



Idealne miejsce na Twój event!

Yajia Lin - restauratorka, właścicielka

Yajia Lin posiada ponad 30-letnie doświadczenie w tworzeniu wyjątkowych restauracji. Jej wizja charakteryzuje się zarówno dbałością o autentyczną kuchnię, wykorzystującą lokalne produkty wysokiej jakości, jak i wspaniały klimat panujący w lokalach. Jako ambasador kultury chińskiej w Polsce, umiejętnie łączy jej elementy zarówno w kulinarnych kreacjach, jak i w wystroju restauracji. Wyznaje zasadę zmysłów 3D - dla podniebienia, oka i ucha. Jej lokale gościły ludzi z całego świata, w tym muzyków, aktorów, osobistości show-biznesu, polityków, prezydentów oraz ambasadorów. Każdego gościa, wraz z zespołem, przyjmuje z wielką atencją i przyjaźnią.





Przestrzeń Villi22

Zapraszamy do odkrycia każdego zakątka Villi22, gdzie design i komfort spotykają się, tworząc niezapomnianą atmosferę. Od przestronnej oranżerii, która stanowi nasz zielony ośrodek, po kameralne sale na górze, które emanują elegancją - każde pomieszczenie zostało starannie zaprojektowane, aby spełnić wyjątkowe potrzeby naszych Gości. Nasze wnętrza są pełne ciepła i charakteru, idealnie nadają się do organizacji różnorodnych wydarzeń. Czy to będzie rodzinna kolacja, kameralne spotkanie rodzinne, konferencja czy impreza firmowa - Villa22 dostosuje swoje przestrzenie, aby spełnić Państwa oczekiwania. Odkryj nasze wyjątkowe wnętrza i przeżyj niezapomniane chwile w sercu Starego Wilanowa, tuż obok Pałacu!

Oranżeria

Miejsca siedzące - długie stoły do 30 os
Koktajl na stojąco 40 os

Parter

Sala I

Miejsca siedzące
długie stoły do 24 os

Sala II

Miejsca siedzące
długie stoły do 36 os

1 piętro



Organizujemy przyjęcia zasiadane do 90 osób lub przyjęcia w formie koktajlu lub bufetu dla 120 osób. Mamy możliwość podzielenia naszej przestrzeni i organizacji oddzielnych stref na bufet, koktajle czy parkiet do tańca.



Propozycja menu grupowego wiosna / lato 2025

Przystawki (5 do wyboru):

- Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami , majonez lubczykowy, prażony sonecznik (GF)
- Carpaccio wołowe, rukola, świeża pieczarka, kapary, oliwa z oliwek, parmezan
- Tatar z pomidorów malinowych i avocado, szalotka, prażynka ryżowa (V), (GF)
- Siekany tuńczyk z sosem teryaki , kremowy serek z avocado, limonka, szczypiorek, sezam (GF)
- Cytrusowy Grawlax z łososia, filetowane pomarańcze, granat, rukola, kapary, dressing z miodu i francuskiej musztardy (GF)
- Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem lub krewetkami, pomidorki cherry, grzanki, płatki parmezanu (GF)
- Dojrzewający rostbeef z musem z sera pleśniowego i orzechów, gruszka, balsamiczny sos
- Karmelizowane buraczki z kruszonym kozim serem, prażone pestki, zioła (V)
- Chrupiące bataty z wegańskim majonezem truflowym (V), (GF)
- Chrupiące krewetki w panko, pikantna salsa z mango, szalotki i ananasa
- Selekcja serów pleśniowych i dojrzewających z grissini
- Selekcja wędlin dojrzewających z grissini

Zupy (2 do wyboru):

- Aromatyczny rosół z kaczki, pierożki nadziewane mięsem, pieczone pomidorki cherry, szczypiorek
- Chłodnik z zielonych ogórkowy i ogórków małosolnych, koper, mięta, jajko w koszulce (V)
- Krem z pomidorów pelatti, zielone pesto, oliwa ziołowa, mini mozzarella, prażone pestki (V)

