



Zapraszamy na

BRUNCH WIELKANOCNY

05.04.2026
13:00-17:00

VENTI
-tre



Rezerwacje i informacje
Data: 05 kwietnia 2026 r.
Godziny: 13:00 – 17:00

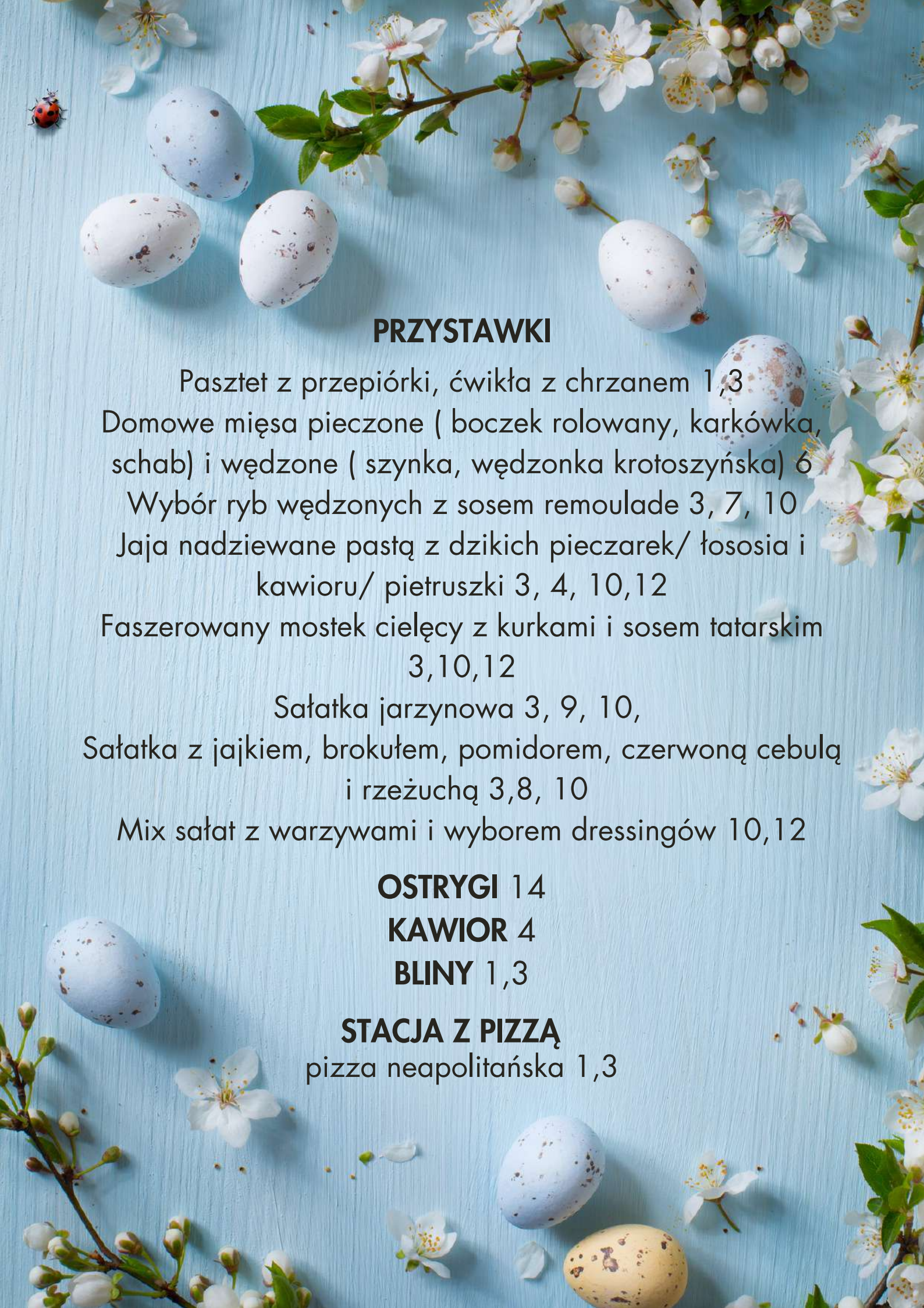
Cena: 380 PLN od osoby
(podana cena zawiera podatek VAT)

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:
Telefon: 22 558 10 94
E-mail: venti-tre@regent-warsaw.com



PRZYSTAWKI

Pasztet z przepiórki, 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

Faszerowany mostek cielęcy z kurkami i sosem tatarskim 3,10,12

Sałatka jarzynowa 3, 9, 10,

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

Mix sałat z warzywami i wyborem dressingów 10,12

OSTRYGI 14

KAWIOR 4

BLINY 1,3

STACJA Z PIZZĄ

pizza neapolitańska 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

Kulebiak z łososiem 1,3,4,9

Ziemniaki opiekane w ziołach

Mini marchewki w maśle 1,7

GOTOWANIE NA ŻYWO

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

Grillowany łosoś

Smażone krewetki

Grillowane mini steki wołowe



DESERY

Pascha 1,3,7,12

Baba wielkanocna 1,3,8,11,12

Wybór Mazurków 1,3,7,8,12

Sernik yuzu z polewą czekalodową 1,3,7,12

Owoce krojone

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

Tarta pistacjowa z kremem mandarynkowym 1,3,7,8

Keks 1,3, 7

Mus z białej czekolady z ajerkoniakiem 1,3,7

Beza Pavlova z owocami i kremem mascarpone

Tartaletki cytrynowe

Panna cotta waniliowa z sosem mango

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

ALERGENY:

1 gluten 2 skorupiaki 3 jaja 4 ryby 5 orzechy ziemne 6
soja
7 laktoza i białka mleka 8 orzechy 9 seler 10 gorczyca
11 sezam 12 dwutlenek siarki 13 łubin
14 mięczaki