

Oferta organizacji
przyjęć weselnych
w domu bankietowym
Avilla

Razem z Wami chcemy przeżyć te niezapomniane chwile.

Przyjęcie weselne to czas, do którego wraca się pamięcią miliony razy, dlatego też wymaga profesjonalnego serwisu. Zdajemy sobie sprawę z tego, że to najważniejszy dzień w Waszym życiu, o którym marzyliście latami, dlatego też nie ma tu miejsca na wpadki i niedociągnięcia.

A jest w pełni zaangażowana w stworzenie Waszego doskonałego przyjęcia. W tym wyjątkowym dniu wszystko musi być perfekcyjnie zaplanowane: znakomite menu dobrane zgodnie z Waszym gustem smakowym i potrzebami.

Jesteśmy otwarci na pomysły i propozycje – to jest Wasz dzień i to Wy jesteście dla nas najważniejsi. Nie boimy się wyzwań, razem sprawimy, że to wesele będzie idealne.

AVILLA Banquet and Conference Centre

Naszą specjalnością są Przyjęcia Okolicznościowe oraz Bankiety i właśnie z taką myślą powstał ten budynek. Do Państwa dyspozycji oddajemy dwie eleganckie i nowoczesne sale. Na parterze znajduje się Sala Kryształowa (do 200 osób), oraz przestronny Foyer. Na piętrze usytuowana jest Sala Złota (do 100osób), a także Taras na którym również latem możemy zorganizować Przyjęcie.

Całość zaprojektowana i urządzona tak, aby Państwa uroczystość pozostała niezapomnianym przeżyciem. Nowoczesna instalacja oświetleniowa pozwala na aranżację naszych sal w dowolnej kolorystyce. W naszym Domu Bankietowym zainstalowaliśmy również bardzo wydajną wentylację mechaniczną oraz klimatyzację dzięki której zawsze będą się Państwo czuli komfortowo. Posiadamy do Państwa dyspozycji przestronny luksusowy dwupokojowy apartament małżeński oraz dodatkowe 2 pokoje. Naszym atutem jest również doskonała lokalizacja blisko Warszawy. Avilla położona jest w spokojnej i zielonej okolicy, to tylko 5min jadąc trasą na Poznań.

PAKIET WESELNY od 100 osób – 240zł/

OSOBA DOROSŁA powyżej 150 osób Stół wiejski w cenie od 80 osób do 99 osób - 260 zł/os

DZIECI 0-3 LAT – 0 ZŁ, ORAZ PODWYKONAWCY – 50 % CENY)

Przyjęcia organizowane poza sezonem weselnym (we wszystkie dni tygodnia) zostały objęte rabatem w wysokości 10 zł od osoby za menu.

* Sezon weselny od 01.04 – 30.10

Biorąc pod uwagę Państwa sugestię, umożliwiliśmy skomponowanie własnego menu z naszych propozycji.



Marzysz o weselu w Avilli? Zorganizuj swoją uroczystość w wybranym terminie!

MAKSYMALNA ILOŚĆ MIEJSC



Sala	Powierzchnia	U-shape	Bankiet
Bankietowa			
1	315 m2	200 os	160os
2	120 m2	120 os	80 os
1+2	435 m2	320 os	

Sala Złota to efektowna przestrzeń ze starannie dobranymi dekoracjami stworzą wymarzoną przestrzeń na przyjęcie weselne

Sala Bankietowa

W cenie Menu Weselnego otrzymają Państwo

- Powitanie i toast
- Przekąski zimne w stole(8 rodzajów)
- 4 dania ciepłe serwowane
- Bufet deserowy
- Stoły okrągłe i prostokątne
- Apartament dla Nowożeńców (do godz. 12.00)
- Chleb weselny
- Białe bankietowe pokrowce na krzesła
- Czerwony dywan przed wejściem
- Obrusy i serwetki materiałowe
- Porcelanową zastawę i platerowane sztuce
- Podstawową dekorację kwiatową na bufetach z kwiatów sezonowych* (nie dotyczy stołów)
- Ceremoniał powitania Nowożeńców w hallu
- Lampkę wina musującego dla wszystkich Gości w czasie ceremonii powitalnej
- Miejsca parkingowe dla Młodej Pary i Gości weselnych
- Salę bankietową na wyłączność**

Nie występują u nas żadne dodatkowe opłaty, typu : karkowe, tortowe, serwis, parking ani inne tego typu



Oferta obejmuje także :

