

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 - 500,00 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) - 45,00 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: 45,00 zł/os. - 100g/porcję
- udziec serwowany przez kucharza z kaszą gryczaną, sosem chrzanowym oraz kapustą kwaszoną: 45,00 zł/porcję
- świeże owoce filetowane: 15,00 zł/os. - 120g/porcję
- obsługa barmańska 1000 zł



MENU WESELNE 285 zł/os.

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
Croستini z serem kozim i konfiturą z gruszki
Croستini z tatarem z łososa
Paszтет 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 SERWOWANE 300 zł/os.

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 320 zł/os.

Zupa

Rosół domowy z makaronem
Zupa z pasternaka z oliwą pietruszkową
Krem z pieczonych pomidorów z pesto z rucolli

Danie główne 2 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 / browni / 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