

Villa Ina

WEDDINGS & EVENTS - NEREZI

Свадба од
вашиите сонинта



*Зоквалку секогаш
сте ја замислувале
вашата венчавка или
крстова на отворено,
Вила Иза е она што
го барате!*



Оместена на падините на Водно, во близина на селото г. Нерези, Вила Ина е идеално место за сите што сакаат својата приватна или деловна прослава да ја организираат на отворен простор и во природен амбиент. Таа е совршен спој на приватна интимна градина и модерно опремен простор кој ги нуди сите услови за современо организирање на настани, според замислата и желбата на клиентите. Далеку од градската врева и метеж, опкружена со прекрасни природни убавини, Вила Ина нуди прекрасен спој на природата и сите удобства коишто се потребни за да биде вашиот настан доживување што ќе се памети. Од Вилата се простира прекрасен поглед на градот, кој на вашата прослава ќе ѝ даде префинетост и романтика.

Заради нејзината локација и зеленилото кое ја опкружува, Вила Ина и во најтоплите летни периоди нуди свежина, а во случај на дождливо време, се користи покриениот дел како и шаторите кои се поставуваат за заштита на гостите. Гостите можат да уживаат и во прекрасните летни залези на сонцето, како и во панорамскиот погледот на градот.

Вила Ина е совршено место на кое можете да ги организирате своите свадби, приеми, коктейли, и забави, со капацитет наа седење од 200 до 600 гости, или капацитет со гости на стоење до 1200 гости. Просторот

обезбедува приватен паркинг за 85 возила. Вила Ина има хортикултурно уреден простор за поставување на бина / сцена од 40 м2, како и подиум за играње од 120 м2, поседува базен и покриен ресторански дел од 200 м2 кој може да се користи во случај на неповолни временски услови. Остатокот од просторот е покриен со првокласна трева, со што самиот амбиент добива на елеганција. Распоредот на масите се прави според замислата на клиентот, а тимот задолжен за организирање на настанот обезбедува соодветно украсување и осветлување според желба на гостите, со што целиот настан, особено ако е во вечерните часови, изгледа совршено свечено и романтично.

Дел од целосното доживување е и тимот на **„Далма Кетеринг & Евентс“** којшто е задолжен за целосна организација на угостителскиот дел како и подготовката на техничкиот дел околу бината, техниката, озвучувањето и осветлувањето. Храната е секогаш свежо приготвена од најдобрите состојки во кујната којашто се наоѓа во самиот комплекс, а начинот на сервирање и послужување (банкет, шведска маса или во порции) се договара според желбата на клиентот. Менијата се подготвуваат со вистинско внимание и целиот тим е

посветен на исполнување на желбите и фантазиите на гостите. Гостите ги опслужуваат професионално остручени келнери и шанкери. Целата екипа на **„Далма Кетеринг & Евентс“** им стои на располагање на клиентите во текот на подготовката на настанот, околу конечно дефинирање на локацијата, програмата, декорирањето како и техничкиот дел.

Поради уникатноста на амбиентот и убавината на околината, настаните и прославите се резервираат со месеци однапред. Затоа, резервирајте го навреме својот термин, а со нашата посветеност и организација бидете сигурни дека вашиот настан ќе биде настан кој ќе се памети!

*Далма
Кетеринг &
Евентс за секоја
закажана свадба во
Вила Ина Ви нуди
10% попуст на сите
кетеринг услуги*



Мени

САЛАТИ

Зелена салата (цвекло, рукола, калинка)
Малиџано со козјо сирење
Сусам салата (сирење, сусам, мајонез, павлака, шунка, лута пиперка)

ОРДЕВЕРИ СО СИРЕЊЕ И СУВОМЕСНО

Кашкавал (мешан)
Трничко бело сирење
Тврдо сирење со маслинки
Мортадела со маслинки
Пченица
Кулен

ОРДЕВЕР (ТОПОЛ)

Коцки од палента со фета сирење
Вртена домашна пита со сирење и блитва
Крокети од компир со зачини
Македонска пирожка

ГЛАВНО ЈАДЕЊЕ СО ПРИЛОГ

Роловано свинско "Далма"
(морков, краставица, кашкавал)
Македонска гурманска плескавица
Хроно пилешко во сос од доматино пире и сенф

ДЕСЕРТ

Чоколадна торта "Black forest"

1.400МКД.

