

# Stodoła Skomanda

## w Augustowie

### Wesele w Stodole Skomanda – oferta 2026.

Wyobraźcie sobie miejsce, gdzie elegancja spotyka się z naturą.  
Gdzie blask świec odbija się w przeszklonej ścianie,  
a za nią rozpościera się widok na pachnący las.

Stodoła Skomanda w Augustowie to przestrzeń, która została stworzona z myślą o wyjątkowych chwilach – pełnych wzruszeń, radości i tańca do białego rana.

Jedyne takie miejsce.

#### W cenie każdego pakietu zapewniamy:

tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą

toast winem musującym

prezent dla Pary Młodej – pokój Lux w noc weselną

wyłącznie na klimatyczne wnętrza Stodoły Skomanda oraz taras przy brzozowym lesie ze stylizowaną wiatą z podświetlonym napisem MIŁOŚĆ

dekorację stołów bieżnikami lub obrusami

złote podtalerze, drewniane plastry, stojaki na kwiaty, świece

stylizowaną ściankę za stołem Pary Młodej

numerki do oznakowania stołów Gości

sztalugę na umieszczenie listy Gości

50% zniżki dla dzieci do 10 lat i obsługi (zespół, fotograf)

60 zł za dzieci do 3 lat z miejscem przy stole i obiadem

profesjonalną i serdeczną obsługę kelnerską

czas trwania przyjęcia weselnego do godz. 3:00

profesjonalne wsparcie w organizacji jednego z najważniejszych dni w życiu

zniżkę 10% na nocleg dla gości weselnych w Villi Skomanda

bezpłatny parking w dniu przyjęcia



# Stodoła Skomanda

w Augustowie

**Menu Olchowe**    385 zł /maj – wrzesień    345 zł /październik – kwiecień

Obiad serwowany Zupa i Danie główne

Dania gorące podane w bufecie

3 dania gorące, 1 dodatek skrobiowy, 1 dodatek warzywny

Zupa po północy

Przekąski zimne w stołach

6 przekąsek do wyboru

Napoje

Kawa z ekspresu, Herbaty smakowe

Woda z cytryną i soki owocowe bez limitu, Napoje gazowane 0,5 litra

**Menu Brzozowe**    450 zł /maj – wrzesień    400 zł /październik – kwiecień

Obiad serwowany Zupa i Danie główne

Dania gorące podane w bufecie

Zupa, 3 dania gorące, 2 dodatki skrobiowe, 1 dodatek warzywny

Zupa po północy

Przekąski zimne w stołach

8 przekąsek do wyboru

Napoje

Kawa z ekspresu, Herbaty smakowe

Woda z cytryną i soki owocowe bez limitu, Napoje gazowane 1 litr

**Menu Dębowe**    540 zł /maj – wrzesień    480 zł /październik – kwiecień

Obiad podany półmiskowo

Zupa (jedna do wyboru), 3 dania gorące, 2 dodatki skrobiowe, 3 dodatki warzywne

Dania gorące podane w bufecie

Zupa, 3 dania gorące, 2 dodatki skrobiowe, 2 dodatki warzywne

Zupa po północy

Przekąski zimne w stołach

10 przekąsek do wyboru

Bufet słodki

4 ciasta i 4 rodzaje deserków, Owoce sezonowe

Napoje

Kawa z ekspresu, Herbaty smakowe

Woda z cytryną i soki owocowe bez limitu, Napoje gazowane bez limitu

☎ +48 605 153 375

✉ [stodola@villaskomanda.pl](mailto:stodola@villaskomanda.pl)



**Menu Olchowe**    385 zł /maj – wrzesień    345 zł /październik – kwiecień

**Zupa (do wyboru jedna pozycja)**

Rosół domowy z 3 rodzajów mięs z makaronem

Krem z białych warzyw ze stripsem marchwiowym

Krem pomidorowy z bazyliową grzanką

**Danie gorące serwowane (do wyboru jedna pozycja)**

Polędwiczka wieprzowa na sosie kurkowym podana z puree ziemniaczanym  
i warzywami na parze

Konfitowana noga z kaczki z sosem z rokitnika podana z babką ziemniaczaną  
i sałatką z buraków

