

ARIES
HOTEL & SPA
SZCZYRK

MENU ŚWIĄTECZNE

2026

ARIES HOTEL & SPA SZCZYRK

www.ariesszczyrk.pl

Menu Serwowane

| s.02 - 03



ARIES
HOTEL & SPA
SZCZYRK

MENU I

BARSZCZ Z PIECZONYCH BURAKÓW | USZKA Z GRZYBAMI | OLIWA Z MAJERANKU

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA | SOS SZAŁWIOWY | KOPYTKA | PIKLOWANA DYNIA

MAKOWIEC | SOS Z BIAŁEGO MAKU | LODY PIERNIKOWE

MENU II

CAPPUCCINO GRZYBOWE | ZIEMNIAK W PANKO | OLIWA LUBCZYKOWA

KARP SMAŻONY | SOS BEURRE BLANC | PUREE ZIEMNIACZANE | CZERWONA KAPUSTA

PIERNIK | KREM Z MASCARPONE | GLAZUROWANE MANDARYNKI | ŚLIWKA

MENU III

KREM Z KISZONEJ PIETRUSZKI | BOCZNIAK MIKOŁAJKOWY | CRÈME FRAÎCHE

PIERŚ Z PERLICY | GRATIN ZIEMNIACZANY | CHIPS Z ZIEMNIAKA

BROWNIE | KAJMAK | WIŚNIE | ROZMARYN

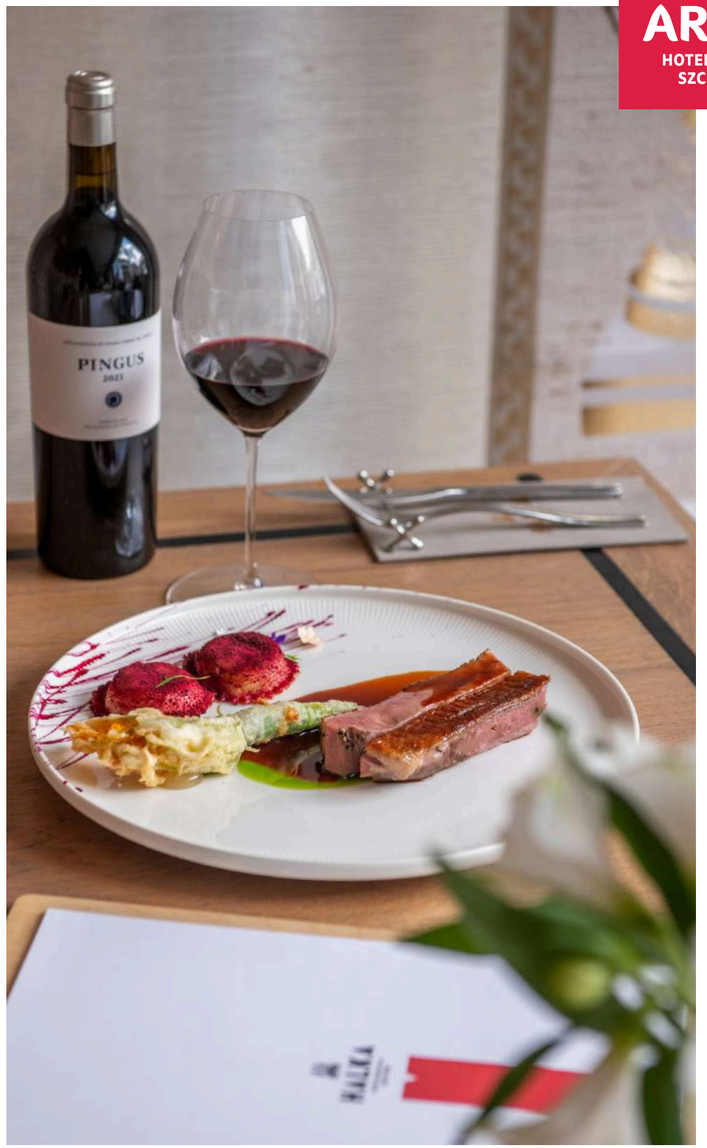
MENU IV

TATAR Z ŁOSOSIA SZKOCKIEGO | ROKITNIK | KAPARY | MARCHEW

BARSZCZ CZERWONY NA ZAKWASIE | KROKIET Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

