

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.

Menu – kompozycja z wyboru 145 zł /osoba

Zupa /jedna do wyboru/

- Rosół domowy z 3 rodzajów mięs z makaronem
- Krem z białych warzyw ze stripsem z marchwi
- 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, colestaw

Bufet słodki / Deser

Ciasta 3 rodzaje – 120 g/osoba

/Ponizżej 20 osób deser serwowany – Sernik kajmakowy z prażonymi płatkami migdałów/

Napoje

Kawa, Herbaty smakowe w bufecie

Soki owocowe, woda z cytryną w dzbankach

Villa Skomanda

w Augustowie

...w wyjątkowym klimacie

Menu – kompozycja stała 180 zł /osoba

Zupa /jedna do wyboru/

- Rosół domowy z makaronem
- Krem z białych warzyw ze stripsem z marchwi
- 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 / Deser

Ciasta 3 rodzaje – 120 g/osoba

/Poniżej 20 osób deser serwowany – Sernik kajmakowy z prażonymi płatkami migdałów/

Napoje

Kawa, Herbaty smakowe w bufecie
Soki owocowe, woda z cytryną w dzbankach

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

Dodatkowo: Przekąski zimne w stole ok. 300 g/os. 65 zł /osoba

Deska Jaćwinga – szynka swojska, karkówka w ziołach, kietbasa, boczek wędzony
Tatar wołowy z cebulą, kiszonym ogórkiem i marynowanymi pieczarkami
Wykwintny pasztet z żurawiną
Tortilla z wędzonym łososiem, szpinakiem i chrzanowym serkiem
Śledź marynowany w oleju ze szczypiorem
Sałaty z grillowanym kurczakiem, kuskusem perłowym, pomarańczą i orzechem włoskim
Mix sałat z serem korycińskim i marynowaną gruszką

Villa Skomanda

w Augustowie

...w wyjątkowym klimacie

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
Sałaty z grillowanym kurczakiem, kuskusem perłowym, pomarańczą i orzechem włoskim
Mix sałat z serem korycińskim i marynowaną 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
Lub:
Sandacz na sosie kurkowym
Filety z kurczaka w chrupiącej panierce
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

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 filet z kurczaka ze szpinakiem i serem korycińskim podany z kolorowym ryżem i sałatami – 36 zł /osoba
- Mix pierogów podany na półmiskach /z kaczką i żurawiną /ruskie /zielone ze szpinakiem – 36 zł /osoba
- Pieczony filet z łososia z frytkami z batatów i sałatami z vinegretem – 40 zł /osoba
- Medaliony wieprzowe w sosie grzybowym z kopytkami i tagliatelle z warzyw – 40 zł /os.

Dodatkowo jest możliwość zamówienia:

- Rozszerzony stołki bufet – minibezy, eklerki, deserki shotowe – 150 g /osoba – 50 zł /min. 20 osób/
- Możliwość zamówienia tortu – 200 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 – 380 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

Villa Skomanda

w Augustowie

...w wyjątkowym klimacie

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/ lub według ustaleń.
- Możliwość wniesienia własnego alkoholu za dopłatą 20 zł/osoba.
- 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