



***Oferta Weselna BURSZTYNOWA***  
*Dla minimum 50 osób*

*Oferta Weselna Regent Warsaw Hotel*  
*Ślub Twoich Marzeń*



### **380 PLN**

#### **REGENT WARSAW HOTEL oferuje:**

Wynajęcie Sali Balowej z dostępem do światła dziennego  
Czterodaniowe, serwowane menu wraz z bufetem ciepłych i zimnych dań, deserów i zupą serwowaną o północy  
Pakiet napojów zawierających czerwone i białe wino, polską wódkę, piwo, soki owocowe, wodę gazowaną i niegazowaną, kawę i herbatę, sofy  
Kompozycje kwiatowe na stołach weselnych (wybór w ramach pakietu weselnego)  
Eleganckie pokrowce na krzesłach  
Drukowane karty menu, wizytówki dla gości weselnych, oraz plan stołów  
Czerwony dywan przed wejściem do hotelu  
Opiekuna dedykowanego do organizacji ślubu na terenie hotelu

#### **W prezencie od REGENT WARSAW HOTEL oferujemy Państwu dodatkowe usługi:**

Lampkę wina musującego lub soku dla każdego gościa jako drink powitalny  
Mini przekąski podczas koktajlu powitalnego  
Tradycyjne powitanie chlebem weselnym i solą  
Luksusowy apartament dla Młodej Pary ze śniadaniem  
Owoce, pralinki i butelka szampana jako specjalny upominek powitalny w apartamencie  
4 miejsca parkingowe

*Oferta Weselna BURSZTYNOWA*

### Specjalna oferta cenowa

Specjalna cena za pokoje dla gości weselnych

Menu dla dzieci: do 6 lat bezpłatnie, od 7 do 12 lat 50 % zniżki

Bogaty wybór tortów weselnych

Kącik dla dzieci wraz z profesjonalną opieką animatora

Specjalny pakiet na „poprawiny” w wysokości 165 PLN od osoby z

pakietem napoi (winem białym i czerwonym, piwem, sokami, wodą mineralną, kawą i herbatą)

Zniżka na organizację kolejnych imprez rodzinnych (chrzciny, urodziny, imieniny, komunie i rocznice ślubu)

### Inne

Para Młoda przy realizacji przyjęcia weselnego w **REGENT WARSAW HOTEL** może skorzystać z rabatów na zabiegi kosmetyczne na twarz i ciało w Wellness Club Regent.

**REGENT WARSAW HOTEL** może zaproponować ofertę oprawy muzycznej podczas przyjęcia weselnego – muzyka na żywo lub DJ.



## Oferta Weselna BURSZTYNOWA

*Oferta cenowa ważna do dnia 31.12.2020 r. Podana cena jest ceną brutto, za osobę.  
Hotel zastrzega sobie prawo do modyfikacji cen w przypadku zmiany wysokości stawek podatku VAT*

## *Menu I*

**Powitalny koktajl**  
Wybór Szefa Kuchni

### **DANIA SERWOWANE**

#### **Przystawka**

Domowym sposobem wędzony sandacz, sałatka ze słodkich ziemniaków, pesto z kolendry i kiełki

#### **Zupa**

Zupa z pieczonych rzymskich pomidorów z pianką bazyliową

#### **Danie główne**

Smażony filet z okonia morskiego, ziemniaki puree z dynią, blanszowany szpinak i pianka ziołowa

*lub*

Pieczone udko z kaczki, kremowe ziemniaki i pieczone buraki z naturalnym sosem pieczeniowym

#### **Deser**

Ciasto pomarańczowo-kawowe, sałatka ze świeżych truskawek

## **DANIA BUFETOWE**

### **Przystawki**

Sałatka z ośmiornicy ze szpinakiem i pomidorami suszonymi na słońcu

Marynowane szyjki rakowe w koprze z warzywami

Szynka parmeńska z melonem i parmezanem

Tajska sałatka z wołowiną

Domowym sposobem suszone pomidory z marynowaną fetą

Sałatka z selera ze świeżymi ziołami i sezamem

Wybór sałat liściastych z dodatkami i dressingami

### **Danie główne**

Pieczony filet z dorsza z czerwoną papryką

Smażona cielęcina z kapustą boc choy i kiełkami soji

Pieczone skrzydełka z kurczaka sos bbq

Ziemniaki ze świeżym rozmarynem

Pilaw ryżowy z warzywami

Wybór warzyw w żółtym sosie curry

### **Desery**

Ciasto drożdżowe z truskawkami

Karpátka

„Mus jogurtowy

Sernik cytrynowy

Sałatka ze świeżych owoców sezonowych

### **Zupa o północy**

Consomme z kurczaka z uszkami i warzywami korzeniowymi

*Oferta Weselna BURSZTYNOWA*

## Menu II

**Powitalny koktajl**  
Wybór Szefa Kuchni

### DANIA SERWOWANE

**Przystawka**  
Domowym sposobem wędzona pierś z kaczki, sałatka z czarnej soczewicy i marmolada z kumquat

**Zupa**  
Polski biały barszcz z jajkiem i grzybami

**Danie główne**  
Smażony filet z dorsza, sos z homara i grilowane szparagi  
*lub*  
Duszone policzki wołowe, zapiekanka ziemniaczana z selerem i gotowana na parze marchew z sezamem

