

Regent Warsaw Hotel

OFERTA
WIELKANOCNA
EASTER OFFER

2024



Drodzy Przyjaciele,

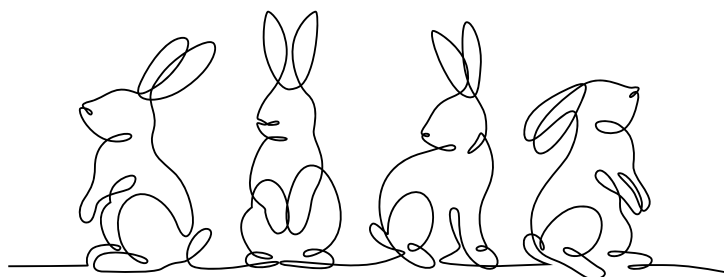
W imieniu własnym oraz całego zespołu Hotelu Regent, życzymy aby nadchodzące Święta Wielkanocne napełniły Wasze serca radością i nadzieją, a chwile spędzone w gronie najbliższych dodawały otuchy i pozwalały przezwyciężyć wszystkie trudności. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby specjalnie skomponowane świąteczne menu brunchowe wzbogaciło wyjątkową atmosferę oraz uświetniło wspólne chwile z najbliższymi.

Dear Friends,

On behalf of ourselves and the entire Regent Hotel team, we wish that the upcoming Easter holidays fill your hearts with joy and hope, and that moments spent with your loved ones give you encouragement and allow you to overcome all difficulties. We have made every effort to ensure that the specially composed festive brunch menu will enrich the unique atmosphere and honor moments shared with loved ones.

Z pozdrowieniami/With best personal regards,

Adriana Biernatowicz-Jadczak
Dyrektor Hotelu



BRUNCH WIELKANOCNY

Niedziela, 31 marca od godz. 13:00 do 17:00

Poczuj świąteczną atmosferę w restauracji Venti-tre. Zapraszamy na świąteczny brunch przygotowany specjalnie na tę okazję przez naszych Szefów Kuchni. Otwarty bar oferuje szeroki wybór, win domowych i musujących, piwa oraz napojów bezalkoholowych. Celebrację uświetni muzyka na żywo.

320 PLN osoba dorosła

160 PLN dziecko 6-12 lat

EASTER BRUNCH

Sunday, March 31 from 1:00 pm to 5:00 pm

Feel the festive atmosphere at Venti-tre restaurant. Enjoy a Easter brunch prepared especially for the occasion by our Chefs. The open bar offers a wide selection, house and sparkling wines, beer and soft drinks. The celebration will be highlighted by live music.

320 PLN per adult

160 PLN per child 6-12 years old



MENU BRUNCH WIELKANOCNY 2024

Przystawki/Starters

Pasztet z zająca, ćwikła z chrzanem
Hare pate, red beetroot and horseradish

Domowe mięsa pieczone
(boczek rolowany, karkówka, schab)
i wędzone (szynka, wędzonka krotoszyńska)
*Homemade cold cuts (roled bacon,
pork neck, pork loin) and smoked pork ham*

Wybór ryb wędzonych z sosem remulade
Mix of smoked fish with remulade sauce

Jaja nadziewane pastą z suszonych
pomidorów/ łososia/ pietruszki
*Eggs stuffed with dried tomatoes
or salmon or parsley*

Studzieniny wieprzowe i cielęce
Pork and veal jelly

Roladki z kaczki z sosem cumberland
Duck roulade, cumberland sauce

Sałatka jarzynowa
Polish traditional vegetable salad

Sałatka z jajkiem, brokułem, pomidorem
czerwoną cebulą i rzeżuchą
*Saled with egg, brocoli, tomato, red
onion and cuckooflower*

Mix sałat w warzywach i wyborem dressingów
Mix of letuce with vegetable and dressings

Stacja sushi/Sushi station

Wszystkie rodzaje przygotowane na życzenie:
All types prepared upon request:

