

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)
 - dzieci do 3 lat
 - dzieci powyżej 3-8 lat
 - 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, sosem chrzanowym oraz kapustą kiszoną
 - świeże owoce filetowane
 - obsługa barmańska

MENU WESELNE 1

Zupa jedna do wyboru

Rosół domowy z makaronem

Krem z białych warzyw, chips z boczku

Krem z pieczonych pomidorów, mozzarella

Danie główne 2 porcje/os.

Filet z kurczaka sous vide z pomidorem zapiekany z serem

Schab z szynką, ser, pieczarki, panierka

Tradycyjny kotlet devolaille z masłem i pietruszką

Dorsz pieczony w sosie koperkowym

Dodatki 2 porcje/os.

Ziemniaki gotowane podane z koperkiem

Pieczone ziemniaki w ziołach

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

Crème brulle

Kawa, herbata - bufet

Ciasto z własnej pracowni 1 porcja/os.

Zakąski zimne 2,5 porcji/os.

Terrina faszerowana kurkami

Tradycyjna galantyna z kurczaka z warzywami

Carpaccio wołowe, parmezan, oliwki, rukola

Tatar z suszonych pomidorów

Pasztet wieprzowy z Żurawiną

Sałatka z piezonego buraka z miodem i orzechami

Masła smakowe / pieczywo

Mix sałat z warzywami, kurczak wędzony, sos jogurtowy

Mix sałat, krewetki koktajlowe, pomidorki, winogret ziołowy

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)

Carpaccio wieprzowe, sos kaparowo – tuńczykowy, rukola

Carpaccio z buraka, ser feta, vinegrette

Zupa do wyboru

Rosół domowy z makaronem

Krem z pieczonych buraków, pesto z rukolii

Danie główne do wyboru

Filet z kurczaka sous vide / dodatki sezonowe

Filet z dorsza / dodatki sezonowe

Grillowana cukinia / farsz warzywny (opcja Vege)

Deser do wyboru

Mus czekoladowy z wiśnią

Mini daquas, bakalie

Kawa, herbata - bufet

Zakąski zimne 2,5 porcji/os.

Tradycyjny tatar wołowy z jajkiem

Roladka ze schabu, ser, szynka, suszone pomidory

Roladka z kurczaka z warzywami

Pasztet wieprzowy z żurawiną i rozmarynem

Mix sałat, oliwki, kapary, pomidorki, winegret

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 wieprzowo - wołowy / kasza

MENU WESELNE 3

Zupa 1 do wyboru

Rosół domowy z makaronem

Krem z pieczonych pomidorów z pesto z rucolli

Krem z pieczonych buraków, ser feta, pesto z rukoli

Danie główne 3 porcje/os.

Kurczak supreme sous vide, sos pomidorowo - ziołowy

Marynowana polędwiczka wieprzowa w sosie z kurkowym

Tradycyjny kotlet devolaille z masłem i pietruszką

Zraz wołowy, sos pieczeniowy

Dorsz w panierce ziołowej

Dodatki 2 porcje/os.

Ziemniaki gotowane podane z koperkiem

Pieczone ziemniaki w ziołach

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

Crème brulle

Kawa, herbata - bufet

Ciasta z własnej pracowni 2 porcje/os

Zakąski zimne 2,5 porcji/os.

Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim

Tradycyjna galantyna z kurczaka z warzywami

Carpaccio wołowe, parmezan, oliwki, rukola

Crostini z serem kozim i konfiturą z gruszki

Tatar wołowy z jajkiem

Mix sałat, pieczony burak z miodem i orzechami, sos winegret

Masła smakowe / pieczywo

Mix sałat, polędwiczka wieprzowa, pomidorki, ogórek, sos żurawinowy

Mix sałat, łosoś wędzony, pomidorki, melon, sos limonkowy

Bufet z ciepłą kolacją 1 porcja/os.

Tradycyjny Żurek po staropolsku

Ragout wieprzowo – wołowe, gnocci