

ARIES
HOTEL & SPA
ZAKOPANE

MENU ŚWIĄTECZNE

2026

ARIES HOTEL & SPA ZAKOPANE

www.hotelaries.pl

Menu Serwowane

| s.01 - 04



ARIES
HOTEL & SPA
ZAKOPANE

MENU I

ZUPA GRZYBOWA Z KLUSECZKAMI

KARP PANIEROWANY | KAPUSTA Z GROCHEM | PUREE ZIEMNIACZANE

PARFAIT MIGDAŁOWE | SORBET MALINA

120 PLN / os.

MENU II

ZUPA GRZYBOWA Z KLUSECZKAMI

KARP | PĘCZAK Z BURAKAMI | BURRE BLANC

BROWNIE | LODY WANILIOWE

130 PLN / os.

MENU III

ŚLEDŹ | ŻUBRÓWKA | KWAŚNA ŚMIETANA | GRZYBY | GRZANKA

KREM Z BURAKA | TWARÓG KOZI | KOLENDRA

DORSZ | PUREE Z GROCHU | CONSOME GRZYBOWE | STRUDEL Z KASZĄ

MAK | RODZYNKI | CZEKOLADA

170 PLN / os.

MENU IV

GRZYBOWA Z KLUSECZKAMI

ŁOSOŚ | CIECIERZYCA | SOS VELUTE | STRUDEL Z KAPUSTĄ KISZONĄ

BARSZCZ | USZKA GRZYBOWE

DORSZ | PALONE MASŁO | KUSKUS Z WARZYWAMI

MAK | RODZYNKI | CZEKOLADA

160 PLN / os.



MENU V

ŁOSOŚ | KISZONA KAPUSTA | SOS Z BOCZNIAKÓW

ZUPA GRZYBOWA Z KLUSECZKAMI

MATIAS | CEBULA | ŚMIETANA | JABŁKO

BARSZCZ | USZKA

CONFIT Z KACZKI | CZERWONA KAPUSTA | GRATIN | DEMI GLACE

SEMIFREDDO PIERNIKOWE

170 PLN / os.

MENU VI

WĘDZONY ŁOSOŚ | RICOTTA | SEZAM

ZUPA GRZYBOWA NA ZAKWASIE ŻYTNIM

MATIAS | CEBULA | ŚMIETANA | JABŁKO

BARSZCZ | USZKA

POLICZKI WIEPRZOWE | PALONY ZIEMNIAK | MINI MARCHEWKA | DEMI GLACE

SER | MALINA | CZEKOLADA

160 PLN / os.



ZIMNY BUFET DO KOLACJI SERWOWANEJ

PROPOZYCJA I

- KARP PO ŻYDOWSKU
- INDYK W MUSZTARDZIE
- SAŁATKA Z GOTOWANYCH WARZYW
- SOS TATARSKI
- WYBÓR PIECZYWA
- DODATKI

170 PLN / os.

PROPOZYCJA II

- TATAR Z PSTRĄGA Z CZERWONĄ CEBULĄ I OLIWKAMI
- TATAR Z ŁOSOSIA Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM
- PIECZONY ROSTBEF Z MUSEM CHRZANOWYM
- SAŁATKA Z ZIEMNIAKÓW, BOCZKU I OGÓRKA KISZONEGO
- INDYK W MUSZTARDZIE FRANCUSKIEJ
- SOS CUMBERLAND
- SOS MUSZTARDOWY
- WYBÓR PIECZYWA
- DODATKI

160 PLN / os.



Menu Bufetowe

| s.05 - 08



MENU BUFETOWE I

BUFET ZIMNY

- KARP PO ŻYDOWSKU
- TATAR ZE ŚLEDZIA Z CZERWONĄ CEBULĄ I KOLENDRĄ
- MATIAS MARYNOWANY W ŻUBRÓWCE Z JABŁKIEM I ŚMIETANĄ
- PŁATKI KARPIA ZATORSKIEGO W BALSAMICO I TYMIANKU
- PIERŚ Z INDYKA PIECZONEGO W MUSZTARDZIE FRANCUSKIEJ
- SCHAB PIECZONY W MIODZIE I GOŹDZIKACH
- GALARETKA Z SANDACZA
- SAŁATA Z GOTOWANYCH WARZYW
- PIKLE
- SOS TATARSKI
- SOS CUMBERLAND
- CHAŁKA ŚWIĄTECZNA
- WYBÓR PIECZYWA

ZUPA

- BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI

DANIE GŁÓWNE

- KARP ZATORSKI PANIEROWANY
- INDYK PIECZONY W MIODZIE I MUSZTARDZIE
- SMAŻONE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- KASZA Z GRZYBAMI
- KAPUSTA Z GROCHEM
- ZIEMNIAKI GOTOWANE

