

VILLA EVA

wesela | catering

ORGANIZACJA WESELA

Villa Eva to secesyjna willa w Gdańsku, położona na skraju Parku Krajobrazowego. Tradycyjna kuchnia we współczesnym wydaniu, bogata karta win, kwiecisty ogród i wyjątkowa sala, całość przyjęcia koordynowana przez profesjonalną obsługę, tworzą wymarzone miejsce na organizację wesela.

OFERUJEMY

Salę bankietową mieszczącą do 120 osób z wyjściem do ogrodu i barem

Salę bankietową mieszczącą 50 osób z możliwością połączenia z salą restauracyjną i prywatnym tarasem

Możliwość organizacji poprawin w pawilonie ogrodowym, lub wewnątrz obiektu

W CENIE MENU

Dekoracja sali bankietowej (kwiaty na stół prezydialny, świece na wszystkie stoły, obrusy, materiałowe serwetki)

Bezpłatny apartament dla Pary Młodej oraz upominek w pokoju od Villa Eva

Wykwintne śniadanie dla Pary Młodej podane w apartamencie

Wynajęcie klimatyzowanej sali bankietowej

Indywidualna pomoc i doradztwo w organizacji przyjęcia (oprawa muzyczna, atrakcje, dekoracje)

Powitanie chlebem weselnym i solą

Monitorowany parking hotelowy

Promocyjne ceny pokoi hotelowych dla Gości weselnych

Menu dziecięce 50% ceny, menu obsługi 70% ceny

Dostosowanie menu do wszelkich potrzeb dietetycznych

Indywidualne dostosowania menu do preferencji Pary Młodej

WESELE TRADYCYJNE

Przystawka

Terrina z perliczki z kolorowymi warzywami, mus
z buraków, pędy groszku, domowe pieczywo i masło
lub

Pasztet z dziczyzny, chrzan z żurawiną, chrzan
z jabłkiem, domowe pieczywo i masło

Zupa

Krem z białych warzyw z grzankami i pieczonym
boczkiem
lub

Rosół z kury z domowym makaronem

Danie Główne

Zapiekane roladki z piersi indyka ze szpinakiem, papryką,
pieczone ziemniaki i warzywa
lub

Zrazy wieprzowe na sosie z grzybów leśnych, pieczone
ziemniaki, karmelizowane buraki, warzywa

Deser

Pascha z bakaliami, mus owocowy

Zakąski zimne

Do wyboru: 8 standardowych i 2 premium

Bufet ciepły

Do wyboru: 1 danie główne i 3 dodatki

Słodki stół

Do wyboru 4 rodzaje



WESELE PREMIUM

Przystawka

Ekler z musem z ricotty, pesto z polskich ziół, pomidory
cherry
lub

Kremowy pasztet z gęsiną z owocami, konfitura
z czerwonej cebuli, maślana brioszka

Zupa

Cytrynowy krem z kalafiorów z diablótką
lub
Kołoduny w rosole

Danie Główne

Medaliony z polędwiczek wieprzowych na sosie
borowikowym z pieczonymi ziemniakami, blanszowane
warzywa, karmelizowana czerwona kapusta z rodzynkami
na winie Malaga
lub

Pieczona kaczka confit na karmelizowanej czerwonej
kapuście z pieczonymi ziemniakami, pieczone jabłko,
żurawiny

Deser

Ciasteczko czekoladowe nasączone malinowym ponczem
z bitą śmietaną i świeżymi owocami

Zakąski zimne

Do wyboru: 7 standardowych i 5 premium

Bufet ciepły

Do wyboru: 2 dania główne i 3 dodatki

Słodki stół

Do wyboru 5 rodzajów

Zupa serwowana ok. 02:00

Barszcz z drożdżowym pasztecikiem



WESELE ZŁOTE

Przystawka

Vitello tonnato, domowe pieczywo i masło
lub

Pierś kaczki wędzona czarną herbatą, warzywa, sojowy sos
miso, domowe pieczywo i masło

Zupa

Gdański bulion z pierożkami ze szpinakiem
lub

Consomme z grzybów leśnych z truflowym ravioli

Danie Główne

Wolno pieczony karczek wołowy, demi-glace, farofa,
chrzanowe ziemniaki, warzywa
lub

