

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
 - brak opłaty korkowej za własny alkohol
 - białe obrusy, świeczniki, serwetki
 - opłata jednorazowa za okrągłe stoły
 - opłata talerzykowa w przypadku własnego tortu
 - menu dla obsługi (dj, zespół, fotograf, kamerzysta)
 - parking hotelowy
- możliwość zakupienia napoi w pakietach (2l soków, 0,5l coca coli, woda niegazowana)
 - dostarczenie własnych soków oraz napojów gazowanych
 - pokaz fajerwerków
 - stół wiejski
- udziec serwowany przez kucharza z kaszą gryczaną, sosem chrzanowym oraz kapustą kwaszoną
 - świeże owoce filetowane
 - obsługa barmańska

MENU WESELNE 1

Zupa jedna do wyboru

Rosół domowy z makaronem

Żurek na domowym zakwasie

Krem z pieczonych pomidorów z pesto z rucolli

Danie główne 2 porcje/os.

Filet z kurczaka sous vide z pomidorem zapiekany z serem

Roladki ze schabu z pieczarkami i papryką

Tradycyjny kotlet devolaille

Dorsz pieczony w sosie koperkowym

Dodatki 2 porcje/os.

Ziemniaki gotowane podane z koperkiem

Pieczone ziemniaki w zalewie ziołowej

Surówka z marchewki / biała kapusta / seler

Warzywa gotowane z bułką tartą

Deser jeden do wyboru

Panna cotta / mus owocowy / owoce sezonowe

Lody z własnej pracowni / owoce sezonowe / coulis sezonowe / beza

Kawa, herbata - bufet

Ciasto z własnej pracowni 1 porcja/os. kruszon / jabłecznik /sernik

Zakąski zimne 2,5 porcji/os.

Terrina faszerowana kurkami

Tradycyjna galantyna z kurczaka z warzywami

Crostini z serem kozim i konfiturą z gruszki

Tatar z suszonych pomidorów

Pasztet wieprzowo – drobiowy z żurawiną

Sałatka z pieczonego buraka z miodem i orzechami

Masła smakowe / pieczywo

Mix sałat z warzywami, kurczakiem i sosem jogurtowym

Sałatka z krewetkami koktajlowymi, pomidorkami i vinegrettem

Bufet z ciepłą kolacją 1 porcja/os.

Barszcz czysty z pasztecikiem

Strogonof drobiowy podany z kluseczkami półfrancuskimi

MENU WESELNE 2

Przystawka serwowana (jedna do wyboru)

Płatki wieprzowe / rucolla / sos tuńczykowy

Carpaccio z buraka, ser feta, vinegrette

Zupa do wyboru

Rosół domowy z makaronem

Krem z białych warzyw, chips z marchewki

Danie główne do wyboru

Filet z kurczaka sous vide / dodatki sezonowe

Filet z dorsza / dodatki sezonowe

Placki z cukinii / grzyby leśne (opcja Vege)

Deser do wyboru

Panna cotta / mus owocowy / owoce sezonowe

Lody z własnej pracowni / owoce sezonowe / coulis sezonowe / beza

Kawa, herbata - bufet

Zakąski zimne 2,5 porcji/os.

Tradycyjny tatar wołowy

Tatar z suszonych pomidorów

Roladka z kurczaka z warzywami

Pasztet wieprzowo – drobiowy z żurawiną i rozmarynem

Sałatka z pieczonego buraka z miodem i orzechami

Masła smakowe / pieczywo

Sałata cesar z grillowanym kurczakiem

Sałatka z serem wędzonym w sosie miodowym

Bufet z ciepłą kolacją 1 porcja/os.

Barszcz czysty z pasztecikiem

Gulasz wieprzowy / kasza

MENU WESELNE 3

Zupa 1 do wyboru

Rosół domowy z makaronem

Krem z pieczonych pomidorów z pesto z rucolli

Danie główne 3 porcje/os.

Filet z kurczaka w sosie tymiankowym

Marynowana polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych

Tradycyjny kotlet devolaille

Zraz wołowy / sos pieczeniowy

Dorsz w panierce ziołowej

Dodatki 2 porcje/os.

Ziemniaki gotowane podane z koperkiem

Pieczone ziemniaki w zalewie ziołowej

Surówka z marchewki / biała kapusta / seler

Warzywa gotowane z bułką tartą

Buraczki zasmażane / śmietanka

Deser do wyboru

Panna cotta śmietankowa podana z musem malinowym

Lody z własnej pracowni / owoce sezonowe / coulis sezonowe / beza

Kawa, herbata - bufet

Ciasta z własnej pracowni 2 porcje/os

jabłecznik / brownie / sernik

Zakąski zimne 2,5 porcji/os.

Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim

Tradycyjna galantyna z kurczaka z warzywami

Rostbef po angielsku z żurawiną

Crostini z serem kozim i konfiturą z gruszki

Tatar z suszonych pomidorów

Sałatka z pieczonego buraka z miodem i orzechami Sos koperkowy / sos angielski

Masła smakowe / pieczywo

Sałata z polędwiczką wieprzową / orzechy / żurawina

Sałatka z krewetkami koktajlowymi, pomidorki, vinegrette

Bufet z ciepłą kolacją 1 porcja/os.

Tradycyjny Żurek po staropolsku

Golonka pieczona w piwie / warzywa