



ARIES

HOTEL & SPA
WISŁA



MENU ŚWIĄTECZNE

MENU SERWOWANE



PROPOZYCJA I

ZUPA

Krem z pieczonego buraka z bryndzą i oliwą pietruszkową

DANIE GŁÓWNE

Roladka z indyka z musem pieczarkowym, gratin ziemniaczanym, orzechem włoskim i sosem truflowym

DESER

Korzenny piernik z bakaliami i białym rumem

120,- PLN NETTO/OS

PROPOZYCJA II

ZUPA

Consomme grzybowe z oliwą truflową i uszkami z prawdziwkami

DANIE GŁÓWNE

Panierowany karp z białą kapustą z mascarpone i ziemniakami

DESER

Fondant z palonej białej czekolady

120,- PLN NETTO/OS

PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA

Tatar z wędzonego łosia z piklowanym ogórkiem i malinami

ZUPA

Zupa grzybowa z makaronem grandine

DANIE GŁÓWNE

Karp w kwaśnej śmietanie z karmelizowanym burakiem i puree ziemniaczanym z pomidorami

DESER

Sernik New York z karmelizowaną gruszką

135,- PLN NETTO/OS



PROPOZYCJA IV

PRZYSTAWKA

Tarta z confitowaną cebulą

ZUPA

Consomme z pstrąga z bocznikiem
i wędzonym pstręgiem

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki z pyzami, pomarańczą
i sosem piernikowym

DESER

Gruszka gotowana w czerwonym winie z lodami
korzennymi

135,- PLN NETTO/OS

PROPOZYCJA V

PRZYSTAWKA

Matjas z kiszonym burakiem, creme freiche,
majonez truflowy, oliwa pietruszkowa

ZUPA

Barszcz na domowym zakwasie
z kompresowanym jabłkiem i kołdunami z grzybami

DANIE GŁÓWNE

Sandacz smażony z krokiem ziemniaczanym,
kurkami i zakwasem żytnim

DESER

Monodeser z makiem, adwokatem i konfitowanym
grejpfrutem

140,- PLN NETTO/OS

KOLACJA ŚWIĄTECZNA

FORMA SERWOWANIA – BUFET

PROPOZYCJA I

NA GORĄCO

Krem z kiszonej kapusty
Karp panierowany
Pierś z kurczaka z oscypkiem
Pierogi z kapustą i grzybami
Kluski śląskie
Kasza gryczana
Bukiet warzyw

NA ZIMNO

Salatka ziemniaczana ze śledziem
Sery regionalne
Domowe wędliny
Terrina z morszczuka
Indyk z czerwoną porzeczką
Śledź/ konfitura z cebuli
Pasztet z dzika
Pieczywo, masło

NA SŁODKO

Sernik z białą czekoladą
Piernik z konfiturą
Makowiec

135,- PLN NETTO/OS





PROPOZYCJA II

NA GORĄCO

Zupa grzybowa
Morszczuk z sosem kaparowym
Polędwiczka wieprzowa z sosem winnym z pomidorami
Kaszotto z warzywami
Karmelizowane buraki
Ziemniaki z oscypkiem
Czerwona kapusta z suszonymi śliwkami

NA ZIMNO

Terrina drobiowa
Pieczony karczek z piklowana gorczycą
Śledzie w śmietanie z kaparami i cytryną
Deska serów regionalnych
Sałatka ziemniaczana ze śledziem
Mus brokułowy
Pieczywo, masło
Sałatka ziemniaczana

NA SŁODKO

Ciasto orzechowe
Tiramisu
Piernik z konfiturą

140,- PLN NETTO/OS

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)

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)



Aries Hotel & Spa Wisła
ul. Czarne 3, 43-460 Wisła
sprzedaz.wisla@hotelaries.pl