Wynajem Sali Kryształowej i Foyer Domu Bankietowego Avilla przy minimum **80 osobach** dorosłych do godziny 5.00 rano

lub

Wynajem Sali Złotej i Tarasu Domu Bankietowego Avilla przy minimum **40 osobach** do godziny 5.00 rano

lub
Wynajem Domu Bankietowego Avilla na wyłączność przy minimum **80 osobach** do godziny 5.00 rano



Menu

(Skomponuj własne menu)

Obiad powitalny

Pierwsze danie-zupa (2 rodzaje)

Zupa serwowana indywidualnie (jedna opcja do wyboru +tradycyjny rosół)

- Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z makaronem
- Toskański krem z pomidorów
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym,
- Krem z leśnych grzybów aromatyzowany tymiankiem cytrynowym
- Flaki staropolskie
- Krem z białych warzyw z ziołowymi grzankami

Drugie danie

/1 do wyboru danie główne serwowane po zupie /

- Polędwica wieprzowa z włoskimi kluskami gnochchi z sosem grzybowym oraz mix wiosennych sałat z sosem winegret
- Grillowana pierś z kurczaka z pieczonymi ziemniakami, duszoną cukinią i pomidorową salsą
- Schab duszony w miodzie dijon z kluskami śląskimi i tartymi buraczkami
- Tournedos z polędwicy wieprzowej z puree z ziemniaków oraz sosem balsamicznym z włoską kapustą
- Pierś kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami, ryż z warzywami
- Tradycyjny kotlet schabowy w złocistej panierce ziemniaki z wody i zasmażana kapusta
- Zrazy wołowe z kaszą gryczaną, mini marchewki i sosem z czerwonego wina
- Pieczony bałtycki dorsz z ratatouille warzywnym, ziemniakami puree i sosem koperkowym
- Łosoś pieczony z puree ziemniaczanym, warzywami z grilla i sosem bazyliowym

Trzecie danie /1 do wyboru danie gorące serwowane lub dwa rodzaje na półmiskach po odstępie 3 godzin/

- Zrazy wieprzowe z boczkiem i ogórkiem małosolnym z kaszą gryczaną oraz buraczki
- Pieczona szynka wieprzowa z sosem grzybowym, ziemniakami z wody i czerwoną kapustą
- Żeberka wieprzowe pieczone w soi, miodzie i imbirze z warzywami na parze i kluskami gnochchi
- Udka kurczaka faszerowane suszonymi pomidorami i fetą z ryżem i bukietem surówek

- Szaszłyk dorobiowo-warzywny z ryżem i warzywami gotowanymi na parze
- Kotlet szwajcarski z camembertem z opiekany ziemniakami w ziołach oraz bukiet warzyw gotowanych
- Karkówka duszona w piwie z kluskami śląskimi i buraczkami

Czwarte danie (podawane po północy jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokiem z kapustą i grzybami
- Żur z jajem i białą kielbasą
- Bogracz
- Pikantny kociołek drobiowy
- Wołowina po burgundzku
- Gulasz wieprzowy z grzybami leśnymi
- Boeuf Strogonow

Przystawki (wybieramy 8 spośród poniższych propozycji w tym

3 sałatki): na bufecie lub na stołach

- Półmisek mięs pieczonych, wędlin, pasztetów i serów
- Tortilla z kurczakiem po meksykańsku.
- Schab ze śliwką w galarecie
- Glazurowany schab pieczony w ziołach z kremem jajeczno- chrzanowym
- Tymbaliki drobiowe.
- Roladki z kurczaka z farszem mięsno-pieczarkowym.
- Roladki szynkowe z musem serowo-chrzanowym
- Galantyna drobiowa w galarecie
- Różana kompozycja z łososią wędzonego
- Śledź mixt
- Jaja faszerowane pieczarkami
- Ryba po grecku

Sałatki do wyboru:

- Sałatka Grecka – mix sałat, ogórek, cebula czerwona, pomidor, ser feta, oliwki, sos ziołowy
- Sałatka Nicejska – mix sałat, jaja, tuńczyk, fasola szparagowa, pomidor, cebula, oliwa
- Sałatka Hiszpańska – mix sałat, chorizo, pomidor, cebula, kukurydza, czarna fasola, pikantny dressing

- Sałatka Caprese – pomidor, ser mozzarella, rukola, dresing bazyliowy
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka śledziowa – śledź, jabłko, burak ćwikłowy
- Sałatka Curry – ryż, kurczak w przyprawie curry, rodzynki
- Sałatka Sycylijska – makaron, kukurydza, ogórek konserwowy, cebula, papryka konserwowa, oliwki
- Sałatka Cesar – sałata rzymska, grzanki, boczek, parmezan, kurczak, sos cesarski
- Sałatka Ziemniaczana – ziemniak, jaja, boczek, szczypior

