

Villa Skomanda

w Augustowie

...w kameralnym klimacie



Chrzcziny.

Kotłuska ✧ Krzesetka do karmienia ✧ Kącik zabaw ✧ Miejsce do karmienia Maluszka ✧ Plac zabaw
Wyjątkowa uroczystość. Spotkanie najbliższej rodziny z Maleństwem, by wspólnie cieszyć się z przyjęcia świętego sakramentu.

Menu w wybranej kompozycji, z możliwością wzbogacania o kolejne dania gorące, słodkości.
W razie potrzeby dostosujemy menu dla osób z dietą wegetariańską, wegańską, bezglutenową.
Zadbamy o przygotowanie dań z najwyższą starannością i dekorację stołów.

Uroczysty obiad z okazji Chrztu Świętego

Przystawka

Roladka z tososia 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, glazurowaną marchewką i kolorowymi sałatami

Danie dla dzieci: Nuggetsy z kurczaka podane z frytkami i mizerią

Deser

Sernik z brzoskwinia i pianką bezową podany z gorącym sosem malinowym

Napoje

Kawa, herbaty smakowe

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

120 zł osoba dorosła

70 zł dziecko do 10 lat

45 zł dziecko do 3 lat

Villa Skomanda

w Augustowie

...w kameralnym klimacie

Menu I 190 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

Danie dla dzieci

Nuggetsy z kurczaka podane z frytkami i mizerią

Przekąski zimne w stole

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

Tymbaliki drobiowo-warzywne

Tatar wołowy z cebulą, kiszonym ogórkiem i marynowanymi pieczarkami

Tortilla z wędzonym łososiem, szpinakiem i chrzanowym serkiem

Śledź marynowany w oleju ze szczypiorem

Kruche babeczki z tuńczykiem i twarogiem

Mix sałat z awokado, mozzarellą i prażonymi pestkami

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomarańczą i orzechem włoskim

Ogórek kiszony

Sos chrzanowo-żurawinowy

Pieczyno jasne i ciemne

Deser / Bufet słodki

Sernik z brzoskwinią i pianką bezową podany z gorącym sosem malinowym

(Powyżej 20 osób - Bufet słodki 120 g/os.)

Napoje

Kawa, Herbaty smakowe w bufecie

Soki owocowe, Woda z cytryną w dzbankach

Villa Skomanda

w Augustowie

...w kameralnym klimacie

Menu II 240 zł /osoba

Zupa /jedna do wyboru/

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

Danie gorące podane na półmiskach (do wyboru trzy pozycje)

Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym

Zraz schabowy z nadzieniem serowo-pieczarkowym

Pieczone żeberka miodowo-musztardowe

Zraz wołowy po śląsku

Roladka z indyka z suszonym pomidorem i mozzarellą

Nuggetsy z kurczaka

Lin w sosie śmietanowo-koperkowym

Wybór pierogów – z kapustą i grzybami, zielone ze szpinakiem, z kaczką i żurawiną

Dodatki

Ziemniaki puree z koprem, Frytki

Marchew z jabłkiem, Burak glazurowany, Sałaty z vinegretem

Przekąski zimne w stole

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

Tymbaliki drobiowo-warzywne

Tatar wołowy z cebulą, kiszonym ogórkiem i marynowanymi pieczarkami

Tortilla z wędzonym łososiem, szpinakiem i chrzanowym serkiem

Śledź marynowany w oleju ze szczypiorem

Krucze babeczki z tuńczykiem i twarogiem

Mix sałat z awokado, mozzarellą i prażonymi pestkami

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomarańczą i orzechem włoskim

Ogórek kiszony

Sos chrzanowo-żurawinowy

Pieczyno jasne i ciemne

Bufet słodki

Ciasta, babeczki i deserki shotowe według receptur Cukiernika Restauracji – 150 g/os.

Owoce sezonowe

Villa Skomanda

w Augustowie

...w kameralnym klimacie

Napoje

Kawa, Herbaty smakowe w bufecie

Soki owocowe, Woda z cytryną w dzbankach, Napoje gazowane

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 /z kaczką i żurawiną, zielone ze szpinakiem i fetą/ – 33 zł /osoba
- Pieczony filec z łososia 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: 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 jest możliwość zamówienia:

- Rozszerzony stołki 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

Villa Skomanda

w Augustowie

...w kameralnym klimacie

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

- Menu dla dziecka do 10 lat – 60% ceny. Dziecko do 3 lat z miejscem przy stole 60 zł.
- Czas trwania obiadu bez przekąsek – do 3 godz.
- Cena obejmuje korzystanie z Sali (Restauracja, Stodoła) i obsługę kelnerską do 6 godzin, max do godz. 23.00 (lub według ustaleń). Za każdą następną godzinę dopłata 250 zł /Restauracja, Sala Zielona/ i 500 zł /Stodoła/.
- Dysponujemy salami:
 - Restauracja do 35 osób
 - Sala Zielona do 35 osób
 - Stodoła do 170 osób
- Minimalna liczba osób – 10 /Restauracja i Sala Zielona/ i 40 /Stodoła/.
- Udogodnienia: kotyska do zdjęć, pokój hotelowy do karmienia (w Villi Skomanda), miejsce do karmienia i przewijak (w Stodole), krzesetka do karmienia dzieci.
- Możliwość wniesienia własnego alkoholu bez opłaty korkowej.
- Villa Skomanda nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia i pozostałych napoi spoza Restauracji.
- Istnieje możliwość dostarczenia jedynie tortu i ciast 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.
- Wstępna rezerwacja Sali na czas 7 dni jest bezpłatna.
- 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.

Villa Skomanda

w Augustowie

...w kameralnym klimacie

- Sale klimatyzowane. W stółach kwiaty, świece. Ustawienie przy stółach prostokątnych.
- Do dyspozycji Gości taras, duży teren wraz z ogrodem i placem zabaw dla dzieci.
- 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.

* Oferta cenowa może ulec zmianie i obowiązuje przez 7 dni od dnia jej otrzymania

ZAREZERWUJ TERAZ

Zadzwoń tel. **605 153 375**

lub wyślij zapytanie na adres: **villa@villaskomanda.pl**