



Bankiety i spotkania firmowe.

Drogi Gościu, wybierz menu w kompozycji stałej lub osobiście skomponowanej i wzbogacaj go dowolnie przystawką, przekąskami lub kolejnymi daniami gorącymi i napojami.

Stwórz własny zestaw dań na doskonałe spotkanie firmowe.

W razie potrzeby dostosujemy menu dla osób z dietą wegetariańską, wegańską, bezglutenową. Zadbamy o przygotowanie dań z najwyższą starannością i dekorację stołów.

Przystawka na początek 15 zł /osoba /jedna do wyboru/

- Wędzona szynka swojska z sosem tatarskim
- Śledź z krążkami cebuli na chipsach ziemniaczanych
- Terrina z indyka z dipem śliwkowym

Menu – kompozycja stała 115 zł /osoba

Danie gorące

Rosół domowy z makaronem

Roladka z indyka z suszonym pomidorem i mozzarellą, opiekane ziemniaki i bukiet sałat

Deser

Sernik z brzoskwinia i pianką bezową podany z gorącym sosem malinowym
/Powyżej 20 osób dorosłych – Bufet słodki/

Napoje

Kawa, herbata w bufecie

Soki owocowe, woda z cytryną w dzbankach

Menu – kompozycja z wyboru 125 zł /osoba

Zupa /jedna do wyboru/

- Rosół domowy z makaronem
- Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami
- Krem pomidorowy z bazyliową grzanką

Danie gorące /jedno do wyboru/

- Polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym, ziemniaki z koprem, sezonowe surówki
- Roladka z indyka nadziewana szpinakiem i serem feta, domowe frytki, bukiet sałat
 - Pieczona karkówka podana z sosem śliwkowym, kopytka, sezonowe surówki
 - Zraz schabowy z nadzieniem serowo-pieczarkowym, opiekane ziemniaki, kapusta zasmażana

Bufet słodki 120 g/os.

Ciasta – 3 rodzaje

Napoje

Kawa, Herbaty smakowe w bufecie

Soki owocowe, woda z cytryną w dzbankach

Menu – kompozycja stała 160 zł /osoba

Zupa /jedna do wyboru/

Rosół domowy z makaronem lub Krem pomidorowy z bazyliową grzanką

Danie gorące podane na półmiskach

Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym

Roladka z indyka nadziewana szpinakiem i serem feta

Filet z kurczaka w chrupiącej panierce

Dodatki

Ziemniaki puree z koprem, Frytki

Marchew z jabłkiem, Burak glazurowany, Sałaty z vinegretem

Bufet słodki 120 g/os.

Ciasta – 3 rodzaje

Napoje

Kawa, Herbaty smakowe w bufecie

Soki owocowe, woda z cytryną w dzbankach

Dodatkowo: Przekąski zimne w stole ok. 300 g/os. 60 zł /osoba

Deska Jaćwinga – szynka swojska, karkówka w ziołach, kietbasa, boczek wędzony

Tymbaliki drobiowo-warzywne

Wykwintny pasztet z żurawiną

Tortilla z wędzonym łososiem, szpinakiem i chrzanowym serkiem

Śledź marynowany w oleju ze szczypiorem

Sałatka z wędzonym kurczakiem, makaronem fusilli i selerem naciowym

Mix sałat z serem korycińskim i gruszką

Ogórek kiszony

Sos chrzanowo-żurawinowy

Pieczyno

Dodatkowo: Przekąski zimne w stole ok. 350 g/os. 75 zł /osoba

Deska Jaćwinga – szynka swojska, karkówka w ziołach, kietbasa, boczek wędzony

Deska serów – koryciński, wędzony, pleśniowy, bakalie, owoce, sos słodko-kwaśny

Tatar wołowy z cebulą, kiszonym ogórkiem i marynowanymi pieczarkami

Tymbaliki drobiowo-warzywne

Tortilla z wędzonym łososiem, szpinakiem i chrzanowym serkiem

Śledź marynowany w oleju ze szczypiorem

Krucze babeczki z tuńczykiem i twarogiem

Sałatka z wędzonym kurczakiem, makaronem fusilli i selerem naciowym

Mix sałat z serem korycińskim i gruszką

Ogórek kiszony

Sos chrzanowo-żurawinowy

Pieczyno

Dodatkowo: Kolejne Danie gorące na półmiskach 55 zł /osoba

Pieczone żeberka miodowo-musztardowe

Pierś kurczaka z suszonym pomidorem i zielonym pesto zapiekana pod mozzarellą

Pierogi z kaczką i żurawiną /łososiem /zielone ze szpinakiem 3 szt./os.

