

Menu weselne

Stodola Skomanda
w Augustowie

Menu I 390 zł/osoba - kompozycja własna do wyboru

Zupa (do wyboru jedna pozycja)

Rosół domowy z makaronem

Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami

Krem pomidorowy z bazyliową grzanką

Danie gorące serwowane (do wyboru jedna pozycja)

Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym podana z puree marchwiowym i warzywami na parze

Filet z kurczaka zapiekany pod pierzynką z warzyw i sera podany z opiekаныmi ziemniakami i bukietem sałat

Roladka z indyka z suszonym pomidorem i mozzarellą podana z sosem z wędzonego tososia, jaśminowym ryżem i sałatami

Zraz schabowy ze szpinakiem i serem feta na sosie z leśnych grzybów podany z kaszą pertową i glazurowaną marchwią

Danie wegetariańskie - Kotlety z soczewicy podane z dodatkami

Danie dla dzieci

Filet z kurczaka w chrupiącej panierce podany z frytkami i surówką z marchwi z jabłkiem

Danie gorące w bufecie lub na paterach (do wyboru 1 zestaw)

Filet z kurczaka zapiekany z pesto, suszonym pomidorem i mozzarellą

Długo pieczone żeberka miodowo-musztardowe

Pierogi z mięsem /zielone ze szpinakiem

Ziemniaki z wody, Frytki

Warzywa na parze, Surówka z białej kapusty

Danie gorące po północy (do wyboru 1 pozycja)

Żurek staropolski z jajkiem i kietbasą

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Kwaśnica na żeberkach

Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym

Lin w sosie śmietanowo-koperkowym

Pierogi z kaczką i żurawiną /zielone ze szpinakiem

Ziemniaki z wody, Frytki

Warzywa na parze, Surówka z białej kapusty

Przekąski zimne w stołach (do wyboru 10 pozycji)

Deska Jaćwinga – wędzone i pieczone /schab, szynka, karkówka, kietbasa, boczek/

Deska pasztetów – drobiowy z żurawiną, cukinia z warzywami

Deska serów – koryciński, wędzony, pleśniowy, bakalie, sos stołko-kwaśny

Tymbaliki drobiowo-warzywne

Tatar wołowy z cebulą, ogórkiem i pieczarkami

Galantyna z kaczki z wędzoną sliwką

Galantyna z kurczaka ze szpinakiem i omletem

Tortilla z wędzonym tososiem, szpinakiem i chrzanowym serkiem

Tortilla z szynką, sałatą i chrzanowym serkiem

Tortilla wegetariańska z pastą z awokado

Krucze babeczki z tuńczykiem i twarożkiem

Krucze babeczki z bekonem i orzechami

Miniburgery z pieczonym udźcem indyka z warzywami i sosem tatarskim

Ptysie z wędzonym pstrągiem i puszystym serkiem

Ptysie wegetariańskie z hummusem i papryką

Francuskie rożki z wędzonym tososiem

Śledź w trzech odstonach – w oleju, ze śmietaną, z kurkami

Ryba w sosie greckim z rodzynkami

Szczupak faszerowany z galaretą i sosem tatarskim

Carpaccio z buraka z kozim serem i truskawkami

Sałatka z wędzonym kurczakiem, makaronem fusilli i selerem naciowym

Sałaty z serem korycińskim i marynowaną gruszką

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomarańczą i orzechami

Sałaty z awokado i suszonymi pomidorami

Sałata lodowa z serem feta, oliwkami i warzywami

Sałatka z tuńczykiem, jajkiem i ogórkiem kiszonym

Dodatki

Domowe pikle, Pieczywo mieszane

Sosy: żurawinowo-chrzanowy, tatarski

Napoje

Kawa, Herbaty smakowe

Soki owocowe, Lemoniady

Woda mineralna, Napoje gazowane

Menu II 450 zł/osoba – kompozycja własna do wyboru

Powitalny toast lampką wina musującego

Zupa (do wyboru jedna pozycja)

