



Villa Ina

Weddings & Events



Бифе Мени 1

35 евра / лице

мин. 200 лица

Бифе со свежи и крем салати

Микс зелена салата со пченка и маслинки и дресинг сос со зелен лимон и маслиново масло

Веганска салата со варена киноа, пиперка црвена, зелени маслинки и печен сусам

Крем салата со варено цвекло, зелено јаболко и фета сирење

Таратур со краставица и свеж копар

Бифе со предјадења и закуски

Пита со сирење

Кроасан со пршута и крем сир

Брускети со манго, домат и маринирани маслинки со кора од лимон и рузмарин

Солена Крем торта со пилешка крем салата

Панирани криспи крокети со пршута и и фета сирење

Паниран кашквал

Врапови со гиро и зеленчук

Млечни даски со мешано сирење, мешан кашкавал, чедар кашкавал

Главно јадење

Свинско печење со демиглас сос

Пилешки крилца во слатко лут сос

Котлети од езерска пастрмка

Тестенини во крем сос со песто, пилешко и брокула

Рестован компир со пармезан и црвен пипер

Десерт

Ситни колачи





Бифе Мени 2

40 евра / лице

мин. 200 лица

Бифе со свежи и крем салати

Капрезе салата со моцарела, песто, домат на подлога од микс зелена салата, морска салата со морски микс, морков, зелено јаболко, маслинки и кисели краставички.

Цезар салата со пилешко.

Крем салата со говедско, кисели краставички и шампињони со печен бадем.
зазики со фета сирење и копар.

Бифе со предјадења и закуски

Мини кроасан полнет со ладен телешки розбиф, димена црвена пиперка, крем сир.

Крцкава пирешка полнета со француски крем.

Паниран криспи крокет со пршута и фета сирење.

Врапови полнети со пилешко гиро и зеленчук.

Млечни даски со пармезан, мешан кашкавал, чедар, моцарела и сирење.

Даски со пршута, димени колбаси, сушена свинска печеници и врат.

Брускети со конкасе од домат, маслинка и димен лосос.

Брускети со пате од маслинка и хумус.

Главно јадење

Свинска бела вешалица со шампињони и кисели краставички.

Гриловано пилешко на градинарски начин.

Ролати од мелено јунешко и пилешко со моцарела, суви домати и рукола.

Карбонара фусили.

Зачинети веџис компирчиња.

Ориз на пареа со свежи зачини и соја сос.

Десерт

Мус од белгиско црно чоколадо и портокал.





Бифе Мени 3

45 евра / лице

мин. 200 лица

Бифе со свежи и крем салати

Зелена салата со брокула, шампињони, лосос на пареа, дресинг сос со свеж лимон.

Капрезе салата со песто, домот на подлога од зелена салата.

Веганска салата со барена киноа, црвена црвена, зелени маслинки и печен сусам.

Француска крем салата со печен сусам и куркума.

Крем салата со печени тиквички во крем од фета сирење и свеж копар.

Бифе со предјадења и закуски

Даски со горгонзола, пармезан, моцарела, димен овчи кашкавал, овчо сирење.

Проја со крем сир, чипс од сланина и власец, брукети со крем сир и јунешки розбиф.

Даски со пршута, сушен свински врат и печеница, зреани коласи.

Пита со сирење, паниран криспи крокет со пршута и фета сирење.

Топено сирење Булурди.

Солена торта со пилешка крем салата.

Дагњи школки на бела Бузара.

Панирана криспи моцарела со слатко-лут сос.

Пилешки крцкави медаљони со кисека павлака и нане.

Главно јадење

Прасечко печење.

Свежа туна со црн и бел сусам на скара.

Телешки мускул бавно динстан со жалфија и морков.

Рижото фунги.

Тестенини Сицилијана.

Зачинети Виџис компирчиња.

Десерт

Манго тарт со малини и капини.





Бифе Мени 4

60 евра / лице

мин. 200 лица

Бифе со свежи и крем салати

Рукола салата со праска и варено пилешко.

БУРАТА со шери домати, маслинки, микро салати и песто сос.

Ајзберг со маринирани ракчиња, маслинки, суви домати, балсамико, пармезан.

Гаспачо ладна освежителна супа.

Зазики со фета сирење и свеж копар.

Бифе со предјадења и закуски

Пита пармезан со печени бадеми.

Пита овчи кашкавал со сува брусница.

Врапови со свински донер и зеленчук.

Лиснато со крем сир и чаден лосос.

Даски со пршута, буџола, тоскана колбас.

Брускети со крем сир и ладен јунешки розбиф. Топено сирење Булурди.

Крцкава пирешка полнета со француски крем сирење.

Панирана крцкава моцарела со слатко-лут сос.

