



Menu weselne 240 zł/os.

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół domowy z makaronem
Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
Krem z kukurydzy z pulpecikami mięsnymi i chilli

Dania gorące (trzy porcje na osobę)

Filet z kurczaka z sosem grzybowym
Polędwiczka wieprzowa w sosie śliwkowo-winnym
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Zraz wołowy w naturalnym sosie pieczeniowym
Ryba z pieca w sosie porowym

Dodatki (dwie porcje na osobę)

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ziemniaki pieczone w ziołach i czosnku
Pyzy
Risotto naturalne

Surówki (dwie porcje na osobę)

Surówka z marchwi, selera, białej kapusty
Modra kapusta zasmażana z jabłkiem
Warzywa gotowane na parze z masłem czosnkowym
Mix sałat z sosem vinaigrette

Deser (jeden deser do wyboru)

Panna cotta podawana z konfiturą z czarnej porzeczki
Tercet sorbetów owocowych, podanych z szampanem, malinami i miętą

Bufet kawowy (dwie porcje na osobę)

Mix ciasta domowego
Kawa, herbata, woda

Zimne zakąski (2,5 porcji na osobę)

Polędwiczka wieprzowa w ziołach gotowana metodą sous vide
Schab z suszoną morelą gotowany metodą sous vide
Galantyna z kurczaka z warzywami
Szparagi zawijane w szynkę konserwową
Deska serów
Deska wędlin
Tatar wołowy z jajkiem i pudrem z oliwy czosnkowej
Łosoś gravlax na pumperniku
Pieczywo, masło

Salatki (jedna porcja na osobę)

Caprese z bazylią

Młody szpinak z kozim serem, pestkami dyni i musztardowo-miodowym vinegrette Grecka

Sosy zimne (tatarski, zielone curry, cumberland)

Kolacja ciepła (jedna porcja na osobę)

Zupa gulaszowa lub żurek staropolski

Żeberka pieczone w ziołach, miodzie i piwie

Strogonof drobiowy z kluseczkami

Kapusta kiszona zasmażana okraszona wędzonką

Cena obejmuje również:

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Brak opłaty korkowej za wódkę i wino

Białe obrusy i serwetki, świeczniki

Apartament dla Nowożeńców ze śniadaniem

Bezpłatny parking hotelowy

Zakwaterowanie podczas Wesela:

Do dyspozycji Państwa oddajemy 23 komfortowo urządzone pokoje w specjalnej cenie.

W cenie doby hotelowej bezpłatny dostęp do strefy Wellness & Spa: basen z przeciwprądem, sauna fińska i turecka, jacuzzi, salka fitness.

Atrakcje dodatkowe:

Fontanna z czekolady z owocami: 700 zł

Pokaz fajerwerków: 1000 zł

Stół wiejski : 25 zł/os.

Dekoracja kwiatowa stołów: 15 zł/os.

Udziec serwowany przez kucharza

z sosem chrzanowym oraz kapustą kwaszoną: 25 zł/os.

Świeże owoce filetowane: 10zł/os.

Kontakt: 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