

Villa Ina

WEDDINGS & EVENTS





Вила Ина претставува идеална локација за организирање на Вашите настани - свадби, забави, коктели, приеми, со капацитет на седење помеѓу 200 и 600 гости и обезбеден приватен паркинг за 90-тина возила.

Прекрасниот хортикултурно уреден екстериер располага со простор за поставување на бина од 40 м² и подиум за играње од 120 м², и е разубавен со прекрасниот базен.

Вила Ина располага и со покриен ресторантски дел од 200 м², но и со автоматизиран покрiven систем (тенти пергола) над масите од отворениот дел кој за многу кратко време се затвара со цел обезбедување на исклучително квалитетна заштита во случај на неповољни временски услови.

Целокупниот простор е покриен со првокласна трева, со што самиот амбиент добива на елеганција. Распоредот на масите го формирааме според замислата на клиентот, а нашиот тим задолжен за организирање на настанот обезбедува соодветно украсување и осветлување според Ваша желба, со што целиот настан, особено ако е во вечерните часови, изгледа гламурозно, свечено и романтично.



Мени 1 шведска маса - 32€

Бар со свежи салати

рукола салата со маслинки
зелена салата
капрезе салата
свежа салата со морков и
цвекло

*Плато со сирења
мешано сирење
чедар кашкавал
мешан кашкавал
биено сирење
моцарела
гауда

Антипасти стартер

свинска пршути
говедска пршути
пилешко чадено
кулен
врат
печеница



Топли закуски

маслинки панирани со слатко-лут сос
крокет со моцарела и маслинки
зденки панирани
моцарела панирана
пилешки прсти
похован кашкавал



Бар со лиснатици

фокачо
лиснати кифлици
мини пици
канапеи со крем-сир и сусам,
тuna и маслинки, пршути,
зеленчук и крем-сир
чијабата лепче со киноа

Главно јадење

свинска вешалица
пилешки стек
колбас
бомбици од мелено месо

Барнир

пекарски компир
боранија на путер
ориз со зеленчук

Десерт

панакота

Мени 2 шведска маса - 40€

Тар со свежи салати

рукола и маслинки
зелена салата со пченка и
дресинг сос
капрезе салата
шопска салата



Мали закуски

маслинки панирани со слатко-лут сос
крокет со моцарела и маслинки
зденки панирани
моцарела панирана
пилешки прсти
похован кашкавал

Крем салата со шлошко, чвекло и горгонзола



Стартер

*Плато со сирења
пармезан
горгонзола
бри
чедар кашкавал
биено сирење
овчо сирење
мешано сирење
мешан кашкавал
моцарела

Антипасти стартер

говедска пршута
свинска пршута
мортадела
врат
печеница
чадено пилешко
димено говедско

Тар со лиснатици и канапи

лиснати корпици полнети со крем-сир и пршута
путер тесто корпици полнети со хумус и печен сусам
канапи со зеленчук и крем-сир
канапи со лосос и лимон
канапи со крем-сир и семиња
канапи со туна и маслинки
фокачо
лиснати кифлици
чијабата лепче
мини пици



Главно јадење

свинска вешалица
пилешки стек
колбас
бомбици од мелено месо
ребро во фурна

Гарнир

пекарски компир
боранија на путер
ориз со зеленчук

Десерти

овошје свежо
чоколаден мус

Мени 3 шведска маса - 48€

Тар со свежи салати Стартер

рукола салата со димен лосос,

шери домат и авокадо

капрезе салата

шопска салата

салата со морски плодови

*Плато со сирења

пармезан, горгонзола, бри, чедар

кашкавал, биено сирење, овче сирење,

мешано сирење, мешан кашкавал,

моцарела, кашкавал со зелено песто,

кашкавал со црвено песто

Античастни стартер

говедски пршут, свински пршут

мортадела, врат, печеница

чадено пилешко

димено говедско

пеглана кобасица со ореви

тоскана салама, буџола

Мали закуски

потпечена брокула со 4 врсти на сирење
таљатели со 3 вида на печурки и крем сос
телешки розбиф печен во живо на загреано
маслиново масло и црвен пипер
маслинки панирани со слатко-лут сос
крокет со моцарела и маслинки
зденки панирани
моцарела панирана
пилешки прсти
похован кашкавал

Крем салата со пилешко, цвекло и юрконзола

лиснати корпици полнети со крем-сир и пршута
путер тесто корпици полнети со хумус и печен сусам
канапеи со зеленчук и крем-сир
канапеи со лосос и лимон
канапеи со крем-сир и семиња
канапеи со туна и маслинки
фокачо, лиснати кифлици
чијабата лепче, мини пици
проја, кроасани со путер
пирошка

Морско плато

арборио ориз со мастило од сира и
школки
гамбори на путанска сос
лосос со портокал
сабјарка со мајчини душица
дагњи на бузара



Гарнир

пекарски компир
боранија на путер
ориз со зеленчук

Главно јадење

бифтек на таљата
пилешко роловано со моцарела и
сув домат
ребро во фурна
колбаси на тенки кругови во лут
дижон сенф

Десерт

овошје свежо
чоколаден мус

Мени - Пијалок

Мени 1 Пијалок - 8€

Жестоки пијалоци (жолта ракија, узо, коњак)

Пиво (скопско, скопско смут, амстел)

Вино Тиквеш наливно

Сокови (к.кола, фанта, швепс, үусеви)

Вода (газирана, негазирана)



Мени 2 Пијалок - 11€

Жестоки пијалоци (жолта ракија, коњак, водка абсолют,

узо, үин гордонс, мартини)

Пиво (скопско, скопско смут, амстел, хајнекен)

Вино Тиквеш 0,7l класик,

Сокови (к.кола, фанта, швепс, үусеви)

Вода (негазирана, газирана)



Мени 3 Пијалок - 14€

Жестоки пијалоци (жолта ракија, бовин ракија, коњак, водка абсолют, узо, шток, үин гордонс, мартини, үејмисон, үони)

Пиво (скопско, скопско смут, амстел, хајнекен)

Вино Тиквеш CC 0,7l

Сокови (к.кола, фанта, швепс, үусеви)

Вода (газирана, негазирана)







"Villa Ina" wedding & events – за свадба од соништата...

Убавината на недопрената природа, волшебниот поглед кон Скопје и околните планини и прекрасниот амбиент ќе допринесат да си поминете прекрасни мигови забавувајќи се со вашите најблиски.

Секој доживеан миг од вашиот настан ќе остави прекрасно сеќавање – и за време на прославата, но и уште многу години подоцна преку гламурозните фотографии и видеа кои ќе Ве оставаат без здив .

Дозволете ни да Ви помогнеме да ги остварите Вашите соништа и фантазии.

Препуштете ја организацијата на Вашата незaborавна ноќ на вистински професионалци, а храната, пијалокот и декорациите на докажани уметници и мајстори на врвните вкусови.

Изберете некое од Менијата кои ги подготвивме за Вас,
или јавете се да Ви помогнеме да креирате уникатно Мени по Ваша желба.



КОНТАКТ

075 314 285

075 273 213; 071 349 456

Улица Водно (Горно Нерези)

1000 Скопје

www.villaina.mk

info@villaina.mk

www.facebook.com/villainaskopje