(+ ДДВ од 18%)



БАНКЕТ
МАСИ

Цените се по лице за минимум 200 гости и вклучуваат целосна опрема (маси, столчиња, тенди, бина, рампа, осветлување на просторот, декорации на масите) и персонал за сервирање и послужување на храната кој зависи од бројот на гостите

Мени 2

САЛАТИ

Капрезе салата (домат, моцарела, босилек)
Шарена салата (пченка, печурки, рукола, спанаќ, црвени пиперки)
Кинеска салата (ориз, кисели краставички, шунка, павлака, мајонез, магдонос)

ОРДЕВЕРИ СО СИРЕЊЕ И СУВОМЕСНО

Чаден кашкавал
Биено сирење
Бело сирење со зачини
Зимска салама со зачини
Пченица
Буџола

ОРДЕВЕР (ТОПОЛ)

Полнети тиквици со зеленчук и пармезан
Похуван карфиол со ајдамер
Похувана печурка (буковка)
Фогача со моцарела и лук

ГЛАВНО ЈАДЕЊЕ СО ПРИЛОГ

Свински ролат "Хаваи" (со ананас)
Македонска плескавица (со сланина)
Јунешки медаљони во сос од печурки
Пилешки ролат на виенски начин (тиквица и моцарела)

ДЕСЕРТ

Овошна торта "Carpe Diem"

1.550МКД.

(+ ДДВ од 18%)

Мени 3

САЛАТИ

Кус кус салата
(кус кус, тиквица, црвен грав, краставица, шери доMAT, босилек, млад кромид, пињоли, дресинг)
Пролетна салата
(рукола, марула, доMAT, краставица, потквици, пченка, семки, сончоглед, дрсинг)
Царска салата
(марула, рукола, млад кромид, пченка, пацета)
Француска крем салата
(краставица, павлака, ореви)

ОРДЕВЕРИ СО СИРЕЊЕ И СУВОМЕСНО

Кашкавал Кораб (овчи)
Чаден козји кашкавал
Трничко бело сирење
Мортадела со ф'стази
Пршута
Кулен

ОРДЕВЕР (ТОПОЛ)

Крцкаво сирење
Полжави-ролнички со песто
Полнети похувани шампињони
Мафин од компир со пармезан и зачини

ГЛАВНО ЈАДЕЊЕ СО ПРИЛОГ

Свинско филе полнето со кајмак
Лосос со путер и лимета
Ројал пилешки "Ноасет" со сланина
Тексашка плескавица
(сланина, пиперка и кромид)

ДЕСЕРТ

"Гарбо" торта
Ситни колачи

ОВОШЈЕ

Диња
Лубеница
Праска
Портокал
Грозје (бело и црно)

1.750МКД.

(+ ДДВ од 18%)





ШВЕДСКА МАСА

ПЕЧИВО И ПИТА

Домашна вртена пита со блитва и сирење
Стапчиња со зачини
Коктел домашни кифли
Проја со сирење
Коктел лебови

ОРДЕВЕРИ СО СИРЕЊЕ

Овчо бело сирење
Кашкавал (мешан)
Димен кашкавал
Камемберт

ОРДЕВЕРИ СО СУВОМЕСНО

Кулен
Печеница
Говедско филе
Димени пилешки гради

ТАПАСИ

Коцки од палента со сланина
Поховани полнети шампињони
Тарт со зеленчук и пелати
Шарен ролат
(од морков/блитва со млечен крем)