PIERŚ Z KACZKI | SOS Z CZARNEJ PORZECZKI | PUREE DYNIOWE | BRUKSELKA | BOCZNIAK

SERNIK NOWOJORSKI | POMARAŃCZA | SOS MAKOWY



MENU V

PÂTÉ Z DZIKA | MIÓD LEŚNY | JARZĘBINA | BRIOCHE

ZUPA BOROWIKOWA | RAVIOLI Z DZICZYZNĄ | WĘDZONA ŚMIETANA

POLICZEK WOŁOWY | JUS PIERNIKOWY | MOSKOL | WARZYWA KORZENIOWE

STRUDEL JABŁKOWY | SOS ANGIELSKI | LODY PORZECZKOWE

MENU VI

MINI TARTA | MARYNOWANA POLĘDWICA WOŁOWA | MAJONEZ TRUFLOWY | PIKLE

ZUPA BISQUE

OKOŃ MORSKI | ZIEMNIAK TRUFLOWY | SOLIRÓD | SOS ESTRAGONOWY

MONOPORCJA CHAŁWA | KRWISTA POMARAŃCZA | BIAŁY MAK



Menu Bufetowe

| s.06 - 07



MENU BUFETOWE I

BUFET ZIMNY

- ŚLEDŹ W SOSIE TATARSKIM | KAPARY | OGÓREK
- SERY REGIONALNE
- PIECZONE MIĘSA I DOMOWE WĘDLINY
- SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z MARYNOWANYMI GRZYBAMI
- ŁOSOŚ WĘDZONY Z KREMEM CHRZANOWYM I KAPARAMI
- TERRINA Z ŁOSOSIA Z JARZĘBINĄ
- ROLADA Z INDYKA W MUSZTARDZIE DIJON
- PIECZYWO/ MASŁO

ZUPA

- BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI

DANIE GŁÓWNE

- KASZA GRYCZANA Z MAJERANKIEM I SKWARKAMI Z MANGALICY
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- PIEROGI Z SEREM, ZIEMNIAKAMI I OSCYPKIEM
- KARP PANIEROWANY W PANKO
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA, SOS Z SUSZONYCH ŚLIWEK I BOCZNIAKI
- BUKIET WARZYW Z MASŁEM I ROZMARYNEM

DESERY

- STRUDEL JABŁKOWY Z CYNAMONEM I RODZYNKAMI
- PIERNIK Z POWIDŁAMI ŚLIWKOWYMI
- SERNIK Z ŻURAWINĄ I BIAŁĄ CZEKOLADĄ



MENU BUFETOWE II

BUFET ZIMNY

- ŚLEDŹ Z GRUSZKĄ, CEBULĄ I MAJERANKIEM
- ŚLEDŹ Z BURAKIEM, KOPREM I ŚMIETANĄ
- SAŁATKA Z PIECZONĄ DYNIĄ, BRYNDZĄ I ESTRAGONEM
- SAŁATKA NICEJSKA
- MINI BLINY Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM I KAWIOREM
- DESKA REGIONALNYCH SERÓW
- PIECZONA SZYNKA W POMARAŃCZACH
- PIECZYWO/ MASŁO

ZUPA

- CONSOMMÉ GRZYBOWE ZE SZPECLAMI
- KREM Z DYNI I KISZONYCH OGÓRKÓW

DANIE GŁÓWNE

- ŁAZANKI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- KASZA PĘCZAK Z WARZYWAMI
- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- PIEROGI Z SOCZEWICĄ
- SZCZUPAK W SOSIE KOPERKOWYM
- PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO W MIODZIE NA WARZYWACH KORZENIOWYCH
- SKOKI Z KRÓLIKA CONFIT
- KISZONA CZERWONA KAPUSTA W OCCIE BALSAMICZNYM

DESERY

- MAKOWIEC
- MINI PANNA COTTA PIERNIKOWA
- MINI TIRAMISU



Pakiet Napojów

| s.10 - 12



PAKIET I

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

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



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



PAKIET IV

KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW

WINO MUSUJĄCE NA POWITANIE

DOMOWE WINO: BIAŁE I CZERWONE

WÓDKA

WHISKY | GIN | RUM | TEQUILA

PIWO

WYBÓR SOKÓW OWOCOWYCH

NAPOJE GAZOWANE: COCA COLA | FANTA | SPRITE

WODA MINERALNA

KAWA I HERBATA





Zapraszamy serdecznie do kontaktu

Aries Hotel & SPA
ul. Górska 7, Szczyrk
+48 607 136 353, +48 514 942 716, +48 883 390 042, | sprzedaz.szczyrk@hotelaries.pl
www.ariesszczyrk.pl