Łosoś surowy/ grillowany
Raw or grilled salmon

Tuńczyk surowy/ grillowany
Raw or grilled tuna

Makrela
Mackerel

Krewetki
Shrimps

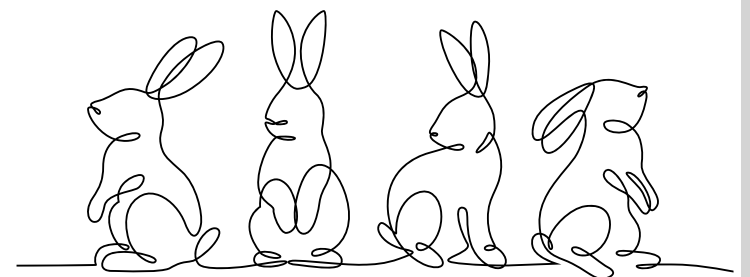
Warzywno
Vegetable

Ostrygi, kawior, bliny, pizza napoletana
Oysters, caviar, blins, pizza napoletana

Live cooking

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

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



Bufet gorący/Hot buffet

Barszcz biały wielkanocny
Easter white borscht

Rosół z perliczki z domowym makaronem
Guinea fowl broth with homemade noodle

Pieczony sandacz z borowikami w sosie porowym
Baked zander with porcini mushrooms, leek sauce

Biała kielbasa pieczona z cebulą
White sausage with brased onion

Duszone skoki królika w kremowym sosie
Brased rabbit legs in creamy sauce

Zrazy wołowe sos myśliwski
Beef roulades, hunter's sauce

Tortellini z ricottą i szpinakiem, sos śmietanowy
Tortellini stuffed with ricotta and spinach, creamy sauce

Pierogi z mięsem i omastą
„Pierogi” stuffed with pork meat ona brased onion

Ziemniaki opiekane w ziołach
Baked potato with herbs

Mini marchewki w maśle
Baby carrots in butter emulsion

Desery/Desserts

Pascha
Traditional Easter cake „Pasha”

Baba wielkanocna
Easter cake

Mazurek wielkanocny
Easter cake „Mazurek”

Sernik krakowski
Traditional Polish cheesecake

Naleśniki, sos owocowy
Crapes and fruit sauce

Owoce krojone
Piled and sliced fruits

Wybór lodów
Ice cream selection

Fontanna czekoladowa
Chocolate fountain

Bomba czekoladowa
Chocolate „bomb”

Creme brulee

Panna cotta

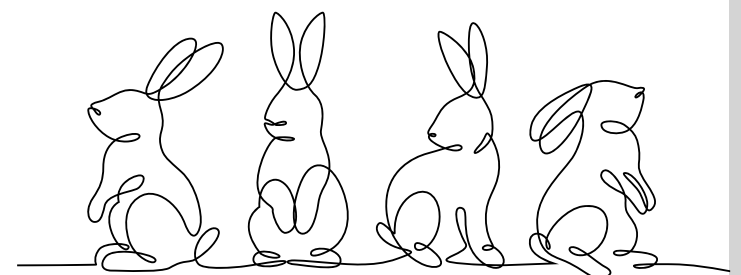
Chia pudding

Miodownik
Traditional and homemade Honey cake

Mini beza
Mini meringue

Tartoletki owocowe
Fruit tartlets

Karpatka
Traditional cake „Karpatka”



ŚWIĄTECZNA PROMOCJA

28 marca 2024 - 01 kwietnia 2024

Skorzystaj z wyjątkowej oferty i zamieszkaj u nas w czasie świąt. Rozkoszuj się eleganckim pokojem o podwyższonym standardzie Deluxe. Leniwie rozpocznij dzień obfitym śniadaniem i zrelaksuj się na basenie i w SPA.

465 PLN pokój 1 lub 2 osobowy/noc

100 PLN dostawka dla dziecka wraz ze śniadaniem

50 PLN parking/doba hotelowa

130 PLN obiadokolacja z menu Szefa Kuchni za osobę

FESTIVE SEASON PROMOTION

28 March 2024 - 01 April 2024

Take advantage of an exceptional offer and stay with us over the holidays. Indulge in an elegant Deluxe upgraded room. Start the day lazily with a hearty breakfast and relax in the pool and spa.

465 PLN single or double room/night

100 PLN extra bed for a child with breakfast

50 PLN parking lot/hotel day

130 PLN dinner from the Chef's menu per person





Rezerwacje pokoi pod numerem/room reservations:

+48 22 558 1234

Email: reservations@regent-warsaw.com

Rezerwacje gastronomiczne/F&B reservations:

+48 571 405 691

Email: venti-tre@regent-warsaw.com

Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.

All prices in Polish Zloty (PLN) inclusive of VAT.

Oferta skierowana jest do osób pełnoletnich.

The offer is addressed to adults.