САЛАТИ

Царска салата (марула, рукола, шери домати, млад кромид, пченка, пацета)
Селска салата (краставица, домати, кромид, пиперка, сирење, маслинки)
Шведска салата (пилешки стек, кашкавал, сирење, печеница, сусам, бадеми, ореви, кикирики)
Пинџур

МЕСО (подготвено во топли купки со прилог)

Пилешки ролат со спанаќ во црвен сос
Свинско печење со зачини
Лосос котлет во сос од блитва
Тиролски ролат (мелено месо, кисела краставичка, сланина, кашкавал)

ДЕСЕРТ (поседна станица за десерт)

Чоколадни браунси
Пуслици со розев крем
Торта со лешници и карамела

ОВОШЈЕ

Диња
Круша
Праска
Портокал
Јаболко

Цените се по лице за минимум
200 гости и вклучуваат целосна опрема (маси,
столчиња, тенди, бина, рампа, осветлување на
просторот, декорации на масите) и персонал за
сервирање и послужување на храната кој зависи од
бројот на гостите.

1.490МКД.

(+ ДДВ од 18%)

Мени 2

ПЕЧИВО И ПИТА

Мафини со маслинки
Лиснато со сушен домати и босилек
Домашна пита со блитва и сирење
Коктел домашни кифли
Коктел лебови

ОРДЕВЕРИ СО СИРЕЊЕ

Пармезан
Овчи кашкавал
Димен кашкавал
Овчо бело сирење
Козјо сирење со зачино

ОРДЕВЕРИ СО СУВОМЕСНО

Пршута (свинска)
Пршута (говедска)
Кулен
Тиролска
Пилешки димени гради

ТАПАСИ

Тарт со ракчиња во BBQ сос
Полнети и панирани маслинки
Спринг ролс со сушен домати и пилешко
Туна бомбица со печен сусам
Похуван карфиол

САЛАТИ

Капрезе (моцарела, домати, босилек)
Салата со цвекло и козјо сирење
Шарена салата (рукола, спанаќ, пченка, печурки, црвени пиперки)
Крем салата со авокадо

МЕСО (подготвено во топли купки со прилог)

Свински котлет со мед и ѓумбир
Хроно пилешко во сос од пелати и сенф
Розбиф во бел сос и смокви
Лосос со рузмарин и портокал

ДЕСЕРТ (посебна станица за десерт)

Чоколадни банани на стапчиња
Тирамису од шумско овошје
Торта со прелив од кафе
Бајадера со лешник
Браунси со вишна
Тарт од лимон

ОВОШЈЕ

Диња
Лубеница
Праска
Портокал
Грозје (бело и црно)

1.690MKD.

(+ ДДВ од 18%)



ШВЕДСКА
МАСА



Мени 3

ПЕЧИВО И ПИТА

Мафини со песто
Фогача "Галија" (горгонзола, домати)
Лиснати ружички од компир со рокфорд крем
Шпанска пита (маслинка, кисела краставица, пиперка)
Коктел лебови

ОРДЕВЕРИ СО СИРЕЊЕ

Бри
Пармезан
Рокфорд
Димен кашкавал
Македонски овчи кашкавал

ОРДЕВЕРИ СО СУВОМЕСНО

Пршута (говедска)
Пршута (свинска)
Чадени мисиркини гради
Панцета
Кулен

ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА

Карпачо (октопод)
Пршута со диња
Шери домати со рокфорд крем
Брускетти со крем од димен лосос

ТАПАСИ

Похувана лигња
Тортиља гвакомоле
Суши од димен лосос
Сува смоква со пршута
Полнети похувани печурки
Шубари "Далма" (полнето тесто со јајце, кремсир, шунка)

САЛАТИ

Кус кус салата (кус кус, тиквица, црвен грав, краставица, босилек, шери домати, млад кромид, пињоли, дресинг)
Салата триколори (моцарела, домати, босилек, авокадо)
Морска салата (ракчиња, лигњи, школки, пченка, рукола, шери домати, нане, дресинг)
Салата од цвекло, калинка и јаткасти плодови
Ница салата (марула, рукола, домати, туна, маслинки, дресинг)

