

OFERTA WESELNA 2021 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, tworząc 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 - 400,00 zł
- opłata talerzykowa w przypadku własnego tortu - 15,00 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 oraz napojów gazowanych 10 zł / osobę
- fontanna z czekolady z owocami: 800,00 zł
 - pokaz fajerwerków: 1000,00 zł
 - stół wiejski: 35,00 zł/os. - 100g/porcję
- udziec serwowany przez kucharza z kaszą gryczaną, sosem chrzanowym oraz kapustą kwaszoną: 35,00 zł/porcję
- świeże owoce filetowane: 10zł/os. - 100g/porcję
- obsługa barmańska 1000 zł



MENU WESELNE 240,00 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 260,00 zł/os.

Przystawka:

- pasztet pieczony na grzance z żurawiną

Zupa: (do wyboru)

- rosół domowy z makaronem
- krem z pieczonych buraków, pesto z rukoli
- krem z białych warzyw, oliwa truflowa

Danie główne: (do wyboru)

- filet z kurczaka, czarna soczewica, karmelizowana brukselka, sos tymiankowy
Lub
 - filet z sandacza, puree ziemniaczane z wasabi i limonką, szpinak z koprem włoskim
- Opcjonalnie danie dla wegetarian lub wegan

Deser: (1 porcja/os.)

- mini daquas, mascarpone, bakalie

- kawa, herbata, woda

Zimne zakąski: (2,5 porcji/os.)

- tatar wołowy z jajkiem
- polędwiczka wieprzowa marynowana w czosnku niedźwiedzim
- rostbef po angielsku marynowany w ziołach
- roladka z kurczaka, suszone pomidory, zielone szparagi
- carpacio z buraka, ser kozi, orzechowe vinegrette
- masło smakowe, pieczywo

Sałatki: (1 porcja/os.)

- mix sałat, warzywa pieczone, vinegrette
- rukola, gruszka, parmezan

Bufet z ciepłą kolacją: (1 porcja/os.)

- żurek staropolski
- żeberka pieczone w miodzie na kapuście kwaszonej

MENU WESELNE 280,00 zł/os.

Zupa: (1 rodzaj do wyboru)

- rosół domowy z makaronem
- krem ziemniaczano – porowy
- krem z pieczonych buraków,
ser feta, pesto z rukoli

Danie główne: (3 porcje/os.)

- filet z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów
- polędwiczka wieprzowa w sosie ziołowym
- kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- zraz wołowy w naturalnym sosie pieczeniowym
- ryba z pieca w sosie kaparowym

Dodatki: (2,5 porcji/os.)

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- kluski śląskie
- frytki
- zestaw surówek
- kapusta modra zasmażana z jabłkiem
- warzywa gotowane z masłem czosnkowym

Deser: (1 rodzaj do wyboru)

- lody chałwowe z sosem cytrynowym i konfiturą z jabłka i gruszki
- mus czekoladowy z sosem wiśniowym

Ciasto z własnej pracowni: (2 porcje/os.)

- sernik domowy
- kruszon tradycyjny z owocami
- brownie czekoladowe
- Kawa, herbata, woda

Zimne zakąski: (2,5 porcji/os.)

- polędwiczka wieprzowa w ziołach gotowana metodą sous vide
- pasztet pieczony z żurawiną
- galantyna z kurczaka z warzywami
- melon w szynce prosciutto i rukolą
- deska serów
- deska wędlin
- tatar wołowy z pudrem z oliwy czosnkowej
- Masło smakowe, pieczywo

Sałatki: (1 porcja/os.)

- caprese z bazylią
- młody szpinak z kozim serem, pestkami dyni i musztardowo-miodowym vinegrette
- sałatka grecka

Bufet z ciepłą kolacją: (1 porcja/os.)

- zupa gulaszowa
- udka pieczone z kurczaka w ziołach, ziemniaki pieczone