



Zapraszamy na

BRUNCH WIELKANOCNY

20.04.2025

13:00 -17:00



Rezerwacje i Informacje

Data: 20 kwietnia 2025 r.

Godziny: 13:00 – 17:00

Cena za osobę: 380 PLN od osoby (podana cena zawiera podatek VAT)

Dzieci do 3 lat uczestniczą w brunchu gratis

Dla dzieci w wieku 4-12 lat 160 pln od osoby (podana cena zawiera podatek VAT)

Zapraszamy do składania rezerwacji, aby zapewnić sobie miejsce przy naszym wielkanocnym stole. Liczba miejsc jest ograniczona, dlatego warto zarezerwować stolik już teraz.

Rezerwacje indywidualne:

Telefon: 22 558 10 94

E-mail: venti-tre@regent-warsaw.com

Rezerwacje powyżej 10 osób:

Telefon: 885 606 001

E-mail: klaudia.luka@regent-warsaw.com



PRZYSTAWKI

Pasztet z zająca, ćwikła z chrzanem: 1,3

Domowe mięsa pieczone (boczek rolowany, karkówka, schab) i wędzone (szynka, wędzonka krotoszyńska): 6

Wybór ryb wędzonych z sosem remoulade: 3, 7, 10

Jaja nadziewane pastą z dzikich pieczarek/ łososia i kawioru/ pietruszki: 3, 4, 10,12

„Zimne nóżki” wieprzowe i cielęce: 9

Roladki z kaczki z sosem cumberland: 3, 10, 12

Sałátka jarzynowa: 3, 9, 10,

Sałátka z jajkiem, brokułem, pomidorem, czerwoną cebulą i rzeżuchą: 3,8, 10

Mix sałat z warzywami i wyborem dressingów: 10,12

STACJA SUSHI

Wszystkie rodzaje przygotowane na życzenie

Łosoś surowy/ grillowany: 4,12

Tuńczyk surowy lub grillowany: 4,12

Makrela: 4,12

Krewetki: 2,12

Warzywne:12

OSTRYGI: 14

KAWIOR: 4

BLINY:1,3

STACJA Z PIZZĄ

pizza napoletana: 1,3

BUFET GORĄCY

Barszcz biały wielkanocny: 1,3,7,9

Rosół z perliczki z domowym makaronem: 1,3

Pieczony sandacz z borowikami w sosie porowym:
1,4,7,9,12

Biała kiełbasa pieczona z cebulą: 6,7

Duszona gicz cielęca w kremowym sosie
chrzanowym: 7, 9, 10,12

Zrazy wołowe sos myśliwski: 1,6,9,10,12

Rotondi z grillowaną papryką i fasolą, sos
śmietanowy: 1,3,7,8,9,12

Gołąbki z kaszą w sosie żurkowym: 1,3,9

Ziemniaki opiekane w ziołach

Mini marchewki w maśle: 1,7

LIVE COOKING

Wolno pieczona łopatka jagnięca marynowana
w czosnku i rozmarynie, sos hiszpański 1, 12

Grillowany łosoś

Smażone krewetki

Grillowane steki wołowe

DESERY

Pascha: 1,3,7,12

Baba wielkanocna: 1,3,8,11,12

Mazurek wielkanocny tradycyjny i orzechowy: 1,3,7,8,12

Sernik baskijski: 1,3,7,12

Owoce krojone

Sernik pistacjowy z malinami: 1,3,7,8,12

Tarta kajmakowa z migdałami: 1,3,7,8

Keks: 1,3, 7

STACJA Z LODAMI

FONTANNA CZEKOLADOWA

STACJA Z NALEŚNIKAMI

NAPOJE

Selekcja herbat i świeżo mielona kawa

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Soki owocowe

Napoje gazowane (Pepsi, Pepsi Max, Mirinda,
7 Up, Schweppes)

Wino domowe białe i czerwone

Prosecco

Piwo Tyskie

APPETIZERS

Hare pate, red beetroot and horseradish

*Homemade cold cuts (roled bacon, pork neck, pork loin)
and smoked pork ham*

Mix of smoked fish with remoulade sauce

Eggs stuffed with champignon or salmon or parsly

Pork and veal jelly

Duck roulade, cumberland sauce

Polish traditional vegetable salad

*Saled with egg, brocoli, tomato, red onion and
cuckooflower*

Mix of letuce with vegetable and dressings

SUSHI STATION

on request

Raw or grilled salmon

Raw or grilled tuna

Mackerel

Shrimps

Vegetable

OYSTERS

CAVIAR

BLINS

PIZZA STATION

pizza napoletana

HOT BUFFET

Easter white borscht

Guinea fowl broth with homemade noodle

Baked zander with porcini mushrooms, leek sauce

White sausage with brased onion

Brasedveal legs in creamy horseradish sauce

Beef roulades, hunter's sauce

Rotondi stuffed wih grilled peper bell and bean,
creamy sauce

Polish traditional dish "gotąbki" stuffed with
buckwheat in sour sauce

Baked potato with herbs

Mini carrots in butter emulsion

LIVE COOKING

*Baked lamb sholder with rosemary and garlic, spanish
sauce*

Grilled salmon

Fried shrimps

Grilled beef steaks

DESSERTS

Traditional Easter cake „ Pasha“

Easter cake

Easter cake „ Mazurek“ traditional and with nuts

Spanish cheesecake „ Sernik baskijski“

Crapes and fruit sauce

Piled and sliced fruits

Cheesecake with pistachios and raspberries

Tart with almonds

Traditional Easter cake „ Keks“

ICE CREAM STATION

PANCAKES STATION

CHOCOLATE FOUNTAIN

NAPOJE

Selection of tea, fresh coffee

Still or sparkling water

Fruit juices

Sodas (Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP, Schweppes)

Housewine white or red

Prosecco

Tyskie beer