ГЛАВНО ЈАДЕЊЕ СО ПРИЛОГ (подготвено во топли купки со прилог)

Јунешки бифтек со горгонзола и рузамарин
Пилешко "Салтибока" (кашкавал, пршута, печурки)
Филе мињон во кремаст зелен сос
Школки во бела бузара
Бранцин во сос од лимета
Октопод на медитерански начин

ДЕСЕРТ (посебна станица за десерт)

Торта "Опера"
Лили ванили
Монте колач
Овошен мус
Парфе од кајсија и ѓумбир
Колач "Прашко чудо"

ОВОШЈЕ

Диња
Лубеница
Праска
Портокал
Грозје (бело и црно)

1.990 МКД.

(+ ДДВ од 18%)



Мени 1

АЛКОХОЛНИ ПИЈАЛАЦИ

Виски „Џони вокер“
Водка „Смирноф“
Мартини
Шток
Бренди (Бадел)
Ракија жолта „Тиквеш“
Узо „12“

ВИНА

„Александрија куве“ бело или Бовин
„Александрија куве“ црвено или Бовин
(класик програма)

ПИВО

Скопско – на точење

СОКОВИ И ВОДА

Кока-кола
Фанта
Швепс
Сок од портокал
Сок од јаболко
Пелистерка газирана
Пелистерка негазирана

700 мкд.

Мени 2

АЛКОХОЛНИ ПИЈАЛАЦИ

Ракија жолта „Тиквеш“
Узо „12“
Шток
Бренди (Бадел)
Водка

ВИНА

„Александрија куве“ бело или Бовин
„Александрија куве“ црвено или Бовин
(класик програма)

ПИВО

Скопско – на точење

СОКОВИ И ВОДА

Кока-кола
Фанта
Швепс
Сок од портокал
Сок од јаболко
Пелистерка газирана
Пелистерка негазирана

550 мкд.

Мени 3

АЛКОХОЛНИ ПИЈАЛАЦИ

Ракија жолта „Тиквеш“
Узо „12“
Шток
Бренди (Бадел)

ВИНА

Тиквеш – наливно бело
Тиквеш – наливно црвено

ПИВО

Скопско – на точење

СОКОВИ И ВОДА

Кока-кола
Фанта
Швепс
Сок од портокал
Сок од јаболко
Пелистерка газирана
Пелистерка негазирана

450 мкд.

(не е вкалкуиран ДДВ од 18%) по лице и вклучува целосен кетеринг и послужување
(бар, бармен, чаши, мраз и сè што е потребно да се послужи пијалокот) и келнери чиј број зависи од бројот на гостите.

Мени 4

ВИНА

Тиквеш – наливно бело
Тиквеш – наливно црвено

ПИВО

Скопско – на точење

СОКОВИ И ВОДА

Кока-кола
Фанта
Швепс
Сок од портокал
Сок од јаболко
Пелистерка газирана
Пелистерка негазирана

350 МКД.

Мени 5

КОКТЕЛИ

Mojito
Cuba Libre
Tequila Sinrise

130 МКД.

од коктел за минимум 50 коктели

Мени 6

ПОСЛУЖУВАЊЕ НА СОПСТВЕН ПИЈАЛАК

вклучува целосен кетеринг
(бар, бармен, чаши, лед и сè
што е потребно да се послужи
пијалокот) и послужување
(келнери) чиј број зависи од
бројот на гостите”

125 МКД.

ПИЈАЛАК



(не е вкalkулиран ДДВ од 18%) по лице и вклучува целосен кетеринг и послужување
(бар, бармен, чаши, мраз и сè што е потребно да се послужи пијалокот) и келнери чиј број зависи од бројот на гостите.



Villa Ina
WEDDINGS & EVENTS · NEREZI

☎ ТЕЛ: +389 (2) 6 136 700

☎ +389 (78) 305 234

🌐 www.villaina.mk