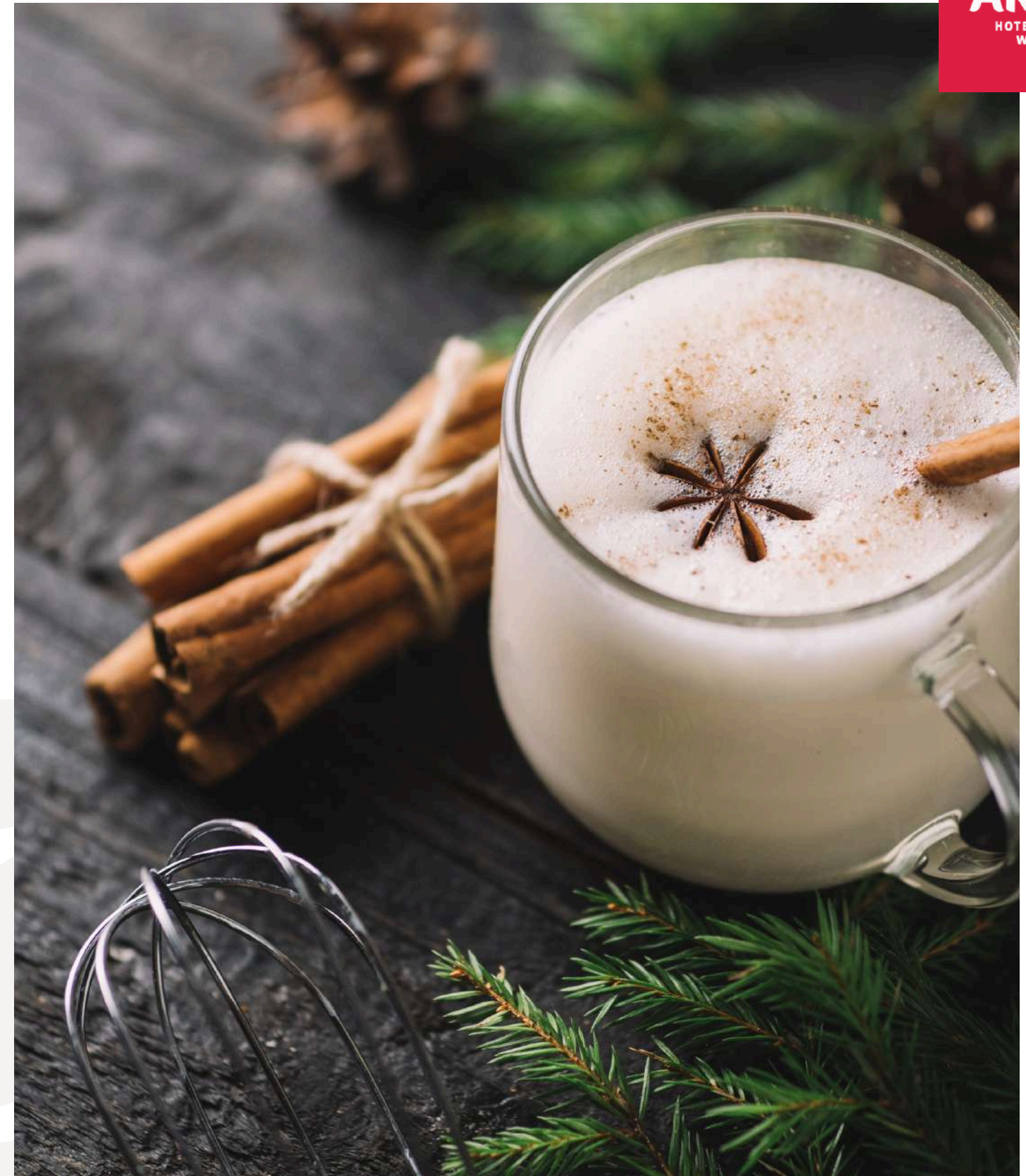
KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW  
WINO MUSUJĄCE NA POWITANIE  
DOMOWE WINO: BIAŁE I CZERWONE  
POLSKA WÓDKA WHISKY  
GIN | CAMPARI | MARTINI | RUM TEQUILA | BAILEYS  
PIWO  
WYBÓR SOKÓW OWOCOWYCH  
NAPOJE GAZOWANE  
WODA  
MINERALNA KAWA I HERBATA

170,- PLN netto/os. (DO 4 GODZIN)

200,- PLN netto/os. (DO 6 GODZIN)

210,- PLN netto/os. (DO 8 GODZIN)

/ os.



Zapraszamy  
serdecznie do kontaktu

Aries Hotel & SPA WISŁA  
ul. Czarne 3  
sprzedaz.wisla@hotelaries.pl | +48 880 333 147  
[www.arieswisla.pl](http://www.arieswisla.pl)