



RESTAURANT

HIGH NOTE

SKYBAR

BUDAPEST

Szilveszteri
gálavacsora
AZ
ARIA HOTEL
BUDAPESTBEN



SZILVESZTERI GÁLAVACSORA AZ ARIA HOTEL BUDAPESTBEN

Szilveszteri gálavacsoránk hatfogásos kulináris extravaganciát tartalmaz borpárosítással, élő zenei és színházi szórakoztatással, valamint hajnalig tartó tánccal. A gálavacsora fényét Hász Eszter és Nagy Kristóf "Bozont" emeli a csúcspontjára: kettejük zenés műsora a szving-korszak aranyló és bársonyos hangulatát idézi az Aria üvegmennezezte alá. Örökzöld duettjeiket a legendás zenész dinasztia fiatal tagja, Pecek Lakatos László zongorista jazz-triója kíséri. Ahogy közeledünk az éjfélfelé, egyre több mai sláger is felcsendül majd. Este 10 óra után a High Note SkyBarban is elindul a hangulatkeltés: a lemezek és a keverőpult mögött rezidens dj-nk várja a zenei kívánságokat.

GÁLA MENÜ

VENDÉGVÁRÓ

Dió-bavaroise bonbon tokaji aszú gélben, birsalmapürével és pekándióval

HIDEG ELŐÉTEL

Gránátalmával marinált Szent Jakab kagyló tápióka gyöngyökkel
és tonhalszékével

Juliet Victor Furmint Betsek Dűlő 2017, Mád / Magyarország

MELEG ELŐÉTEL

Gomba consommé szarvasgombás brie tarte-tal
Pedro Domecq Fino Dry Sherry / Spanyolország

HAL

Pirított ördöghalfilé fekete kagyló ragun, bouillabaisse mártással
Robert Weil Riesling Kabinett 2016/17 / Németország

HÚS

Sült bélszínfilé fondant burgonyával, pirított gombákkal és spenóttal
Sauska Cuvée 7 Villány 2016, Villány / Magyarország

ELŐDESSZERT

Mézeskalács-fagylalt

DESSZERT

Csokoládé mousse füstölt mandula cremeaux-vel,
barna rumlevessel és konfitált narancssal

Pajzos 5 Puttonyos Aszú 2016, Sárospatak / Magyarország

Laktózmentes / Gluténmentes: Karamell mousse amaretto ganache-sal
és mákropogóssal

PETIT FOURS

Bonbon

VEGETÁRIÁNUS MENÜ

VENDÉGVÁRÓ (vegán)

Dió-bavaroise bonbon tokaji aszú gélben, birsalmapürével és pekándióval

HIDEG ELŐÉTEL (vegán, gluténmentes)

Cékla tatár gránátalmával, tápióka gyöngyökkel és füstölt citromkrémmel
Juliet Victor Furmint Betsek Dűlő 2017, Mád / Magyarország

MELEG ELŐÉTEL (vegetáriánus)

Gomba consommé szarvasgombás brie tarte-tal
Pedro Domecq Fino Dry Sherry / Spanyolország

FŐÉTEL I.

Sótésztában sült édeskömény, paradicsomos-
kapribogyós gyökérzöldségraguval
Robert Weil Riesling Kabinett 2016/17 / Németország

FŐÉTEL II.

Édesburgonya-steak pirított gombákkal, polentával és parajjal
Sauska Cuvée 7 Villány 2016, Villány / Magyarország

ELŐDESSZERT
Mézeskalács-fagylalt

DESSZERT
Csokoládé mousse füstölt mandula cremeaux-vel,
barna rumlevessel és konfitált narancssal
Pajzos 5 Puttonyos Aszú 2016, Sárospatak / Magyarország

Laktózmentes / Gluténmentes: Karamell mousse amaretto ganache-sal
és mákropogóssal

PETIT FOURS
Bonbon

SZILVESZTERI, ÉJFÉLI FALATKÁK A HIGH NOTE SKYBARBAN

Curry-s földimogyoró (vegán, laktózmentes, gluténmentes)
Olíva roll (vegán)
Falafel golyók, tahini mártogatós (vegán, laktózmentes)
Tőkehal krokett, aioli
Skagen toast, pisztráng kaviár
Lencse curry sült sütőtökkel (vegán)
Malac terrine, bajor káposzta, burgonyakrém (gluténmentes)

KORLÁTLAN ITALFOGYASZTÁS

(22.00 és 02.00 között)

Pezsgő
Aria Sommelier borválogatás (fehér, rosé, vörös)
Üdítő italok és gyümölcslevek
Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz
Kávés és Tea választék

DÁTUM: 2019. december 31., kedd

IDŐPONT: 19:30 - 02:00

ÁR: 290€/fő

A fenti ár tartalmazza a menüt, éjféλι falatkákat, borpárosítást, 4 órás italcsomagot, ÁFA-t és 15% szervizdíjat. Kérjük, küldje foglalási kérelmét az events@ariahotelbudapest.com címre.

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

Foglalási feltételek: A Szilveszteri gálavacsorára fenntartott foglalások 2019. december 2-ig törölhetők 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