

# Villa Skomanda

w Augustowie

...w wyjątkowym klimacie



## Przyjęcia rodzinne.

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 wymarzone przyjęcie w gronie rodziny i przyjaciół. 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 125 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

# Villa Skomanda

w Augustowie

...w wyjątkowym klimacie

## Menu – kompozycja z wyboru 135 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 170 zł /osoba

### Zupa /jedna do wyboru/

Rosół domowy z makaronem lub Krem pomidorowy z bazyliowo-czosnkową 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

---

# Villa Skomanda

## w Augustowie

...w wyjątkowym klimacie

### **Dodatkowo: Przekąski zimne w stole ok. 300 g/os. 65 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  
Pieczywo

### **Dodatkowo: Przekąski zimne w stole ok. 350 g/os. 80 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  
Pieczywo

### **Dodatkowo: Kolejne Danie gorące na półmiskach 60 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

# Villa Skomanda

## w Augustowie

...w wyjątkowym klimacie

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 60 zł /osoba**

Pieczone żeberka miodowo-musztardowe /golonka wieprzowa /szaszłyki 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 – 25 zł /osoba
- Żurek staropolski z jajkiem i białą kietbasą – 25 zł /osoba
- Zapiekany filec z kurczaka ze szpinakiem i serem korycińskim podany z kolorowym ryżem i sałatkami – 36 zł /osoba
- Mix pierogów podany na półmiskach /z kaczką i żurawiną, zielone ze szpinakiem i fetą, z kapustą i grzybami/ – 36 zł /osoba
- Pieczony filec z łososia z frytkami z batatów i sałatkami z vinegretem – 40 zł /osoba
- Medaliony wieprzowe w sosie grzybowym z kopytkami i tagliatelle z warzyw – 40 zł /os.

### **Dodatkowo jest możliwość zamówienia:**

- Rozszerzony słodki bufet – minibezy, eklerki, deserki shotowe – 150 g /osoba – 40 zł /min. 20 osób/
- Możliwość zamówienia tortu – 160 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

# Villa Skomanda

## w Augustowie

...w wyjątkowym klimacie

- 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,
- Cena obejmuje korzystanie z Sali (Restauracja, Stodoła) i obsługę kelnerską do 5 godzin, max do godz. 23.00 (lub według ustaleń). 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 i ciast /bufetu słodkiego/ przez Zamawiającego, wyłącznie za okazaniem potwierdzenia zakupu (paragon lub faktura) lub poświadczeniem jakości. Ciasta powinny być wyporcjowane na paterach i półmiskach dostarczonych przez Zamawiającego lub cukiernię zamówioną przez Zamawiającego.
- 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 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.

**ZAREZERWUJ TERAZ**

Zadzwoń tel. **605 153 375**

lub wyślij zapytanie na adres: [villa@villaskomanda.pl](mailto:villa@villaskomanda.pl)