Rosół domowy z makaronem

Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami

Krem pomidorowy z bazyliową grzanką

I Danie gorące podane na paterach (do wyboru cztery pozycje)

Pieczona karkówka w sosie pieczeniowym

Poledwiczka 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

Rolada drobiowa nadziewana szpinakiem i serem feta

Filet z kurczaka zapiekany z pesto, suszonym pomidorem i mozzarellą

Filety z kurczaka w chrupiącej panierce

Lin w sosie śmietanowo-koperkowym

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

II Danie gorące w bufecie lub na paterach (do wyboru 1 zestaw)

Filet z kurczaka zapiekany z pesto, suszonym pomidorem i mozzarellą

Długo pieczone żeberka miodowo-musztardowe

Pierogi z mięsem /zielone ze szpinakiem

Ziemniaki z wody, Frytki

Warzywa na parze, Surówka z białej kapusty

Dodatki – I Danie gorące

Ziemniaki opiekane, Kopytka

Marchew z jabłkiem, Kapusta czerwona, Kapusta pekińska

Warzywa na parze

III Danie gorące po północy (do wyboru 1 pozycja)

Żurek staropolski z jajkiem i kietbasą

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Kwaśnica na żeberkach

Poledwiczka wieprzowa z sosem kurkowym

Lin w sosie śmietanowo-koperkowym

Pierogi z kaczką i żurawiną /zielone ze szpinakiem

Ziemniaki z wody, Frytki

Warzywa na parze, Surówka z białej kapusty

Przekąski zimne w stołach (do wyboru 10 pozycji)

Deska Jaświnga – wędzone i pieczone /schab, szynka, karkówka, kietbasa, boczek/

Deska pasztetów – drobiowy z żurawiną, cukinia z warzywami

Deska serów – koryciński, wędzony, pleśniowy, bakalie, sos stołko-kwaśny

Tymbaliki drobiowo-warzywne

Tatar wotowy z cebulą, ogórkiem i pieczarkami

Galantyna z kaczki z wędzoną śliwką

Galantyna z kurczaka ze szpinakiem i omletem

Tortilla z wędzonym fososiem, szpinakiem i chrzanowym serkiem

Tortilla z szynką, sałatą i chrzanowym serkiem

Tortilla wegetariańska z pastą z awokado

Krucze babeczki z tuńczykiem i twarogiem

Krucze babeczki z bekonem i orzechami

Miniburgery z pieczonym udźcem indyka z warzywami i sosem tatarskim

Ptysie z wędzonym pstrągiem i puszystym serkiem

Ptysie wegetariańskie z hummusem i papryką

Francuskie różki z wędzonym fososiem

Śledź w trzech odstonach – w oleju, ze śmietaną, z kurkami

Ryba w sosie greckim z rodzynkami

Szczupak faszerowany z galaretą i sosem tatarskim

Carpaccio z buraka z kozim serem i truskawkami

Sałatka z wędzonym kurczakiem, makaronem fusilli i selerem naciowym

Sałaty z serem korycińskim i marynowaną gruszką

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomarańczą i orzechami

Sałaty z awokado i suszonymi pomidorami

Sałata lodowa z serem feta, oliwkami i warzywami

Sałatka z tuńczykiem, jajkiem i ogórkiem kiszonym

Dodatki

Domowe pikle, Pieczywo mieszane

Sosy: żurawinowo-chrzanowy, tatarski

Bufet stołki

Ciasta i deserki – 150 g/os.