DESERY

- TARTA ZE ŚLIWKAMI I KRUSZONKĄ
- PIERNIK Z CZEKOLADĄ
- SERNIK Z RODZYNKAMI

175 PLN



MENU BUFETOWE II

BUFET ZIMNY

- KARP PO ŻYDOWSKU
- TATAR Z PSTRĄGA
- ŚLEDZIE W ZAPRAWIE KORZENNEJ ZE ŚLIWKAMI I MORELAMI
- GALARETKI RYBNE
- MATIASY Z WIEJSKĄ ŚMIETANĄ, CEBULĄ I ZIELONYM GROSZKIEM
- PIECZONY ROSTBEF Z CZOSNKIEM, ROZMARYNEM I FRANCUSKĄ MUSZTARDĄ
- SAŁATKA Z TRUFLOWYCH ZIEMNIAKÓW, ŚLEDZIA I CZERWONEJ CEBULI
- SAŁATKA Z GOTOWANYCH WARZYW
- SOS CUMBERLAND
- SOS TATARSKI
- WYBÓR PIECZYWA
- PIKLE

ZUPA

- KREM Z BOROWIKÓW Z KLUSECZKAMI
- BARSZCZ Z USZKAMI

DANIE GŁÓWNE

- POLĘDWICA Z DORSZA Z SOSEM BISQE
- SANDACZ Z SOSEM CYTRYNOWYM
- POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE Z PODGRZYBKÓW
- SMAŻONE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- PĘCZOTTO Z BOROWIKAMI
- PIECZONE ZIEMNIAKI Z OSCYPKIEM
- GOTOWANE WARZYWA

DESERY

- ROLADA MAKOWA Z LUKREM
- SERNIK Z RODZYNKAMI
- ĆWIBAK Z BAKALIAMI

260 PLN



MENU BUFETOWE III

BUFET ZIMNY

- KARP PO ŻYDOWSKU
- TATAR Z ŁOSOSIA Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM I OGÓRKIEM
- ŁOSOŚ GRAVLAX
- ŚLEDZIE KORZENNE ZE ŚLIWKĄ I MORELĄ
- ŚLEDZIE W MUSZTARDZIE DIJON
- MATIASY W ŚMIETANIE Z ZIELONYM GROSZKIEM
- GALARETKI RYBNE
- PIECZONY ROSTBEF Z MUSEM CHRZANOWYM
- PIECZONY INDYK W MUSZTARDZIE FRANCUSKIEJ
- SAŁATKA Z ZIEMNIAKÓW, BOCZKU I OGÓRKA KISZONEGO
- SAŁATKA Z GOTOWANYCH WARZYW
- SAŁATKA Z MAKARONU RYŻOWEGO Z GRZYBAMI MUN Z SOSEM CHILI
- SOS MUSZTARDOWY
- SOS CUMBERLAND
- SOS TATARSKI
- WYBÓR PIECZYWA
- CHAŁKA

ZUPA

- GRZYBOWA Z KLUSECZKAMI

DANIE GŁÓWNE

- DORSZ Z KASZĄ PĘCZAK Z BOROWIKAMI
- STRUDEL Z ŁOSOSIA I KAPUSTY KISZONEJ W SOSIE Z BOCZNIAKÓW
- KACZKA CONFIT Z SOSEM ŻURAWINOWYM
- SMAŻONE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- KAPUSTA Z GROCHEM
- ZIEMNIAKI GOTOWANE

DESERY

- PIERNIK Z CZEKOLADĄ
- SERNIK Z RODZYNKAMI
- TARTA ŚLIWKOWA Z KRUSZONKĄ

255 PLN



Pakiet Napojów

| s.09 - 12



PAKIET I

KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW
WYBÓR SOKÓW OWOCOWYCH
NAPOJE GAZOWANE: COCA COLA | FANTA | SPRITE
WODA MINERALNA
KAWA I HERBATA

80 PLN / za osobę do 2 godzin
95 PLN / za osobę do 4 godzin
115 PLN / za osobę do 6 godzin

PAKIET II

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

170 PLN / za osobę do 4 godzin
195 PLN / za osobę do 6 godzin
212 PLN / za osobę do 8 godzin



PAKIET III

- KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW
- DOMOWE WINO: BIAŁE I CZERWONE
- WÓDKA
- PIWO
- WYBÓR SOKÓW OWOCOWYCH
- NAPOJE GAZOWANE: COCA COLA | FANTA | SPRITE
- WODA MINERALNA
- KAWA I HERBATA

195 PLN / za osobę do 4 godzin

225 PLN / za osobę do 6 godzin

250 PLN / za osobę do 8 godzin



PAKIET IV

- KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW
- WINO MUSUJĄCE NA POWITANIE
- DOMOWE WINO: BIAŁE I CZERWONE
- WÓDKA
- WHISKY | GIN | RUM
- PIWO
- NALEWKA ARIES
- WYBÓR SOKÓW OWOCOWYCH
- NAPOJE GAZOWANE: COCA COLA | FANTA | SPRITE
- WODA MINERALNA
- KAWA I HERBATA

220 PLN / za osobę do 4 godzin

255 PLN / za osobę do 6 godzin

270 PLN / za osobę do 8 godzin





ARIES
HOTEL & SPA
ZAKOPANE

Zapraszamy serdecznie do kontaktu

Aries Hotel & SPA
ul. M. Zaruskiego 5, Zakopane
+48 185 44 44 44 | recepcja@hotelaries.pl
www.hotelaries.pl