Ziemniaki z koprem, Frytki

Sezonowe surówki, Warzywa na parze

Lub:

Sandacz na sosie kurkowym
Filety z kurczaka w chrupiącej panierce
Pierogi z kaczką i żurawiną /łososiem /czerwone z rukolą i serem 3 szt./os.
Ziemniaki z koprem, Frytki
Sezonowe surówki, Warzywa na parze

Dodatkowo: Kolejne Danie pływające na półmisku 55 zł /osoba

Pieczone żeberka miodowo-musztardowe /golonka wieprzowa /szasztyki z boczku i warzyw
Pierogi z mięsem /zielone ze szpinakiem 3 szt./os.
Babka ziemniaczana, Ziemniaki opiekane
Kapusta zasmażana

Dodatkowo: Kolejne Danie gorące serwowane

- Zupa Jaćwieska gulaszowa z kluskami – 22 zł /osoba
 - Żurek staropolski z jajkiem i białą kietbasą – 22 zł /osoba
 - Zapiekany filec z kurczaka ze szpinakiem i serem korycińskim podany z kolorowym ryżem i sałatami – 33 zł /osoba
 - Mix pierogów podany na półmiskach /z kaczką i żurawiną, zielone ze szpinakiem i fetą, z kapustą i grzybami/ – 33 zł /osoba
 - Pieczony filec z łososiem z frytkami z batatów i sałatami z vinegretem – 35 zł /osoba
 - Medaliony wieprzowe w sosie grzybowym z kopytkami i tagliatelle z warzyw – 35 zł /os.
-

Dodatkowo jest możliwość zamówienia:

- Stylizowany Stół wiejski / Stół rybny – 4600 zł
- Wędliny wędzone: kietbasa swojska, boczek, szynka, karkówka.
Salceson, Smalec, Sery domowego wyrobu /z suszonym pomidorem, z czarnuszką/
Ogórki kiszane, Chleb wiejski, Chrzan domowy. Ryby wędzone: węgorz, sielawa, jesiotr.
Dębowa beczka na napitki.
- Rozszerzony słodki bufet – minibezy, eklerki, deserki shotowe – 150 g /osoba – 35 zł /min. 20 osób/
 - Możliwość zamówienia tortu – 150 zł /kg /min. 20 porcji, porcja ok. 100-110 g/
Czerwony aksamit z truskawkami /czerwony biszkopt /krem mascarpone

Wiśnia w czekoladzie /czekoladowy biszkopt /krem waniliowy

Mango z cytryną /biszkopt waniliowy /krem śmietanowy

Marchew z karmelem /biszkopt marchwiowy z żurawiną /orzechy /krem mascarpone

- Lemoniady – 360 zł/2 x 4l – 2 smaki lemoniad w szklanych stojach z kranikiem:
Arbuz z Zielonym jabłkiem, Tropical blu z Pomarańczą

W barze wybór napoi bezalkoholowych i alkoholowych

Informacje

- Cena obejmuje korzystanie z Sali (Restauracja, Stodoła) i obsługę kelnerską do 6 godzin, max do godz. 23.00 (lub według umowy). Za każdą następną godzinę dopłata 250 zł /Restauracja/ i 500 zł /Stodoła/.
- Czas trwania obiadu bez przekąsek – do 3 godz.
- Minimalna liczba osób – 20 /Restauracja/ i 40 /Stodoła/.
- Możliwość wniesienia własnego alkoholu za dopłatą 300-600 zł, w zależności od ilości.
- Villa Skomanda nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia i pozostałych napoi spoza Restauracji.
- Istnieje możliwość dostarczenia jedynie tortu przez Zamawiającego, wyłącznie za okazaniem potwierdzenia zakupu (paragon lub faktura) lub poświadczeniem jakości.
- Pozostałe jedzenie po przyjęciu pakowane jest w pojemniki dostarczone przez Zamawiającego lub w jednorazowe opakowania zbiorcze dodatkowo płatne.
- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wys. 30% należności za przyjęcie.
- Ostateczne potwierdzenie liczby osób **7 dni** przed terminem przyjęcia.
- W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi.
- Sale klimatyzowane. W stołach kwiaty, świece. Ustawienie przy stołach prostokątnych.
- Do dyspozycji Gości taras, duży teren wraz z ogrodem.
- Zabrania się używania konfetti w obiekcie, jak i na zewnątrz. Za niezastosowanie się do zakazu, również w przypadku Gości (niespodzianka), Zamawiający zostanie obciążony karą pieniężną w wys. 600 zł /szt.
- Bezpłatny ogrodzony parking samochodowy do 60 aut .

ZAREZERWUJ TERAZ

Zadzwoń tel. **605 153 375**

lub wyślij zapytanie na adres: villa@villaskomanda.pl