Udziec z indyka, młode ziemniaki, zielony groszek, śliwki
i morele suszone

Deser

Wiedeński deser Kulczyckiego z brzoskwiniami
i migdałowym ciasteczkiem

Zakąski zimne

Do wyboru: 5 standardowych i 8 premium

Bufet ciepły

Do wyboru: 2 dania główne i 3 dodatki

Słodki stół

Do wyboru 7 rodzajów

Zupa serwowana ok. 02:00

Boeuf Stroganow



ZAKĄSKI ZIMNE

PRZEKĄSKI STANDARDOWE

Pieczona karkówka marynowana w ziołach, sos chrzanowy
Pieczonego boczka z ziołami, sos chrzanowy
Schab faszerowany suszonymi śliwkami, sos chrzanowy
Paszтет z dziczyzny, chrzan z żurawiną
Rolada z udźca indyka z morelami
Sałatka tradycyjna warzywna z majonezem
Trójkąci z ciasta filo z warzywami, sos czosnkowy
Trójkąci z ciasta filo z kurczakiem, sos czosnkowy
Tarta ze szpinakiem i fetą
Carpaccio z buraków z kozim serem i prażonymi nasionami
Polne sałaty z serami pleśniowymi, orzechami i sosem mango
Żytnie tartinki z mascarpone, oliwkami i pistacjami
Panna Cotta z zielonego groszku z oliwą szczypiorkową
Sałatka Caprese z włoską mozzarellą
Sałatka grecka z fetą i oliwkami
Hummus z ciecierzycy z warzywami i grissini
Naleśnikowe zawijające z serem Mascarpone i wędzonym łososiem
Ryba po grecku w sosie ze świeżych pomidorów i warzyw
Marynowane grzyby leśne, owoce i warzywa
Gatunkowe pieczywo i masło – bezpłatnie
Marynowane grzyby, warzywa i owoce – bezpłatnie

*Dodatkowa przekąska Standardowa – 15 zł / os.

PRZEKĄSKI PREMIUM

Wybór lokalnych wędlin dojrzewających
Mini szaszłyki z indyka i krewetek, sos mango
Pieczone babeczki z pasztetem z dzika i ogórkiem
Ptysie z musem z wędzonego halibuta
Ptysie z musem z ricotty
Mini tatar z wołowiny z jajkiem przepiórczym
Wybór serów dojrzewających, pleśniowych i parmezanów
Wybór lokalnych wędzonych ryb
Holenderskie śledzie Matias w oliwie z cebulą
Holenderskie śledzie Matias w śmietanie z jabłkiem
Holenderskie śledzie Matias na grzance

*Dodatkowa przekąska Premium – 20 zł / os.



BUFET CIEPŁY, SŁODKI STÓŁ, ZUPY

BUFET CIEPŁY

Dania główne

Pulpeciki wołowo-wieprzowe z oliwkami i fetą
w pomidorowym sosie marinara
Zapiekane roladki z kurczaka ze szpinakiem i warzywami
Żeberka w sosie BBQ
Indyk w sosie żurawinowo-śliwkowym
Łosoś na warzywnym julienne
Rolada z sandacza z sosem koperkowym na warzywnym
julienne
Pierogi ze szpinakiem i błękitnym serem
Pierogi lwowskie z cebulką

Dodatki

Pieczone ziemniaki z rozmarynem
Ryż z ziołami
Ryż z warzywami
Ratatouille z warzyw
Czerwona kapusta duszona z winem
Penne z sosem z sera Roquefort i szpinaku z suszonymi
pomidorami

SŁODKI STÓŁ

Owoce filetowane
Domowy sernik
Tarta z owocami sezonowymi
Francuska szarlotka
Tiramisu na włoskim Mascarpone z Amaretto na delikatnych
biszkoptach
Mus z belgijskiej czekolady z pomarańczami
Panna cotta z wiśniami w koniaku
Panna cotta z musem owocowym
Krucze babeczki z musem owocowym
Krucze babeczki kawowe z bakaliami

TORT WESELNY

np. Malinowo-śmietanowy / Czekoladowo-wiśniowy
230 zł / kg - na ok. 10 os. (dodatkowo płatny lub własny gratis)

DODATKOWE DANIE OK. 02:00

Boeuf Stroganow
Barszcz z pasztecikiem drożdżowym
Żurek staropolski z białą kiełbasą
Kołoduny w rosole
+25 zł / osobę





NAPOJE I ALKOHOLE

W cenie menu

Kawa, herbata, woda niegazowana z miętą i cytryną

Open bar – napoje gazowane i soki owocowe

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Tonik, Woda gazowana Kropla Delice (szklane butelki 0.2l)

Soki owocowe (1 l karafka)

45 zł / os.

