

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 – 700,00 zł
- opłata talerzykowa w przypadku własnego tortu – 20,00 zł/os.
- menu dla obsługi (dj, zespół, fotograf, kamerzysta) – 50% ceny
 - dzieci do 3 lat – bezpłatnie
 - dzieci powyżej 3-8 lat – 50% ceny
 - parking hotelowy – gratis
- możliwość zakupienia napoi w pakietach (2l soków, 0,5l coca coli) – 55,00 zł/zestaw, naliczany wg spożycia
- dostarczenie własnych soków oraz napojów gazowanych 25,00 zł / osobę
 - pokaz fajerwerków: 2000,00 zł
 - stół wiejski: 60,00 zł/os. – 150g/porcję
- udziec serwowany przez kucharza z kaszą gryczaną, sosem chrzanowym oraz kapustą kwaszoną: 65,00 zł/porcję
 - świeże owoce filetowane: 25,00 zł/os. – 120g/porcję
 - obsługa barmańska 1500,00 zł

MENU WESELNE 1 - 350,00 zł

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 – 370,00 zł

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

Risotto z groszkiem cukrowym i pomidorami suszonymi (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

Masa 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 - 450,00 zł

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

Wołowina duszona w czerwonym winie

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

Kapusta modra zasmażana

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

Tatar z suszonych pomidorów

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

Masła smakowe / pieczywo

Sałata z polędwiczką wieprzową w sosie teriyaki

Sałatka z krewetkami koktajlowymi, pomidorki, vinegrette

Bufet z ciepłą kolacją 1 porcja/os.

Tradycyjny żurek po staropolsku

Żeberka w sosie BBQ i śliwek podane na kapuście zasmażanej