

Stodoła Skomanda

w Augustowie

Wesele w Stodole Skomanda – oferta 2027.

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

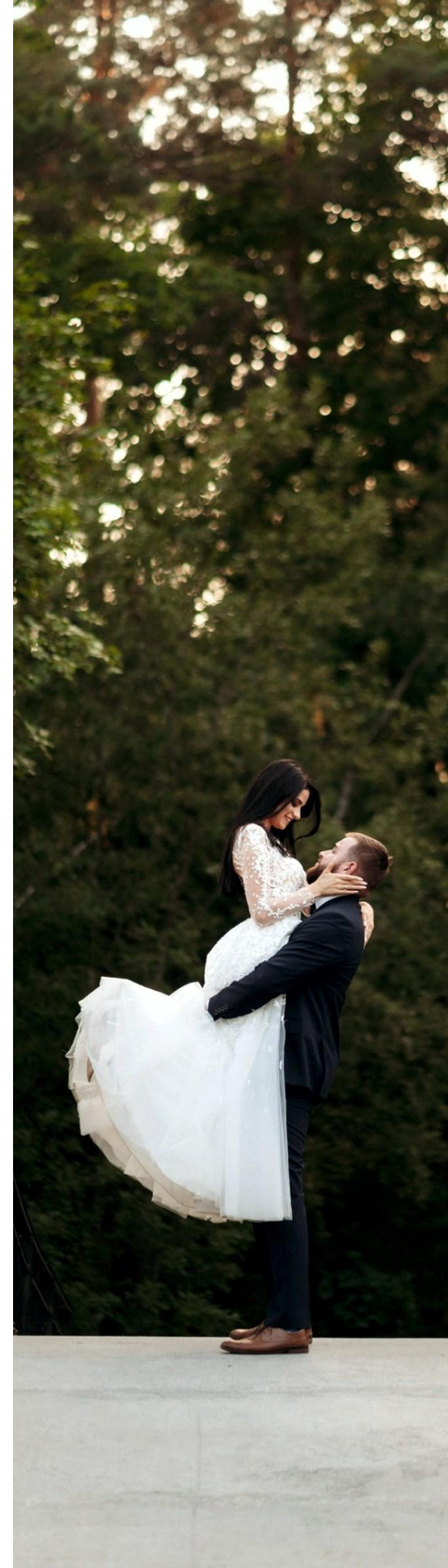
profesjonalną i serdeczną obsługę kelnerską

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 405 zł /maj – wrzesień 365 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 470 zł /maj – wrzesień 420 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 565 zł /maj – wrzesień 505 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



Menu Olchowe 405 zł /maj – wrzesień 365 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 kacyką 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 twarogiem

Krucze babeczki z bekonem i orzechami

Miniburgerzy 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 470 zł /maj – wrzesień 420 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 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 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

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 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 565 zł /maj – wrzesień 505 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 kaczka 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 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

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 – 55 zł/osoba /w przypadku Menu Olchowego i Brzozowego/
 - Lemoniady – 380 zł/2 x 4l – 2 smaki lemoniad w szklanych stojakach z kranikiem: Arbuz z Zielonym jabłkiem, Tropical blu z Pomarańczą
 - Tort weselny według receptur Cukiernika Restauracji – 205 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 – 4900 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 – 195 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 41000 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 oraz podświetlony duży napis MIŁOŚĆ
- 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

WARUNKI REZERWACJI:

- Bezpłatna 7-dniowa rezerwacja terminu.
- Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy i wpłata zadatku w wys. 3500 zł. W przypadku rezygnacji zadatek 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