DODATKOWO W CENIE

Pieczywo, masło, Świeże warzywa sezonowe



DODATKOWE PROPOZYCJE NAPOJE

PAKIET NAPOJÓW nr 1 w cenie 20 zł / osoba

- Soki owocowe (bez ograniczeń),
- Woda gazowana i niegazowana (bez ograniczeń),
- Kawa i herbata (bez ograniczeń),

PAKIET NAPOJÓW nr 2 w cenie 30 zł / osoba

- Soki owocowe (bez ograniczeń),

- Woda gazowana i niegazowana (bez ograniczeń),
- Kawa i herbata (bez ograniczeń),
- Napoje gazowane (bez ograniczeń),



Bufet Słodki

CIASTA /4 do wyboru/ (np. szarlotka , sernik z kokosową pierzynką , 3-bit , Pani Walewska, sezamowiec itp.)

OWOCE FILETOWANE Sezonowe (z owocami, według sezonu)

WYBIERZ DODATKOWE DANIA CIEPŁE - 30,00 Zł

- Filet z kurczaka smażony z musem paprykowym z kremowym sosem serowym i pieczonymi ziemniakami
- Sakiewka ze schabu z grzybami na białym sosie tymiankowym z opiekanymi ziemniakami i pęczkiem fasoli szparagowej
- Schab pieczony w sosie własnym z serem i pieczarkami, gotowanymi ziemniakami oraz bukietem sałat ze świeżych warzyw z dresingiem na bazie musztardy dijon
- Filet z indyka z salsą pomidorową, ryżem z warzywami , brokuły w sosie czosnkowym
- Eskalopki z kurczaka w sosie pomidorowym, kluskami gnochi oraz marchwią z imbirem

DESERY SERWOWANE

- Waniliowa panna cotta z musem malinowym, chrupiącym ciastkiem i pudrem z karmelu – 10 zł / porcja
- Domowa szarlotka z lodami i bitą śmietaną – 10 zł / porcja
- Tiramisu – 10 zł / porcja
- Beza Pavlova z mascarpone – 10 zł / porcja
- Lody waniliowe z owocami w polewie czekoladowej – 10 zł

Stacje live cooking o wybranej tematyce menu:

- włoskie makarony z wyborem dodatków – 450 zł / h
- naleśniki na słodko i wytrawnie – 450 zł / h
- placki warzywne z wyborem dodatków – 450 zł / h
- sushi: maki, tempury, sashimi – 550 zł / h
- tatar w rozmaitych odsłonach – 550 zł / h
- Minimalne zamówienie pracy stacji live cooking – 3 godziny.



STÓŁ WIEJSKI- 2 500 zł dla 100 osób

- ✓ udziec peklowany
- ✓ wyborne tradycyjne wędliny
- ✓ pieczony schab karkówka boczek
- ✓ kamionka tradycyjnego smalcu
- ✓ ogórki kiszone

- ✓ tradycyjny chleb wiejski
- ✓ dodatki do wędlin- żurawina, ćwikła z chrzanem, chrzan

PŁONACY UDZIEC PODAWANY Z KAPUSTĄ NA GORĄCO SERWOWANY PRZEZ SZEFA KUCHNI
– 1500Zł NA 50 OSÓB

FONTANNA CZEKOLADOWA – 1500 Zł

SŁODKIE, OWOCOWE DODAKI – 500Zł

1. Wynajęcie miejsca dla Barmana „z zewnątrz”, serwis 1000zł
2. Wynajęcie Barmana, bar, sprzęt barmański itp. 1500zł (alkohol Pary Młodej)
3. Wynajęcie Barmana- Open bar do 6 godz. 40zł/os dorosłej

CANDY BUFET dla wszystkich miłośników słodczy, a zwłaszcza najmłodszych Gości.

Muffinki (4 rodzaje)

Mini desery w wersji finger food (6 rodzajów)

Pianki, żelki, lizaki i mini bezy

Makaroniki (czekolada, pistacja, truskawka, karmel)

Cena – 800 PLN (do 50 osób)

1200 PLN (do 100 osób)

1500 PLN (do 150 osób)

Bufet uzupełniany jednorazowo.

Powyżej 150 osób – wycena indywidualna.

Dla wesel powyżej 150 os. Stół Wiejski lub Fontanna Czekoladowa lub Stół Słodkości GRATIS.



ul. Szeligowska 5, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Polska

tel. +48 505 900 444,

e-mail: kontakt@avilla.com.pl

www.avilla.com.pl

Avilla Banquet and Conference Centre