



Villa Skomanda

w Augustowie

...w wyjątkowym klimacie

Wigilie firmowe i świąteczne spotkania dla firm.

Uroczyste przyjęcia do 170 osób w Stodole lub kameralne spotkania w restauracji Villi Skomanda.

Uroczysta kolacja wigilijna 95 zł /osoba

Zupa /jedna do wyboru/

- Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami
 - Wigilijna zupa grzybowa z tazankami
- Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i prażonymi pestkami

Danie główne /jedno do wyboru/

- Dzwonek karpia smażony w złotej panierce, puree ziemniaczane, glazurowana marchew z tymiankiem

☎ +48 605 153 375

✉ villa@villaskomanda.pl

- Pieczony łosoś z sosem cytrynowym, ryż jaśminowy, sałaty z vinegretem
- Noga z kaczki z pieczonym jabłkiem, kopytka, sałatka z czerwonej kapusty
- Polędwiczka wieprzowa na sosie kurkowym, puree ziemniaczane, warzywa na parze

Słodki Bufet

Sernik kajmakowy z prażonymi migdałami

Piernik świąteczny

Keks

Strucla z makiem

Napoje

Kawa z ekspresu, Herbaty smakowe w bufecie

Kompot z suszonych owoców

Soki owocowe

Woda z cytryną w dzbankach

* * * * *

Dodatkowe Danie gorące na półmisku 30 zł /osoba

Mix pierogów: z kaczką i żurawiną, zielone ze szpinakiem i fetą,
z kapustą i grzybami
Kapusta wigilijna

* * * * *

Dodatkowo Przystawka na początek 15 zł /osoba

/jedna do wyboru/

- Śledź z krążkami cebuli na chipsach ziemniaczanych
- Pasta z wędzonego łososa na pumperniku z ogórkiem
 - Carpaccio z buraka z pieczonym jabłkiem

* * * * *

Dodatkowo Przekąski zimne w stole lub na bufecie 70 zł /osoba

/do wyboru 4 przekąski + 2 sałatki/

- Szczupak faszerowany w galarecie
- Śledź w oleju z cebulą i szczypiorkiem
- Ryba w sosie pomidorowo-warzywnym
- Tortilla z wędzonym łososem, szpinakiem i chrzanowym serkiem

- Francuskie rożki z wędzonym łososiem
 - Deska Jaćwinga – wędzone i pieczone /szynka, karkówka, kielbasa, boczek/
 - Deska pasztetów – drobiowy z żurawiną, cukinia z warzywami i pestkami z dyni
 - Deska serów – koryciński, wędzony, pleśniowy, bakalie, sos słodko-kwaśny
 - Tymbaliki drobiowo-warzywne
 - Tatar wołowy z cebulą, ogórkiem i pieczarkami
 - Sałatka jarzynowa
 - Regionalna sałatka z pieczarkami i fasolą
 - Sałaty z serem korycińskim i marynowaną gruszką
 - Sałaty z grillowanym kurczakiem, perłowym kuskusem, pomarańczą i orzechami
- Pieczyno jasne i ciemne

* * * * *

W barze wybór napoi bezalkoholowych i alkoholowych

Świąteczny grzaniec z przyprawami – 350 zł /3 litry

* * * * *

Dodatkowa oferta ciast i deserów

* * * * *

Informacje

- Cena obejmuje korzystanie z Sali (Restauracja, Stodoła) i obsługę kelnerską max do godz. 22:00 (lub według ustaleń). Za każdą następną godzinę dopłata 250 zł /Restauracja/ i 500 zł /Stodoła/.
- Czas trwania kolacji bez przekąsek – do 3 godz.; kolacji z przekąskami – do 6 godz.
- Sale klimatyzowane. Dekoracje świąteczne, świece. Ustawienie przy stołach prostokątnych.
- Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wys. 700 zł w recepcji lub przelewem na konto.
- W przypadku rezygnacji z uroczystej kolacji zadatek nie podlega zwrotowi.
- Ostateczne potwierdzenie liczby osób i menu 7 dni przed terminem uroczystej kolacji.
- Na życzenie Gości zapewniamy opłatek świąteczny.
- Istnieje możliwość zamiany potraw na mięsne, a także zapewnienie dodatkowych atrakcji: muzyki na żywo, DJ'a, fotobudki, zamówienia upominków (np. piernik ręcznie zdobiony nawiązujący kształtem i kolorami do firmy).
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia i napoi spoza Restauracji.

- Możliwość wniesienia własnego alkoholu za dopłatą 300-600 zł, w zależności od ilości.
- 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.
- Za zniszczenia dokonane przez Gości na terenie Restauracji i Hotelu odpowiada Zamawiający.
- Bezpłatny duży ogrodzony parking samochodowy w dniu kolacji.

W razie dodatkowych pytań zapraszamy do kontaktu:
tel. **605 153 375** lub wyślij zapytanie na adres: villa@villaskomanda.pl

