

OFERTA WESELNA 2022 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 15,00 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 250,00 ZŁ/os.

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół domowy z makaronem
Krem ziemniaczany, chips z marchewki
Krem z pieczonych buraków, pesto z rukoli
Krem z pomidorów, mozzarella

Dania gorące (dwie porcje na osobę)

Roladka wieprzowa po cygańsku
Eskalopki z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Dorsz smażony na maśle, pomidorki cherry

Dodatki (dwie porcje na osobę)

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ziemniaki pieczone w ziołach
Pyzy
Surówka z marchwi, selera, białej kapusty
Buraki glazurowane z anyżem
Warzywa gotowane pod kruszonką

Deser (jeden deser do wyboru)

Lody z własnej pracowni, coulis owocowe, beza
Panna cotta waniliowa, konfitura z czarnej porzeczki

Bufet kawowy (jedna porcja na osobę)

Mix ciasta domowego
Kawa, herbata, woda

Zimne zakąski (2,5 porcji na osobę)

Terrine drobiowe z warzywami
Schab z suszoną morelą gotowany metodą sous vide
Tapasy warzywne
Tatar wołowy z jajkiem i pudrem z oliwy czosnkowej
Tarta szpinakowo porowa
Wrapy warzywne
Pieczywo, masło

Sałatki (jedna porcja na osobę)

Caprese z bazylią
Sałatka z fasolką szparagową, suszonymi pomidorami, pestkami dyni

Bufet z kolacją ciepłą (jedna porcja na osobę)

Barszcz czysty z pasztecikiem
Strogonof drobiowy z kluseczkami francuskimi

MENU WESELNE SERWOWANE 270,00 zł/os.

Przystawka (do wyboru)

Carpaccio z karkówki wieprzowej na rukoli z sosem chrzanowym, pomidorki cherry
Placki z kaszy mannej, kremowy mus ziołowy

Zupa (do wyboru na miejscu)

Rosół domowy z makaronem
Krem z pieczonych buraków, pesto z rukoli
Zupa sezonowa

Danie główne (do wyboru na miejscu)

Filet z kurczaka, dodatki sezonowe
Lub
Filet z sandacza, dodatki sezonowe
Opcjonalnie danie dla wegetarian lub wegan

Deser (do wyboru)

Tartoletka, mus z mascarpone owocowym, biała czekolada
Lody z własnej pracowni, owoce sezonowe, coulis malinowe, beza

Kawa, herbata, woda

Zimne zakąski (2,5 porcji/os.)

Tatar wołowy z jajkiem
Rostbef po angielsku marynowany w ziołach
Roladka z kurczaka, suszone pomidory, zielone szparagi
Carpaccio z buraka, ser feta, orzechowe vinegrette
Tarta z suszonym pomidorem i serem
Masło smakowe, pieczywo

Sałatki (jedna porcja na osobę)

Sałatka cezar
Młody szpinak, gruszka, parmezan vinegret balsamiczny

Bufet z ciepłą kolacją (jedna porcja na osobę)

Żurek staropolski
Gulasz wieprzowo warzywny, kasza gryczana

MENU WESELNE 290,00 zł/os.

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół domowy z makaronem
Krem ziemniaczany, chips z marchewki
Krem z pieczonych buraków, pesto z rukoli
Krem z pomidorów, mozzarella

Danie główne (trzy porcje na osobę)

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Eskalopki z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów
Polędwiczka wieprzowa w sosie ziołowym
Zraz wołowy w sosie pieczeniowym
Łosoś pieczony na szpinaku

Dodatki (2,5 porcji/os.)

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ziemniaki hasselback
Kopytka
Surówka z marchwi, selera, białej kapusty
Kapusta modra zasmażana z jabłkiem
Warzywa gotowane pod kruszonką

Deser (jeden do wyboru)

Mini daquoise z bakaliami
Czekoladowa panna cotta, sos wiśniowy
Tartoleтка, mus mascarpone z owoców leśnych, biała czekolada

Bufet kawowy (dwie porcje na osobę)

Mix ciasta domowego
Kawa, herbata, woda

Zimne zakąski (2,5 porcji/os.)

Polędwiczka wieprzowa w ziołach
Roladka z kurczaka z warzywami
Pasztet pieczony z żurawiną
Tarte flambee ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Deska serów z bakaliami
Tatar wołowy z pudrem z oliwy czosnkowej
Masło smakowe, pieczywo

Sałatki (jedna porcja na osobę)

Sałatka z serem pleśniowym, gruszką, orzechami
Młody szpinak, suszone pomidory, pestki dyni, sos vinegret

Bufet z ciepłą kolacją (jedna porcja na osobę)

Żurek po staropolsku
Żeberka pieczone w miodzie podane na kapuście kwaszonej