

Villa Skomanda

w Augustowie

...w kameralnym klimacie



Chrzest Święty. Spotkanie w gronie najbliższej rodziny.

Uroczysty obiad z okazji Chrztu Świętego

Przystawka

Roladka z łososia z serkiem chrzanowym i chipsem z bagietki

Danie gorące

Rosół domowy z makaronem

Roladka z indyka nadziewana suszonym pomidorem i mozzarellą podana z opiekаныmi ziemniakami i glazurowaną marchewką

Deser

Sernik z brzoskwinią i pianką bezową podany z gorącym sosem malinowym

Napoje

Kawa, herbata

Soki owocowe, woda z cytryną w dzbankach 0,5l

120 zł osoba dorosła

80 zł dziecko do 10 lat

50 zł dziecko do 3 lat

Informacje

- Cena obejmuje rezerwację stołu w restauracji maksymalnie do 3 godzin.
- Minimalne zamówienie – 10 osób.
- W razie potrzeby dostosujemy menu dla osób z dietą wegetariańską, wegańską, bezglutenową.
- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 200 zł. W przypadku rezygnacji z obiadu zadatek nie podlega zwrotowi.

Przyjęcie z okazji Chrztu Świętego Menu I

Danie gorące

Zupa – jedna do wyboru:

- Rosół domowy z makaronem
- Krem z brokuła z oliwą pietruszkową i prażonymi pestkami

Danie główne – jedno do wyboru:

- Polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym podane z opiekаныmi ziemniakami i surówką z białej kapusty
 - Roladka z indyka nadziewana suszonym pomidorem i mozzarellą podana z ziemniakami z koprem i tymiankową marchewką
- Filet z kurczaka zapiekany pod pierzynką z warzyw i sera podany z kopytkami szpinakowymi i surówką z marchwi i jabłka

Villa Skomanda

w Augustowie

...w kameralnym klimacie



Danie dla dzieci

Nuggetsy z kurczaka podane z frytkami i mizerią

Przekąski zimne

Deska Jaćwinga – szynka swojska, karkówka, boczek wędzony

Tymbaliki drobiowo-warzywne z nutą sosu ogrodowego

Wykwintny pasztet z żurawiną

Tortilla z wędzonym łososiem, szpinakiem i chrzanowym serkiem

Śledź w oleju ze szczypiorem

Sałatka z wędzonym kurczakiem, makaronem fusilli i selerem naciowym

Mix sałat z serem korycińskim i marynowaną gruszką

Ogórek kiszony / małosolny

Sos chrzanowo-żurawinowy

Pieczyno jasne i ciemne

Deser

Ciasto 3 rodzaje 100 g

Napoje

Kawa, herbata w bufecie

Soki owocowe, woda z cytryną w dzbankach 0,5l

180 zł osoba dorosła

115 zł dziecko do 10 lat

50 zł dziecko do 3 lat

Przyjęcie z okazji Chrztu Świętego *Menu II*

Danie gorące

Zupa – jedna do wyboru:

- Rosół domowy z makaronem
- Krem z pomidorów z ziołową grzanką

Półmiski mięs 2,5 porcji/osoba

Pieczona karkówka podana z sosem śliwkowym

Rolada z indyka nadziewana szpinakiem i serem feta

Filet z pstrąga na sosie śmietanowo-koperkowym

Fileciki z kurczaka w złotej panierce

Ziemniaki z koprem

Frytki

Zestaw sezonowych surówek

Przekąski zimne

Deska Jaćwinga – szynka swojska, karkówka, boczek wędzony

Tatar wołowy z cebulą, kiszonym ogórkiem i marynowanymi pieczarkami

Krucze babeczki z tuńczykiem i mascarpone

Villa Skomanda

w Augustowie

...w kameralnym klimacie



Śledź w oleju ze szczypiorem
Carpaccio z buraka z serem feta i rukolą
Sałatka z kurczakiem, pomarańczą i orzechami
Sałaty z mozzarellą, suszonym pomidorem i prażonymi pestkami
Ogórek kiszony / małosolny
Sos chrzanowo-żurawinowy
Pieczywo jasne i ciemne

Desery

Bufet słodki – ciasto, deserki shotowe
Świeże owoce sezonowe

Napoje

Kawa, herbata w bufecie
Soki owocowe, woda z cytryną w dzbankach 0,5l
Coca cola, Fanta, Sprite 0,5l

230 zł osoba dorosła
150 zł dziecko do 10 lat
50 zł dziecko do 3 lat

UZUPEŁNIJ MENU:

Dodatkowo 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

Dodatkowe danie gorące

- Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą – 17 zł /osoba
- Zupa Jaćwieska gulaszowa z kluskami – 22 zł /osoba
- Mix pierogów podany na półmiskach /z kaczką i żurawiną, zielone ze szpinakiem i fetą, z kapustą i grzybami/ – 27 zł /osoba
- Zapiekany filec z kurczaka ze szpinakiem i serem korycińskim podany z kolorowym ryżem i sałatami – 33 zł /osoba
- Pieczony filec z łososia podany z frytkami z batatów i sałatami z vinegretem – 35 zł /osoba
- Medaliony wieprzowe w sosie grzybowym podane z kopytkami i tagliatelle z warzyw – 35 zł /osoba

Dodatkowo jest możliwość zamówienia:

- Fontanna czekoladowa z owocami – 450 zł /20 osób/
- Słodki bufet /ciasta 100g, deserki shotowe 3 szt./ – 30 zł /osoba
- Możliwość zamówienia tortu – 150 zł /kg (tort dla 20 osób ok. 370-400 zł)

Villa Skomanda

w Augustowie

...w kameralnym klimacie



Informacje

- Cena obejmuje korzystanie z Sali i obsługę kelnerską do 5 godzin, max do godz. 23.00.
- Za każdą następną godzinę dopłata 200 zł. Minimalna liczba osób – 20.
- Trzy sale klimatyzowane. W stołach świeże kwiaty i świece. Ustawienie przy stołach (częściowo) połączonych.
- Do dyspozycji Gości taras, plac zabaw dla dzieci oraz duży ogrodzony teren wraz ogrodem.
- Udogodnienia: kołyska do zdjęć, pokój hotelowy do karmienia i przewijania dziecka, krzeselka do karmienia dzieci.
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia spoza Restauracji.
- Istnieje możliwość dostarczenia jedynie tortu i ciast przez Zamawiającego, wyłącznie za okazaniem potwierdzenia zakupu (paragon lub faktura) lub poświadczeniem jakości.
- W razie potrzeby dostosujemy menu dla osób z dietą wegetariańską, wegańską, bezglutenową.
- Możliwość wniesienia własnego alkoholu bez opłaty korkowej.
- Pozostałe jedzenie po przyjęciu pakowane jest w zbiorcze opakowania jednorazowe – 2-3 zł/szt.
- 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. 250 zł /szt.
- Ostateczne potwierdzenie liczby Gości do 14 dni przed terminem przyjęcia.
- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 700 zł. W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi.

Zapraszamy do rezerwacji - tel. **605 153 375**
lub: **villa@villaskomanda.pl**