Red Velvet, Leśny Mech

Sernik z brzoskwinia i bezową pianką

Rolada czekoladowa z malinami

Panna Cotta, minibizy Pavlova

Deserki shotowe

Owoce sezonowe

Napoje

Kawa z ekspresu, Herbaty smakowe

Soki owocowe, Woda mineralna z cytryną

Napoje gazowane

Za dodatkową opłatą oferujemy:

- Bufet stołki – 35 zł/osoba /w przypadku Menu I/
- Lemoniady – 360 zł/2 x 4l – 2 smaki lemoniad w szklanych stojach z kranikiem:
Arbuz z Zielonym jabłkiem, Tropical blu z Pomarańczą
- Tort weselny według receptur Cukiernika Restauracji – 150 zł /kg
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
- Fontanna czekoladowa z owocami – 1500 zł
- Stylizowany Stół wiejski / rybny – 4100 zł
Mięsa wędzone: kiełbasa swojska, boczek, szynka, karkówka. Salceson, Smalec. Ryby wędzone: węgorz, sielawa, jesiotr.
Sery domowego wyrobu /z suszonym pomidorem, z czarnuszką/, Ogórki kiszzone, Chleb wiejski, Chrzan domowy.
Dodatkowo: beczka na bimber, kieliszki.
- Rzutnik z ekranem – 300 zł
- Organizację poprawin w Stodole lub w formie grilla pod wiatą – 150 zł /osoba. Czas trwania do 8 godzin, zazwyczaj od 12:00 do 20:00. Za każdą następną godzinę pobierana jest dodatkowa opłata 400 zł. Nie organizujemy poprawin w soboty.

Informacje

Przy organizacji wesela w Stodole Skomanda w cenie zapewniamy:

- wynajęcie Stodoty – wymagana liczba osób: 100-160 (lub koszt 38000 zł)
- menu dla dziecka do 10 lat – 60% ceny; dziecko do 3 lat z obiadem – 60 zł; dziecko do 3 lat bez miejsca przy stole – bezpłatnie
- zniżka 50% na poczęstunek dla obsługi (np. zespół, fotograf)
- profesjonalną obsługę kelnerską
- tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- prezent dla Pary Młodej – pokój Lux w dniu przyjęcia
- podstawową dekorację stołów prostokątnych bieżnikami, świecami, złotymi podtalerzami, drewnianymi plastrami

- wazony na kwiaty, lampiony, numerki do oznakowania stołów Gości oraz sztalugę na umieszczenie listy Gości
- stylizowaną ściankę za stołem Pary Młodej
- Strefę Chillout - taras ze stolikami i krzestami obok brzozonego lasu, podświetlony napis MIKOŚĆ
- pakowanie pozostałego jedzenia po zakończonym weselu w jednorazowe opakowania zbiorcze
- bezpłatny parking

Rabat na usługi hotelowe dla gości weselnych:

- do 5 pokoi - 10%
- do 10 pokoi - 15%
- powyżej 10 pokoi - 20%

Aktualny cennik pokoi znajduje się na stronie: www.villaskomanda.pl

Warunki rezerwacji:

- Bezpłatna 7-dniowa rezerwacja terminu.
- Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy i wpłata zadatku w wys. 3000 zł.
W przypadku rezygnacji zadek nie podlega zwrotowi.
- Ostateczne potwierdzenie liczby Gości 14 dni przed terminem przyjęcia.
- Rezerwacja Sali do godz. 3:00. Przedłużenie max do godz. 4:00 płatne 1100 zł /za rozpoczętą godzinę.
- Alkohol Gości - bez opłaty korkowej.
- Restauracja nie wyraża zgody na wnoszenie jedzenia i napoi spoza Restauracji. Istnieje możliwość dostarczenia jedynie tortu i ciast, wyłącznie za okazaniem potwierdzenia zakupu (paragon lub faktura) lub poświadczeniem jakości.
- Zabrania się używania konfetti w Stodole, jak i na zewnątrz. Za niezastosowanie się do zakazu, również w przypadku Gości (niespodzianka), Zamawiający zostanie obciążony karą pieniężną w wys. 600 zł /szt.
- W piątki organizujemy wesela bez możliwości poprawin w sobotę.
- Dekoracja stołów i ścianki Pary Młodych kompozycją świeżych kwiatów dodatkowo płatna.

ZAREZERWUJ TERAZ

Zadzwoń tel. **605 153 375** lub wyślij zapytanie na adres: villa@villaskomanda.pl