REGATTA
hotel·restauracja·spa ★★★★

OFERTA WESELNA 2023 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
- opłata talerzykowa w przypadku własnego tortu
- menu dla obsługi (dj, zespół, fotograf, kamerzysta)
- 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)
-dostarczenie własnych soków oraz napojów gazowanych
- fontanna z czekolady z owocami
- 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

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 w sosie ziołowo pomidorowym
Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim
Tradycyjny kotlet devolaille
Dorsz panierowany w panierce ziołowej

Dodatki 2 porcje/os.

Ziemniaki gotowane podane z koperkiem
Pieczone ziemniaki w zalewie ziołowej
Pilaw z warzywami
Surówka z marchewki / biała kapusta / seler
Warzywa gotowane z bułką tartą

Deser jeden do wyboru

Ciasto cygaretkowe / bita śmietana / malina / melon / sos owocowy
Lody z własnej pracowni / owoce sezonowe / coulis sezonowe / beza

Kawa, herbata - bufet
Ciasto z własnej pracowni 1 porcja/os.
marchewkowe / bananowe /sernik

Zakąski zimne 2,5 porcji/os.

Terrina faszerowana kurkami
Tradycyjna galantyna z kurczaka z warzywami
Crostini z serem kozim i konfiturą z gruszki
Crostini z tatarem z łososia
Pasztet wieprzowo – drobiowy z żurawiną i rozmarynem
Sałatka z pieczonego buraka z miodem i orzechami
Masła smakowe / pieczywo

Sałatki 1 porcja/os.

Sałata z kurczakiem wędzonym i sosem z sera pleśniowego
Sałatka z cykorią / gruszką i orzechami włoskimi w sosie ze spadzi iglastej

Bufet z ciepłą kolacją 1 porcja/os.

Barszcz czysty z pasztecikiem
Strogonof drobiowy podany z kluseczkami francuskimi

MENU WESELNE 2

Przystawka serwowana do wyboru

Płatki wieprzowe / rucolla / sos tuńczykowy

Grillowane tofu / sałata fryzyjska / konfitura z żurawiny

Zupa do wyboru

Rosół domowy z makaronem

Żurek na domowym zakwasie

Danie główne do wyboru

Filet z kurczaka sous vide / marchewka / ziemniaki w ziołach

Filet z sandacza / liście szpinaku / ryż / sos kurkowy

Risotto z groszkiem cukrowym i pomidorami suszonymi

Deser do wyboru

Ciasto cygaretkowe / bita śmietana / malina / melon / sos owocowy

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

Kawa, herbata - bufet

Zakąski zimne 2,5 porcji/os.

Tradycyjny tatar wołowy

Tatar z łososia z awokado

Roladka z kurczaka z warzywami

Pasztet wieprzowo – drobiowy z żurawiną i rozmarynem

Sałatka z pieczonego buraka z miodem i orzechami

Masła smakowe / pieczywo

Sałatki 1 porcja/os.

Sałata cezar z grillowanym kurczakiem

Sałatka z serem wędzonym i melonem w sosie miodowym

Bufet z ciepłą kolacją 1 porcja/os.

Barszcz czysty z pasztecikiem

Gulasz wieprzowy / pilaw z kaszy

MENU WESELNE 3

Zupa

Rosół domowy z makaronem
Zupa z pasternaka z oliwą pietruszkową
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
Wołowina duszona w czerwonym winie
Łosoś pieczony podany na liściach szpinaku

Dodatki 2 porcje/os.

Ziemniaki gotowane podane z koperkiem
Pieczone ziemniaki w zalewie ziołowej
Pilaw z warzywami
Surówka z marchewki / biała kapusta / seler
Warzywa gotowane z bułką tartą

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
marchewkowe / brownie /sernik

Zakąski zimne 2,5 porcji/os.

Polędwiczka wieprzowa w ziołach prowansalskich
Tradycyjna galantyna z kurczaka z warzywami
Rostbef po angielsku z żurawiną
Crostini z serem kozim i konfiturą z gruszki
Łosoś w sosie koperkowym podany na sałatach
Sałatka z pieczonego buraka z miodem i orzechami
Sos koperkowy / sos angielski
Masła smakowe / pieczywo

Sałatki do wyboru 1 porcja/os.

Sałata z polędwiczką wieprzową w sosie teriyaki z sezamem
Sałatka z cykorią / gruszką i orzechami włoskimi w sosie ze spadzi iglastej

Bufet z ciepłą kolacją 1 porcja/os.

Tradycyjny żurek po staropolsku
Żeberka w sosie BBQ i śliwek podane na kapuście zasmażanej