Roladka z indyka z suszonym pomidorem i mozzarellą na sosie z wędzonego łososia,  
jaśminowym ryżem i sałatami

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

Risotto z kurkami i szparagami, prażone pestki słonecznika, parmezan

Cukinia nadziewana czarnym ryżem i warzywami, zapiekana z mozzarellą

**Danie dla dzieci**

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

**Danie gorące w bufecie**

(do wyboru 3 dania gorące, 1 dodatek skrobiowy, 1 dodatek warzywny)

Filet z kurczaka z pesto, suszonym pomidorem i mozzarellą

Wolno pieczone żeberka miodowo-musztardowe

Smażone pierogi z kawką i żurawiną

Smażone zielone pierogi ze szpinakiem

Miętus w pomarańczach z sosem sojowym

Ziemniaki z masłem i ziołami

Babka ziemniaczana

Surówka z białej kapusty

Sałaty z kolorowymi warzywami i vinegretem

**Danie gorące po północy (do wyboru 1 pozycja)**



Żurek staropolski z jajkiem i kietbasą

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Kwaśnica na żeberkach

**Przekąski zimne w stołach (do wyboru 6 pozycji)**

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

Galantyna z kaczki z wędzoną śliwką

Tortilla z wędzonym łososiem, 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 i warzywami

Ptysie z wędzonym pstrągiem i puszystym serkiem

Ptysie wegetariańskie z hummusem i papryką

Francuskie rożki z wędzonym łososiem

Duet śledziowy – w oleju, z kurkami

Miruna w sosie pomidorowo-warzywnym

Szczupak faszerowany z galaretą i sosem tatarskim

Carpaccio z buraka z fetą i truskawkami

Sałaty z serem korycińskim i marynowaną gruszką

Sałaty z grillowanym kurczakiem, perłowym kuskusem, pomarańczą i orzechami

Sałaty z awokado, mozzarellą i suszonymi pomidorami

Sałata lodowa z serem feta, oliwkami i warzywami

**Dodatki**

Domowe pikle, Pieczywo mieszane

**Napoje**

Kawa z ekspresu, Herbaty smakowe

Woda z cytryną i soki owocowe bez limitu, Napoje gazowane 0,5l



**Menu Brzozowe 450 zł /maj – wrzesień      400 zł /październik – kwiecień**

**Zupa (do wyboru jedna pozycja)**

Rosół domowy z 3 rodzajów mięs z makaronem

Krem z białych warzyw ze stripsem marchwiowym

Krem pomidorowy z bazyliową grzanką

**Danie gorące serwowane (do wyboru jedna pozycja)**

Polędwiczka wieprzowa na sosie kurkowym podana z puree ziemniaczanym  
i warzywami na parze

Konfitowana noga z kaczki z sosem z rokitnika podana z babką ziemniaczaną  
i sałatką z buraków

Roladka z indyka z suszonym pomidorem i mozzarellą na sosie z wędzonego łososia,  
jaśminowym ryżem i sałatami

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

Risotto z kurkami i szparagami, prażone pestki słonecznika, parmezan

Cukinia nadziewana czarnym ryżem i warzywami, zapiekana z mozzarellą

**Danie dla dzieci**

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

**Danie gorące w bufecie**

(do wyboru: zupa, 3 dania gorące, 2 dodatki skrobiowe, 1 dodatek warzywny)