**Deser**  
Tarta czekoladowa z chilli, lody cynamonowe

## DANIA BUFETOWE

### Przystawki

Sałatka z tuńczyka i ziemniaków z pomidorami suszonymi na słońcu  
Wybór polskich wędlin i terin

Sałatka z kurczaka tandoori z mango i zieloną fasolą  
Cząstki pomidorów z włoskim dressingiem  
Roladki z bakłażana z kremowym serkiem z ziołami  
Sałatka z marchwi ze świeżą kolendrą  
Wybór sałat liściastych z dodatkami i dressingami

### Dania główne

Grillowany pstrąg z kaparami i limonką  
Kurczak w czerwonym sosie curry  
Grillowana wieprzowina, salsa warzywna  
Gotowany na parze ryż szafranowy z trawą cytrynową  
Pieczone ziemniaki z tymiankiem  
Warzywne ragout z pomidorami

### Desery

Pieczony sernik z żurawiną  
Tarta czekoladowa z jabłkami aromatyzowana kardamonem, sos waniliowy  
Mus z białej i ciemnej czekolady  
Beza z kremem mascarpone i świeżymi truskawkami  
Sałatka ze świeżych owoców

### Zupa o północy

Zupa-krem z cukinii z francuskim serem

*Oferta Weselna BURSZTYNOWA*

### *Menu III*

**Powitalny koktajl**  
Wybór Szefa Kuchni

#### **DANIA SERWOWANE**

##### **Przystawka**

Warzywa sezonowe z grilla, wędzone tofu, pesto ze świeżej kolendry i focaccia rozmarynowa

##### **Zupa**

Consomme z wołowiny z warzywami i wieprzowymi pierożkami

##### **Danie główne**

Parowana rolada z Soli ze szpinakiem, ziemniaki puree z dynią i salsa z czerwonej papryki  
lub  
Grillowana polędwica wieprzowa, puree z selera, soterowany szpinak i sos rozmarynowy

##### **Deser**

Tarta z rabarbaru z kruszonką, sos waniliowy

#### **DANIA BUFETOWE**

##### **Przystawki**

Wędzony łosoś, musztarda kiwi  
Grillowana cielęcina, soterowane boczniki  
Wędzony kurczak z meksykańskim guacamole  
Tradycyjna sałatka grecka z fetą  
Polska sałatka jarzynowa  
Tarta z serem kozim i szpinakiem  
Wybór sałat liściastych z dodatkami i dressingami

##### **Dania główne**

Pieczony halibut, sos pesto  
Udka kaczki marynowane w pomarańczach z sosem żurawinowym  
Tradycyjne gołąbki z mięsem i ryżem  
Pierozki samosa z jogurtową rajitą  
Ziemniaczane gnocchi z cebulą i boczkiem  
Gotowane na parze warzywa sezonowe

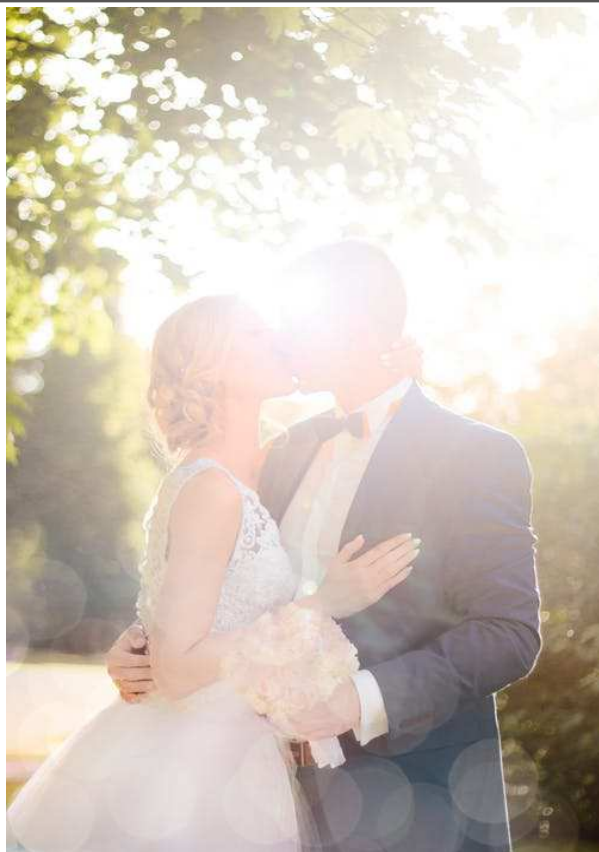
##### **Desery**

Mini babeczki z owocami  
Mus z czerwonych jagód  
Ciasto z białej i czarnej czekolady  
Ciasto jabłkowe z rodzynkami  
Tarta bananowa

##### **Zupa o północy**

Zupa kalafiorowa z prażonymi pestkami dyni

*Oferta Weselna BURSZTYNOWA*



*Zapraszamy do kontaktu*

**REGENT WARSAW HOTEL**

**Dział Organizacji Eventów i Konferencji**

**Ul. Belwederska 23**

**00-761 Warszawa, Polska**

**Tel: +48 22 558 10 11**

**Fax: +48 22 558 12 35**

**E-Mail: [regent-event@regent-warsaw.com](mailto:regent-event@regent-warsaw.com)**

*Oferta Weselna Regent Warsaw Hotel*  
*Ślub Twoich Marzeń*