Alkohole

Wódka Ogiński – 90 zł / 0.5 l

Wino hiszpańskie delikatnie wytrawne białe i czerwone – 60 zł / 0.5 l

Piwo Browar Amber – 15 zł / 0.5 l

Chivas Regal 12 YO – 290 zł / 0.7 l

Jack Daniels – 250 zł / 1 l

Prosecco z kija z owocami – keg 20 l – 1500 zł

Aperol – 200 zł / l

lub inne do ustalenia

Korkowe

*Serwis wódki od Pary Młodej – 25 zł / 0.5 l

*Serwis całego alkoholu od Pary Młodej – 39 zł / osobę



SALA

DEKORACJA

DORADZTWO

PROFESJONALIZM

PORÓWNANIE PAKIETÓW

PAKIET	TRADYCYJNY	PREMIUM	ZŁOTY
4 - daniowe menu	✓	✓	✓
Zakąski zimne Standardowe	8 rodzajów	7 rodzajów	5 rodzajów
Zakąski zimne Premium	2 rodzaje	5 rodzajów	8 rodzajów
Bufet ciepły	4 dania	5 dań	5 dań
Słodki stół	3 rodzaje	5 rodzajów	7 rodzajów
Danie ciepłe o 02:00		✓	✓
	375 zł	435 zł	469 zł

Do organizacji wesela doliczamy opłatę serwisową dla obsługi.
1500 zł - przyjęcia na minimalną liczbę Gości - 50 os., 2000 zł powyżej 50 os.

ŚLUB W OGRODZIE

W naszym przestronnym ogrodzie organizujemy śluby cywilne.

Przygotujemy dla Was stół do zaślubin, dekorację kwiatową na stół, talerzyk na obrączki oraz godło. Zapewnimy krzesła dla Pary Młodej, urzędnika oraz 10 krzeseł dla Gości. Bramę udekorujemy białym, zwiewnym materiałem.

Koszt organizacji ślubu w ogrodzie to 2000 zł.

PRZYJĘCIE KOKTAJLOWE PRZED ŚLUBEM

Pół godziny przed ślubem gromadzą się Goście w oczekiwaniu na Parę Młodą.

Chcąc umilić im ten czas i dać przedsmak przyjęcia weselnego możemy przygotować wytworne przekąski

Przykładowe menu finger food - 3 szt. / os.

Mus z serów dojrzewających z orzechami na kruchym ciasteczku

Crossaint z patee grzybowym i płatkami bratków

Francuskie ciasteczko z kozim serem i owocami

Krewetka tygrysia z ananasem

Wędlina dojrzewająca na kremie chrzanowym podana na pumperniklu

Woda mineralna z miętą i cytryną

Cena: 39 zł / os.

POPRAWINY

Organizujemy wiele form poprawin, ale najczęstsze wybory naszych Gości to grill lub lunch w formie szwedzkiego stołu. Chcąc zapewnić Państwu doskonałe przeżycia kulinarne, bazujemy na świeżo przygotowanych daniach, a pozostałości z wesela są wyselekcjonowanym dodatkiem. Poniżej nasze przykładowe menu.

Elegancki grill w pawilonie ogrodowym

Grill - live cooking

Karkówka marynowana w ziołach
Sataye z kurczaka teriyaki
Kaszanka z cebulką
Tradycyjne kiełbaski
Filet z pstrąga z porem
Grillowane warzywa
Pieczone ziemniaki z dipem
z fety i szczypiorku

Dania na szwedzkim stół

Surówka z młodej kapusty
Sałatka z ogórków kiszonych
Sałatka z owocami sezonowymi
i kaszubskim serem
Sosy: czosnkowy, ketchup, musztarda
Gatunkowe pieczywo i masło

Zupa w kociołku

Krem z pomidorów z grzankami

Przyjęcie w sali, dania na szwedzkim stole

Dania na szwedzkim stole

Zielone curry z kurczakiem
i chrupiącymi warzywami
Szarpana wołowina w sosem BBQ
z kukurydzą i innymi kolorowymi
warzywami
Pieczone ziemniaki z rozmarynem
Ryż z ziołami
Zapiekane warzywa z kaszą jumbo
kuskus i prażonym sezamem

Surówka z buraków z cebulką
Sałatka Coleslaw
Sałatka Cezar z grzankami
i Parmezanem

Zupa w kociołku

Staropolski żurek z białą kiełbasą

Informacje dodatkowe

Poprawiny trwają 4 godziny - najczęściej od 12:00 - 16:00. W cenie poprawin zawarty jest wynajem sali na wyłączność oraz białe obrusy i materiałowe serwetki. Cena: 210 zł w tym kawa, herbata, woda niegazowana. Do ceny poprawin doliczymy opłatę serwisową dla obsługi przyjęcia w wysokości 1200 zł.

VILLA EVA

wesela | catering

Umów indywidualne
spotkanie, poznaj lepiej ofertę
i zobacz salę!

Wiktoria Kulczycka

tel. 600-498-139

www.villaeva.pl

e-mail: info@villaeva.pl

ul. Batorego 28 Gdańsk