Zupa ogórkowa z ryżem

Wegańska zupa z soczewicy z grzanką

Filet z kurczaka z pesto, suszonym pomidorem i mozzarellą

Wolno pieczone żeberka miodowo-musztardowe

Smażone pierogi z kaczką i żurawiną

Smażone zielone pierogi ze szpinakiem

Miętus w pomarańczach z sosem sojowym

Ziemniaki z masłem i ziołami

Babka ziemniaczana

Surówka z białej kapusty

Sałaty z kolorowymi warzywami i vinegretem



**Danie gorące po północy (do wyboru 1 pozycja)**

Żurek staropolski z jajkiem i kietbasą

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Kwaśnica na żeberkach

**Przekąski zimne w stołach (do wyboru 8 pozycji)**

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

Galantyna z kaczki z wędzoną śliwką

Tortilla z wędzonym łososiem, szpinakiem i chrzanowym serkiem

Tortilla z szynką, sałatą i chrzanowym serkiem

Tortilla wegetariańska z pastą z awokado

Kruche babeczki z tuńczykiem i twarogiem

Kruche babeczki z bekonem i orzechami

Miniburgery z pieczonym udźcem indyka i warzywami

Ptysie z wędzonym pstrągiem i puszystym serkiem

Ptysie wegetariańskie z hummusem i papryką

Francuskie rożki z wędzonym łososiem

Duet śledziowy – w oleju, z kurkami

Miruna w sosie pomidorowo-warzywnym

Szczupak faszerowany z galaretą i sosem tatarskim

Carpaccio z buraka z fetą i truskawkami

Sałaty z serem korycińskim i marynowaną gruszką

Sałaty z grillowanym kurczakiem, perłowym kuskusem, pomarańczą i orzechami

Sałaty z awokado, mozzarellą i suszonymi pomidorami

Sałata lodowa z serem feta, oliwkami i warzywami

**Dodatki**      Domowe pikle, Pieczywo mieszane

**Napoje**

Kawa z ekspresu, Herbaty smakowe

Woda z cytryną i soki owocowe bez limitu, Napoje gazowane 1l



**Menu Dębowe** 540 zł /maj – wrzesień 480 zł /październik – kwiecień

**Zupa (do wyboru jedna pozycja)**

Rosół domowy z 3 rodzajów mięs z makaronem  
Krem z białych warzyw ze stripsem marchwiowym  
Krem pomidorowy z bazyliową grzanką

**Danie gorące podane na półmiskach (do wyboru 3 pozycje)**

Polędwiczka wieprzowa na sosie kurkowym  
Konfitowana noga z kaczki z sosem z rokitnika  
Pieczona karkówka na sosie pieczeniowym  
Zraz schabowy z nadzieniem serowo-pieczarkowym  
Rolada drobiowa nadziewana szpinakiem i serem feta  
Filety z kurczaka w chrupiącej panierce  
Risotto z kurkami i szparagami, prażone pestki słonecznika, parmezan  
Cukinia nadziewana czarnym ryżem i warzywami, zapiekana z mozzarellą

**Dodatki**

Ziemniaki z koprem, Frytki  
Marchew z jabłkiem, Buraki z cebulą, Kapusta pekińska

**Danie gorące w bufecie**

(do wyboru: zupa, 3 dania gorące, 2 dodatki skrobiowe, 2 dodatki warzywne)

Zupa ogórkowa z ryżem  
Wegańska zupa z soczewicy z grzanką  
Filet z kurczaka z pesto, suszonym pomidorem i mozzarellą  
Wolno pieczone żeberka miodowo-musztardowe  
Smażone pierogi z kaczką i żurawiną  
Smażone zielone pierogi ze szpinakiem  
Miętus w pomarańczach z sosem sojowym  
Ziemniaki z masłem i ziołami  
Babka ziemniaczana  
Surówka z białej kapusty  
Sałaty z kolorowymi warzywami i vinegretem

**Danie gorące po północy (do wyboru 1 pozycja)**



Żurek staropolski z jajkiem i kietbasą

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Kwaśnica na żeberkach

**Przekąski zimne w stołach (do wyboru 10 pozycji)**

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

Galantyna z kaczki z wędzoną śliwką

Tortilla z wędzonym łososiem, 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 i warzywami

Ptysie z wędzonym pstrągiem i puszystym serkiem

Ptysie wegetariańskie z hummusem i papryką

Francuskie rożki z wędzonym łososiem

Duet śledziowy – w oleju, z kurkami

Miruna w sosie pomidorowo-warzywnym

Szczupak faszerowany z galareta i sosem tatarskim

Carpaccio z buraka z fetą i truskawkami

Sałaty z serem korycińskim i marynowaną gruszką

Sałaty z grillowanym kurczakiem, perłowym kuskusem, pomarańczą i orzechami

Sałaty z awokado, mozzarellą i suszonymi pomidorami

Sałata lodowa z serem feta, oliwkami i warzywami

**Dodatki**

Domowe pikle, Pieczywo mieszane

**Bufet słodki**

Ciasta i deserki – 150 g/osoba



Sernik kajmakowy z migdałami, Leśny Mech, Snickers, Szarlotka z pianką bezową  
Panna Cotta, Minibezy z kremem mascarpone i owocami, Deserki shotowe  
Owoce sezonowe

