

Aria

Szilveszteri Gálavacsora



Szilveszteri Gála

AZ ARIA HOTEL BUDAPEST ÉS A HIGH NOTE SKYBARBAN

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

Az este eleganciáját és különleges hangulatát egy gondosan összeállított élő zenei program teszi teljessé, amelyben kiváló művészek és zenészek gondoskodnak a felejthetetlen élményről. Vendégeink az este folyamán kortárs kedvencek és időtlen klasszikusok elegáns, kifinomult feldolgozásait élvezhetik, amelyek tökéletes hangulatot teremtenek az ünnepléshez. Az este előrehaladtával, a zene lendülete egyre fokozódik, magával ragadva a vendégeket és megteremtve egy emlékezetes szilveszteri éjszaka hangulatát.

A tetőterazon, a lenyűgöző High Note SkyBarban rezidens DJ-nk 22:00 órától veszi át az irányítást a lemezjátszók mögött, és a vendégek kedvenc dalaival, valamint kívánságaival teszi még különlegesebbé az estét. Látványos élő hangszeres produkciók kíséretében a rooftop parti az Óévből az Újévbe vezető utazássá válik. Éjfélkor pezsgőspohárral a kézben köszöntjük az új esztendőt, majd a hajnalig tartó ünneplés tovább folytatódik.

GÁLAMENÜ

19:30 és 22:00 között

KORLÁTLAN ITALFOGYASZTÁS

22:00 és 2:00 között

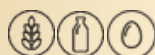
Gőfamenü

19:30 és 22:00 között

VENDÉGVÁRÓ FALATOK

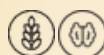
Sajtos és szarvasgombás pogácsa

Moët & Chandon Impérial Brut (Champagne, FRA)



AMUSE

Kacsamáj mousse, portóis aszalt szilva, karamellizált dió
Gróf Degenfeld Szőlőbirtok – Terézia Hárslevelű 2023 (Tokaj, HUN)



HIDEG ELŐÉTEL

Posírozott tengeri süllő, kígyóuborka-velouté, tápiókaropogós, kaviár
Johann Topf – Grüner Veltliner Strassertal 2022 (Kamptal, AUT)



MELEG ELŐÉTEL

Kacsa consommé, marinált gombák, kacsaravioli, szarvasgomba



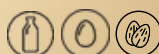
FŐÉTEL

Pirított marhabélszín, burgonyagratin, paszternákpüré, brokkolini,
sült hagyma, vörösbormártás
Marrenon – Crozes-Hermitage Les Belles Échappées 2021 (Rhône, FRA)



DESSZERT

Fehércsokoládé mousse, epres dacquoise, pezsgőganache
Holdvölgy – Eloquence Édes Szamorodni 2013 (Tokaj, HUN)



Éjszakai Büfémennü

22:00 és 2:00 között

Sajtos és szarvasgombás pogácsa   

Füstölt burgonyakrémleves, kenyér crouton (vegetáriánus) 

Sült kacsacomb, fűszeres pirított burgonya, párolt lilakáposzta

Parajos-gombás gnocchi, parmezán  

Eszterházy cake pop   

Flódni tartelette     

Korlátlan Italfogyasztás

22:00 és 2:00 között

Sauska – Brut, Tokaj

Sauska Cuvée 113, Tokaj

Sauska Rosé, Villány

Sauska Cuvée 13, Villány

Noam Lager, Heineken

Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz

Gyümölcslevek, üdítőitalok

Frissen facsart narancslé

Házi limonádé

Kávé- és teaválaszték



Tojás



Tej



Glutén



Diófélék



Mandula



Hal



Szezám



ÁR: 450 EUR / fő

Az ár tartalmazza a hatfogásos gálavacsorát, az éjjeli büfémenüt, korlátlan italcsomagot 4 órán keresztül (22:00–02:00), valamint a mindenkori ÁFA-t és a 15% szervizdíjat.
Részvételi szándékát jelezze felénk az

events@ariahotelbudapest.com

Az ünnepi szezonra való tekintettel kérjük, hogy időben foglalja le a gálavacsorára helyét, melyre csak korlátozott számban tudunk asztalokat visszaigazolni. Foglalási feltételek: a szilveszteri rendezvényre fenntartott foglalások 2026. december 8-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.

ARIA HOTEL BUDAPEST

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

HIGH NOTE

SKYBAR

BUDAPEST