

OFERTA WESELNA 2020 ROK

Kontakt: Joanna Gulczyńska / joanna.gulczynska@regattahotel.pl / 501 221 215
Katarzyna Kryger / katarzyna.kryger@regattahotel.pl / 512 041 844

Regatta Hotel Restauracja Spa**** / ul. Chojnicka 49 ; 60 -480 Poznań-Kiekrz

telefon: + 48 502 78 78 10

email: kontakt@regattahotel.pl / www.regattahotel.pl



Regatta Hotel Restauracja Spa***, położony nad malowniczym krajobrazem jeziora Kierskiego, to niesamowite miejsce łączące rodzinną pasję z najwyższymi standardami obsługi. Wnętrza naszego hotelu oraz restauracji Blue Marina, urządzone są ze smakiem i światowymi standardami architektury, tworzą one przepiękne tło do spotkań rodzinnych a także niezapomnianych chwil, jakim jest wesele. Dołożymy wszelkich starań, aby ten cudowny i wyjątkowy dla każdego dzień, był niezapomnianą chwilą....

NASZA OFERTA ZAWIERA:

- apartament ze śniadaniem dla Pary Młodej gratis
 - powitanie chlebem i solą
 - brak opłaty korkowej za własny alkohol
 - białe obrusy, świeczniki, serwetki
 - opłata jednorazowa za okrągłe stoły – 300,00 zł
- opłata talerzykowa w przypadku własnego tortu – 10,00 zł/os.
- menu dla obsługi (dj, zespół, fotograf, kamerzysta) – 50% ceny
 - dzieci do 3 lat – bezpłatnie
 - dzieci powyżej 3-10 lat – 50% ceny
 - parking hotelowy – gratis
- możliwość zakupienia napoi w pakietach (2l soków, 0,5l coca coli) – 35,00 zł/zestaw, naliczany wg spożycia
- dostarczenie własnych soków i napojów gazowanych 10 zł/osobę
 - fontanna z czekolady z owocami: 700,00 zł
 - pokaz fajerwerków: 1000,00 zł
 - stół wiejski: 25,00 zł/os. – 100g/porcję
- udziec serwowany przez kucharza z kaszą gryczaną, sosem chrzanowym oraz kapustą kwaszoną: 25,00 zł/porcję
- świeże owoce filetowane: 10zł/os. – 100g/porcję
- obsługa barmańska 1000 zł



MENU WESELNE 230,00 ZŁ/os.

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół domowy z makaronem

Krem z karotki z pesto

Dania gorące (dwie porcje na osobę)

Roladka wieprzowa po cygańsku

Cordon bleu panierowany w panko

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Dorsz smażony na maśle, podany z pomidorkami cherry

Dodatki (dwie porcje na osobę)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone w ziołach i czosnku

Pyzy

Surówka z marchwi, selera, białej kapusty

Modra kapusta zasmażana z jabłkiem

Warzywa gotowane na parze z masłem czosnkowym

Deser (jeden deser do wyboru)

Deser lodowy z owocami

Panna cotta z gruszką i coulis malinowym

Bufet kawowy (jedna porcja na osobę)

Mix ciasta domowego

Kawa, herbata, woda

Zimne zakąski (2,5 porcji na osobę)

Galantyna drobiowa z warzywami

Schab z suszoną morelą gotowany metodą sous vide

Deska serów

Deska wędlin

Wrapy warzywne

Tatar wołowy z jajkiem i pudrem z oliwy czosnkowej

Tatar ze śledzia na pumperniku

Pieczyno, masło

Salatki (jedna porcja na osobę)

Caprese z bazylią

Cezar z kurczakiem

Kolacja ciepła (jedna porcja na osobę)

Żurek staropolski

Żeberka pieczone w ziołach, miodzie i piwie

Kapusta kiszona zasmażana okraszona wędzonką

MENU WESELNE SERWOWANE 250,00 zł/os.

PRZYSTAWKA

Pasztet z kaczych wątróbek na grzance, żurawina
lub

Carpaccio z buraka, kozi ser, winegret orzechowy

ZUPA

Rosół z kury, makaron
lub

Krem z białych warzyw, pesto
lub

Krem pomidorowy z bazylią i mozzarellą

DANIE GŁÓWNE

Kurczak supreme, puree z warzyw okopowych, fasola szparagowa, chips z batata
lub

Sandacz, placki z kaszy manny, marchew glazurowana, marynowany agrest

DESER

Selekcja sorbetów z owocami
lub

Mus czekoladowy z bezą i lodami kajmakowymi
Kawa, herbata

ZIMNY BUFET (2 porcje na osobę)

Tatar ze śledzia, konfitura z czerwonej cebuli
Tatar wołowy, jajko

Polędwiczka wieprzowa marynowana w pieprzu

Rostbef po angielsku marynowany w ziołach

Roladka z kurczaka, suszone pomidory, zielone szparagi

Tapasy: szynka dojrzewająca, papryczki faszerowane serkiem,
oliwki królewskie, ser pleśniowy

SAŁATKI (1 porcja na osobę)

Świeże liście rukoli, kurczak, ser feta, pomidorki cherry,
emulsja balsamiczna

Mix sałat, sezonowe warzywa, vinegrette

Sosy: cumberland, zielone curry

Pieczyno, masło smakowe

KOLACJA CIEPŁA

Zupa

Barszcz czysty, pasztecik
lub

Żurek na białej kiełbasie

Danie

Żeberka pieczone w miodzie i piwie na kapuście
lub

Udko trybowane z warzywami
Pieczyno, masło

MENU WESELNE 260,00 zł/os.

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół domowy z makaronem
Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
Krem z białych warzyw z kurczakiem i oliwą

Dania gorące (trzy porcje na osobę)

Filet z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów
Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Zraz wołowy w naturalnym sosie pieczeniowym
Ryba z pieca w sosie kaparowym

Dodatki (dwie porcje na osobę)

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Rolada ziemniaczana z boczkiem
Pyzy
Risotto naturalne
Surówka z marchwi, selera, białej kapusty
Modra kapusta zasmażana z jabłkiem
Warzywa gotowane na parze z masłem czosnkowym
Mix sałat z sosem vinegrette

Deser (jeden deser do wyboru)

Panna cotta podawana z konfiturą z czarnej porzeczki
Lody chałwowe z sosem cynamonowym i konfiturą z jabłka i gruszki

Bufet kawowy (dwie porcje na osobę)

Mix ciasta domowego
Kawa, herbata, woda

Zimne zakąski (2,5 porcji na osobę)

Polędwiczka wieprzowa w ziołach gotowana metodą sous vide
Terrina z kaczki z podrobami i zieleniną
Galantyna z kurczaka z warzywami
Melon w szynce prosciutto i rukolą
Deska serów
Deska wędlin
Tatar wołowy z pudrem z oliwy czosnkowej
Łosoś wędzony z chrzanową ricottą na blinach
Pieczywo, masło

Sałatki (jedna porcja na osobę)

Caprese z bazylią
Młody szpinak z kozim serem, pestkami dyni i musztardowo-miodowym vinegrette
Grecka

Sosy zimne (tatarski, zielone curry, cumberland)

Kolacja ciepła (jedna porcja na osobę)

Zupa gulaszowa lub żurek staropolski lub flaki wołowe
Żeberka pieczone w ziołach, miodzie i piwie
Strogonof drobiowy z kluseczkami
Kapusta kiszona zasmażana okraszona wędzonką