



***Oferta Weselna KORALOWA***  
*Dla minimum 50 osób*

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



### **360 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 zawierający czerwone i białe wino, polską wódkę, piwo, soki owocowe, wodę gazowaną i niegazowaną, kawę i herbatę, softy  
Kompozycje kwiatowe na stołach weselnych  
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 KORALOWA*

### 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 usługi 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 KORALOWA

*Oferta cenowa ważna do dnia 31.12.2019 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**

#### **Przystawki na stole (family style)**

Wędzony pstrąg lawendowy, warzywna tapenade

Pieczona pierś z indyka z sosem tuńczykowym i kaparami

Wybór grillowanych warzyw

Roladki z bakłażana z kremowym serkiem z ziołami

Papryka zapiekana z francuskim serem, sos ze świeżych pomidorów

Polska sałatka warzywna

#### **Zupa**

Żurek

#### **Danie główne**

Pieczona udka z kaczki z jabłkami, risotto z kaszy perłowej, ragout z buraków i sos z dzikiej róży

#### **Deser**

Sałatka ze świeżych owoców z cytrynowym sorbetem

### **DANIA BUFETOWE**

#### **Przystawki**

Śledź w sosie musztardowym z czerwoną cebulką

Sałatka z owoców morza z warzywami curry

Smażony kurczak cytrynowy, sałatka ze świeżych ziół

Sałatka z dyni z karmelizowanymi migdałami

Domowym sposobem suszone pomidory z marynowanym serem feta

Wybór sałat liściastych z dresingami i dodatkami

#### **Dania główne**

Smażone kalmary z sosem tatarskim

Pierś z kurczaka podawana na sosie ziołowym

Polskie pierogi z kapustą i grzybami

Ryż pilaf

Smażone warzywa

#### **Desery**

Piernik z marynowanymi wiśniami

Pudding z nasion chia

Miodowo orzechowa tarta

Szarlotka z rodzynkami

Sałatka ze świeżych, sezonowych owoców

#### **Zupa po północy**

Zupa krem z pieczonych pomidorów z bazyliowym grissini

*Oferta Weselna KORALOWA*

## Menu II

**Powitalny koktajl**  
Wybór Szefa Kuchni

### DANIA SERWOWANE

#### Przystawki na stole (family style)

Sałatka z grillowanych kalmarów z pieczonymi warzywami, jajkiem poszetowym i świeżymi ziołami

Plastry wolno pieczonej wołowiny w stylu umami, salsa warzywna

Wybór polskich wędlin i pasztetów z marynowanymi warzywami

Sałatka z pieczarek i boczniaków ze świeżym rozmarynem

Wytrawna tarta ze szpinaku, koziego sera i marynowanych buraków

Sałatka z makaronu gryczanego z młodym szpinakiem i papryką

#### Zupa

Zupa z zielonego groszku z ragout z wędzonej piersi kaczki i bobu

#### Danie główne

Filet z okonia morskiego, kremowe gnocchi z barwnikiem z kałamarnic, zielone szparagi

#### Deser

Ciastko czekoladowe, lody malaga, sos z wiśni

## DANIA BUFETOWE

### Przystawki

Wędzony łosoś z kremową sałatką ziemniaczaną

Tajska sałatka z wołowiny

Sałatka meksykańska z kukurydzy, czerwonej fasoli i kruszonych nachosów

Sałatka z pieczarek i boczniaków ze świeżym rozmarynem

Wybór sałat liściastych z dresingami i dodatkami

### Dania główne

Tilapia z sosem cytrynowo-kaparowym

Pieczony udziec z cielęciny, naturalny sos pieczeniowy

Pieczone ziemniaki cytrynowe

Gotowana na parze dynia z pieczonymi pestkami słonecznika

Canelloni ze szpinakiem i ricottą

### Deser

Tradycyjna szarlotka z rodzynkami

Mini eklerki z bitą śmietaną

Ciasto czekoladowe z cynamonowymi gruszkami

Mus pistacjowy

Sałatka ze świeżych, sezonowych owoców

### Danie po północy

Flaki

*Oferta Weselna KORALOWA*

### *Menu III*

**Powitalny koktajl**  
Wybór Szefa Kuchni

#### **DANIA SERWOWANE**

##### **Menu podawane**

##### **Przystawki na stole (family style)**

Marynowany śledź bałtycki  
Carpaccio z wędzonego łososia z sosem 'crudaiola'  
i koprem włoskim  
Sałatka z kurczaka tandori z mango i zieloną fasolą  
Sałatka ze słodkich ziemniaków z żurawiną  
Sałatka z pieczonych buraków z marynowanym serem feta  
Tarta ze szpinaku i gorgonzolli

##### **Zupa**

Zupa z wędzonego kalafiora z kurczakiem curry

##### **Danie główne**

Grillowana polędwica wołowa, kremowe ziemniaki z truflami,  
spagetti z cukini z suszonymi pomidorami

##### **Deser**

Tiramisu

#### **DANIA BUFETOWE**

##### **Przystawki**

Rolada z wędzonego łososia z kremem koperkowym  
Marynowane szyjki rakowe z warzywami  
Carpaccio wołowe, sos musztardowo - miodowy  
Sałatka 'Cesar' z grillowanym kurczakiem, pomidorki koktajlowe i  
płatki parmezanu  
Sałatka z ogórka, pomidorów i sera feta  
Sezonowe warzywa z grilla, pesto ze świeżej bazylii

##### **Dania główne**

Pieczony łosoś w sosie z pieczonej papryki  
Smażona cielęcina z kapustą boc choy i kiełkami soi  
Ravioli grzybowe z kremowym sosem truflowym  
Pilaw ryżowy  
Gotowana żółta fasola z klarowanym masłem

##### **Desery**

Babeczki z kiwi  
Mini sernik  
Kokosowy Crème Brûlée  
Placek cytrynowy  
Sałatka owocowa

##### **Danie po północy**

Zupa-krem z leśnych grzybów ze świeżymi ziołami

*Oferta Weselna KORALOWA*



*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*