Мини кроасани со крем сир и мартадела со фстак.

Главно јадење

Лосос на пареа со лукче и рузмарин.

Јунешки бифтек со фефер сос и коњак.

Пилешко галантин со горгонзола сос.

Тестенини со песто, брокула и пилешко.

Барена брокула на путер.

Зачинети Виџис компирчиња.

Десерт

Тоблероне коцка

Свежо овошје





Коктел Мени 1

30 евра / лице

мин. 50 лица за денови од пон-чет
мин. 200 лица за денови од пет-нед

Млечно на боцка

Биено сирење, мешано сирење, гауда кашкавал, чедар кашкавал, моцарела.

Канапеи на боцка

Пршута, намаз од црни маслинки, хумус и печен сусам, домат и моцарела,
крем сир и шери домат, туна и маслинки.

Коктел закуска

Мини шопска салата

Пита со сирење

Лиснати коцкици со пармезан.

Крцкав крокет со пршута и фета сирење.

Поховани маслинки.

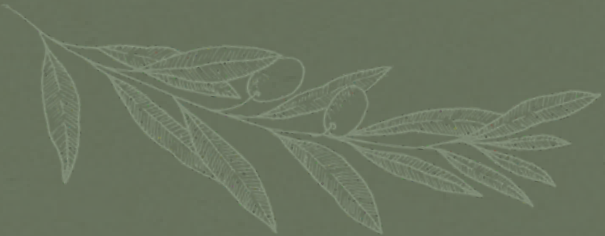
Пилешки паризиен со сос од ким.

Кофтиња од мелено месо.

Десерт

Профитероли со ванила крем и прелив од јагоди.

Розен торта со ореви.





Коктел Мени 2

40 евра / лице

мин. 50 лица за денови од пон-чет
мин. 200 лица за денови од пет-нед

Млечно на боцка

Пармезан, рокфорд сирење со грозје, моцарела со шери домати рукола, биено сирење, мешано сирење со намаз од маслинка,

Сувомесното на боцка

Свинска пршута, печеница, кулен, мартадела.

Коктел закуска

Врапови со пилешки донер.

Мини цезар салата со пилешко.

Пита со сирење.

Лиснато со крем сир и чаден лосос.

Мини чизбургер.

Крцкав крокет со пршута и фета сирење.

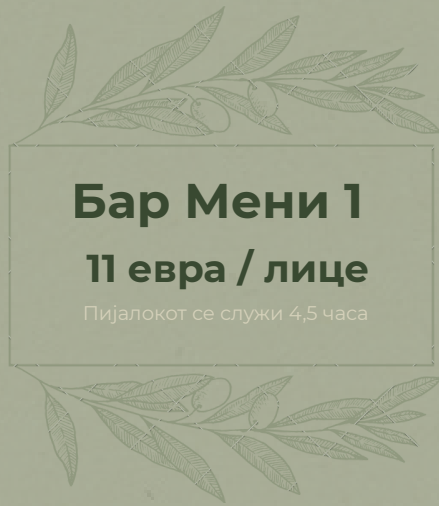
Крцкави пилешки медаљони.

Мини ход дог со колбаси и сенф.

Десерт

Ситни колачи





Бар Мени 1

11 евра / лице

Пијалокот се служи 4,5 часа

Жесток пијалок

Кумова Жолта Ракија, Узо

Пиво

Скопско, Скопско Смут

Вино

Бело (Темјаника, Траминец)

Црвено (Вранец)

Сокови

Кока Кола, Фанта, Швепс, Тоник, Природени сокови

Негазирана и газирана вода





Бар Мени 2

15 евра / лице

Пијалокот се служи 4,5 часа

Жесток пијалок

Кумова Жолта Ракија, Узо, Џин, Водка

Пиво

Скопско, Скопско Смут

Вино

Бело (Темјаника, Траминец)

Црвено (Вранец)

Розе

Сокови

Кока Кола, Фанта, Швепс, Тоник, Природени сокови

Негазирана и газирана вода





Бар Мени 3

17 евра / лице

Пијалокот се служи 4,5 часа

Жесток пијалок

Виски, Кумова Жолта Ракија, Узо, Џин, Водка

Пиво

Скопско, Скопско Смут, Хајнекен

Вино 0,75

Бело Тиквеш Луда Мара
Црвено Тиквеш Луда Мара
Розе Тиквеш Луда Мара

Сокови

Кока Кола, Фанта, Швепс, Тоник, Природени сокови

Негазирана и газирана вода





Коктел Бар

8 евра / коктел

Коктелите се служи ала карт

Коктели

Аперол Шприц
Лимончело Шприц
Негрони
Виски Саур
Мохито
Маргарита
Просеко

Кафиња

100 денари

Еспресо
Макијато
Нес Кафе

