

Aria
HOTEL • BUDAPEST

by LIBRARY HOTEL COLLECTION

Szenteste

AZ

ARIA HOTEL

BUDAPESTBEN



SZENTESTI GÁLAVACSORA AZ ARIA HOTEL BUDAPESTBEN

Töltse a karácsonyi ünnepeket az Aria Hotel Budapest szállodában és vegyen részt Szentesti gálavacsoránkon! A Liszt étterem séfje egy különleges hatfogásos menüsorral készül, hogy Ön és családja, valamint barátai meghitt környezetben ünnepelhessenek. A vacsorát élő karácsonyi gospel-műsorral tesszük emlékezetessé, amelyet az Aria zongorista-énekes házigazdája, Kasai Jnofinn ad elő. Gondolva a kisgyermekes családokra, a program ideje alatt gyereksarokkal készülünk, ahol képzett gyermekfelügyelő kollégánk gondoskodik a kicsinyek felhőtlen - és biztonságos - elfoglaltságáról is.

GÁLA MENÜ

HIDEG ELŐÉTEL

Foie Gras terrin forralt borral, karamellizált pekándióval és házi brióssal
Kvaszinger Tokaji Édes Szamorodni 2017, Tokaj / Magyarország

MELEG ELŐÉTEL

Sült bébirépa mandula-gyömbér morzsával és datolyapürével
Gróf Degenfeld Muscat Blanc 2017, Tarczal / Magyarország

HAL

Pirított halibutfilé homármártással, ráktortellinivel és sózott citrommal
Figula Öreghegy Olaszrizling 2017, Balatonfüred / Magyarország

HÚS

**Sült szarvasgerincfilé gesztenyés csicsókapürén,
pirított kelbimbóval és birsalmával**
Sauska Pinot Noir Birs 2017, Tokaj / Magyarország

ELŐDESSZERT

Karamell goffri fenyőmagos juharsziruppal
Royal Oporto Tawny Port / Portugália

DESSZERT

Mézes krémes „méhkas” törökmézzel, barackgéllel
Kikelet 6 Puttonyos Aszú 2013, Tarczal / Magyarország

PETIT FOURS

Szilvás pâte de fruit

VEGÁN MENÜ

HIDEG ELŐÉTEL

Csicsóka panna cotta forralt borral, karamellizált pekándióval és házi brióssal
Kvaszinger Tokaji Édes Szamorodni 2017, Tokaj / Magyarország

MELEG ELŐÉTEL

Sült bÉbirÉpa mandula-gyömbér morzsával és datolyapürével
Gróf Degenfeld Muscat Blanc 2017, Tarcál /Magyarország

FŐÉTEL I.

Sült sütötök tökmagsajttal, marinált tőzegáfonyával
Figula Öreghegy Olaszrizling 2017, Balatonfüred / Magyarország

FŐÉTEL II.

Beluga lencse palacsinta lencse curry-vel és sült padlizsánnal
Sauska Pinot Noir Birs 2017, Tokaj / Magyarország

ELŐDESSZERT

Karamell goffri fenyőmagos juharsziruppal
Royal Oporto Tawny Port / Portugália

DESSZERT

Mézes krémes „méhkas” törökmézzel, barackgéllel
Kikelet 6 Puttonyos Aszú 2013, Tarcál / Magyarország

PETIT FOURS

Szilvás pate de fruit

Az eredeti menüben felsorolt desszertek vegetáriánusak, de nem vegánok.
Külön kérésre örömmel készítünk vegán desszertet.

DÁTUM: 2019. december 24., kedd

IDŐPONT: 19:00 - 22:30

ÁR: 170€/fő

A fenti ár tartalmazza a menüt, borpárosítást, ásványvíz fogyasztást, ÁFA-t és 15% szervizdíjat.
Kérjük, küldje foglalási kérelmét az events@ariahotelbudapest.com címre.

Az ünnepi szezonra való tekintettel kérjük, hogy időben foglalja le a gálavacsorára helyét,
melyre csak korlátozott számban tudunk asztalokat visszaigazolni.

Foglalási feltételek: A Szentesti gálavacsorára fenntartott foglalások 2019. december 2-ig
törölhetőek kötbérmentesen. Foglalása csak abban az esetben garantált, ha az ár teljes
egészében kifizetésre kerül online fizetési rendszerünkön keresztül. A foglalást teljes fizetés
esetén tekintjük véglegesnek.

Esetleges ételérzékenységet vagy különleges étrendjét kérjük, jelezze nekünk előre, és
örömmel küldünk alternatív opciókat.

ARIA HOTEL BUDAPEST

1051 Budapest, Hercegprímás utca 5. / events@ariahotelbudapest.com



RESTAURANT