

*Aria*  
HOTEL • BUDAPEST

by LIBRARY HOTEL COLLECTION

*Szilveszteri Galavacsora*



# ◆ Szilveszteri Gála ◆

## AZ ARIA HOTEL BUDAPESTBEN ÉS A HIGH NOTE SKYBARBAN

SZILVESZTERI GÁLAVACSORÁNK HATFOGÁSOS KULINÁRIS ÉLMÉNYT  
KÍNÁL BORPÁROSÍTÁSSAL, ÉLŐ ZENEI SZÓRAKOZTATÁSSAL,  
VALAMINT HAJNALIG TARTÓ TÁNCCLAL.

A gálavacsora fényét Priskin Gina énekesnő és showbandája élőzenei produkciója garantálja. Az elragadó előadóművész az Aria állandó énekes, aki mai slágereket és a régmúlt örökzöld dalait adja elő jazzy stílusban. Ezen az estén háromtagú zenekar kíséri, és természetesen megszólal a csodálatos Bogányi hangversenyzongora is. Zenés műsoruk a mai legjobb slágereket hozza könnyed feldolgozásban, amelyek garantáltan a táncparketre hívják a vendégeket.

A tetőterazon, a lenyűgöző High Note SkyBarban házi DJ-nk foglalja el helyét a keverőpult mögött, és várja dalokból összeállított kívánságlistádat este 10 órától. Az élő szaxofonos fellépés gyakori eleme a SkyBar programjának, és biztosan mozgásba hozza a lábad. A buli egész éjjel pörögni fog, átvezetve az Óévből az Újévbe, a csúcspont pedig éjfélkor jön el egy pohár pezsgő mellett – de a parti hajnalig nem áll meg.

### GÁLAMENÜ

7:30 és 10:00 között

### KORLÁTLAN ITALFOGYASZTÁS

10:00 és 2:00 között

# ◆ *Gőfamenü* ◆

7:30 és 10:00 között

## VENDÉGVÁRÓ FALATOK

Sajtos és szarvasgombás pogácsa



## AMUSE

Füstölt lazac, blini, marinált cékla, tormás tejföl, kaviár  
TAITTINGER BRUT RESERVE MAGNUM Champagne, France



## HIDEG ELŐÉTEL

Kacsamáj mousse, tokaji bor, fűszeres körte, mandula, briós  
OREMUS - ÉDES SZAMORODNI 2017 Tokaj, Hungary



## MELEG ELŐÉTEL

Kacsa consommé, marinált gombák, kacsa ravioli, szarvasgomba  
M. Chapoutier Belleruche Blanc 2022 Rhone, France



## FŐÉTEL

Pírított marha bélszín, burgonya terrine, petrezselyemgyökér püré, brokkolini,  
sült hagyma, vörösbor mártás  
Francis Coppola Director's Cut Cabernet Sauvignon 2018 Alexander Valley, USA






## DESSZERT


Vaníliás crême brulée, fahéjas sablé, pekándió, szilva gél  
SAUSKA - 6 PUTTONYOS ASZÚ 2017 Tokaj, Hungary



# ◆ Éjjeli Büfé Menü ◆



10:00 és 2:00 között

Sajtos és szarvasgombás pogácsa   

Füstölt burgonyakrémleves, kenyér crouton (vegetáriánus) 

Sült kacsacomb, zöldséges belugalencseragu, pirított kelbimbó

Sütőtök és csicseriborsó curry, paraj, párolt basmati rizs (vegán)

Eszterházy cake pop   

# ◆ Konfáltan Italfogyasztás ◆

10:00 és 2:00 között

Sauska Brut

Aria Hotel borai (fehér, rosé, vörös)

First craft sörök

Szénsavas üdítők és rostos gyümölcslevek

Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz

Kávé és tea



Tojás



Tej



Glutén



Diófélék



Hal



**ÁR: HUF 149 000 / fő**

Az ár tartalmazza az éjféli büfé menüt, korlátlan italcsomagot 4 órán keresztül (22:00–02:00), valamint a mindenkori ÁFA-t és a 19% szervizdíjat. Részvételi szándékát jelezze felénk az

[events@ariahotelbudapest.com](mailto:events@ariahotelbudapest.com).

Az ünnepi szezonra való tekintettel kérjük, hogy időben foglalja le a gálavacsorára helyét, melyre csak korlátozott számban tudunk asztalokat visszaigazolni. Foglалási feltételek: a szilveszteri rendezvényre fenntartott foglalások 2024. december 10-ig törölhetők kötbérmentesen. Foglалása csak abban az esetben garantált, ha az ár teljes egészében kifizetésre kerül, online fizetési rendszerünkön keresztül. A foglalást teljes fizetés esetén tekintjük véglegesnek.

ARIA HOTEL BUDAPEST  
1051. Budapest, Hercegprímás utca 5. / [events@ariahotelbudapest.com](mailto:events@ariahotelbudapest.com)



**HIGH NOTE**  
SKYBAR  
BUDAPEST