### Napoje

Kawa z ekspresu, Herbaty smakowe  
Woda z cytryną i soki owocowe bez limitu, Napoje gazowane bez limitu

### Za dodatkową opłatą oferujemy:

- Bufet słodki – 50 zł/osoba /w przypadku Menu Olchowego i Brzozowego/
  - Lemoniady – 380 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 – 200 zł /kg  
Czerwony aksamit z truskawkami /czerwony biszkopt /krem mascarpone  
Wiśnia w czekoladzie /czekoladowy biszkopt /krem waniliowy  
Mango z cytryną /biszkopt waniliowy /krem śmietanowy  
Biszkopt jasny-ciemny /fruzelina owocowa /krem mascarpone
  - Fontanna czekoladowa z owocami – 1600 zł
  - Stylizowany Stół wiejski / Stół rybny – 4800 zł
- Wędliny wędzone: kiełbasa swojska, boczek, szynka, karkówka.  
Salceson, Smalec, Sery domowego wyrobu /z suszonym pomidorem, z czarnuszką/  
Ogórki kiszane, Chleb wiejski, Chrzan domowy.  
Ryby wędzone: węgorz, sielawa, sieja.  
Dodatkowo: beczka na bimbler, kieliszki.
- Rzutnik z ekranem – 300 zł
  - Organizację poprawin w Stodole lub w formie grilla pod wiatą – 185 zł /osoba.  
Czas trwania do 6 godzin, zazwyczaj od godz. 12:00 do 18:00. 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 Stodoły – min. koszt 38000 zł, max 170 osób
- menu dla dziecka do 10 lat – 50% 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)
- podstawową dekorację stołów prostokątnych bieżnikami lub obrusami, świecami, złotymi podtalerzami, drewnianymi plastrami
- zapewniamy stojaki na kwiaty, numerki do oznakowania stołów Gości oraz sztalugę na umieszczenie listy Gości
- stylizowaną ściankę za stołem Pary Młodej
- Strefę Chillout do wyłącznej dyspozycji – taras ze stylizowaną wiatą, stolikami i krzesłami obok brzoźowego lasu, podświetlony napis MIŁOŚĆ
- profesjonalną i serdeczną obsługę kelnerską
- pakowanie pozostałego jedzenia po zakończonym weselu w opakowania dostarczone przez Zamawiającego
- bezpłatny parking w dniu przyjęcia

**Rabat 10% na usługi hotelowe dla gości weselnych**

Aktualny cennik pokoi znajduje się na stronie: [villaskomanda.pl](http://villaskomanda.pl)

### WARUNKI REZERWACJI:

- Bezpłatna 7-dniowa rezerwacja terminu.
- Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy i wpłata zadatku w wys. 3500 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 słodkiego bufetu, wyłącznie za okazaniem potwierdzenia zakupu (paragon lub faktura) lub poświadczeniem jakości. Ciasta i deserki eksponowane są wyłącznie przez cukiernię bezpośrednio



na bufecie w Stodole.

- 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 kwiatami i ścianki Pary Młodych leży po stronie Pary Młodej /Zamawiającego.

U nas nie ma dodatkowych kosztów. W jednej cenie proponujemy kompleksową organizację wesela. Zadbamy o każdy, nawet najdrobniejszy szczegół.

Zapraszamy przyszłe Pary Młode do kontaktu i na indywidualne spotkanie. Pozwoli nam to przedstawić wszystkie szczegóły oferty i prezentację naszej sali weselnej. Odpowiemy na wszelkie pytania związane z organizacją przyjęcia weselnego w Stodole Skomanda w Augustowie.

**ZAREZERWUJ TERAZ**

Zadzwoń tel. **605 153 375**

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

