REGATTA
hotel·restauracja·spa ★★★★

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, 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 – 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 serwowanyprzez 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 pumperniklu
Pieczywo, masło

Sałatki (**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 cynamonowym 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