Dania główne (2 do wyboru):

- Noga z kaczki pekińskiej confit, sos porto, zapiekanka ziemniaczano truflowa, karmelizowane buraczki
- Piers kurczaka ala Saltinbocca, ziemniaki francuskie, śmietanowo homarowy, sezonowe warzywa
- Sznyceł schabowy złotnicki marynowany w cebuli, podany z jajkiem sadzonym, puree ziemniaczane, sezonowe warzywa
- Pieczony łosoś podany na zielonym puree, blanszowane szparagi, sos szafranowy z czerwonym kawiolem (GF)
- Wolno gotowany piliczek wołowy Black Angus, kremowe puree ziemniaczane, szpinak blanszowany z czosnkiem, sos demi glace
- Ravioli z mascarpone i szparagami w emulsji maślanej, tarty parmezan (V)

Desery w stole:

- Serniczki z białą czekoladą, świeże owoce
- Mini rogaliki francuskie nadziewane musem czekoladowym
- Mini canoli nadziewane ricottą i orzechami
- Świeże owoce

Napoje

- Lemoniada cytrynowa
- Lemoniada mango z marakuji
- Woda gazowana i niegazowana



Open bar 4h:

Pakiet napoi bezalkoholowych 50 zł, przedłużenie o kolejną godzinę 15 zł

- Lemoniada cytrynowa
- Lemoniada mango z marakują
- Kompot z wiśni
- Woda gazowana i niegazowana
- Selekcja herbat oraz kawa

Pakiet 3 kieliszków wina lub piwa 65 zł / os

- Wino musujące
- Wino białe
- Wino czerwone
- Wino białe bezalkoholowe
- Piwo lub piwo bezalkoholowe

Selekcja win oraz piwa 165 zł, przedłużenie o kolejną godzinę 45 zł

- Wino musujące
- Wino musujące bezalkoholowe
- Wino białe
- Wino czerwone
- Wino białe bezalkoholowe
- Piwo oraz piwo bezalkoholowe

Welcome drink 29 zł

- Kieliszek Prosecco / Kieliszek wina musującego bezalkoholowego
- Koktajl Kir lub Kir Free (Prosecco z likierem porzeczkowym lub wino musujące bezalkoholowe z syropem porzeczkowym)
- Mimosa (wino musujące z sokiem pomarańczowym lub wino musujące bezalkoholowe z sokiem pomarańczowy)
- Kieliszek szampana 49 zł

Zapraszamy do kontaktu e-mail kontakt@villa22.pl lub telefonicznie +48 797 304 912



Open bar 4h:

Selekcja alkoholi mocnych oraz wina i piwa 220 zł, przedłużenie o kolejną godzinę 55 zł

- Wino musujące
- Wino białe
- Wino czerwone
- Wino białe bezalkoholowe
- Piwo oraz piwo bezalkoholowe
- Wódka Chopin Rye
- Whisky Dewar's
- Gin Bombay
- Rum Havana

Premium Selekcja alkoholi mocnych oraz wina i piwa 280 zł, przedłużenie o kolejną godzinę 75 zł

- Welcome drink do wyboru : Prosecco lub wino musujące free, Kir lub Kir Free
- Wino musujące
- Wino białe
- Wino czerwone
- Wino białe bezalkoholowe
- Piwo oraz piwo bezalkoholowe
- Wódka Chopin Potato
- Whisky Monkey Shoulder
- Gin Bombay
- Rum Havana
- Koktajle : Tokyo (gin, sok grejfrutowy, kolendra), Cube Libre (rum, cola, limonka), Singapore Sling (wódka, likier wiśniowy, likier pomarańczowy, sok ananasowy, sok z cytryny) , Aperol Free

Zapraszamy do kontaktu e-mail kontakt@villa22.pl lub telefonicznie +48 797 304 912



Kosztorys:

dodatkowe dekoracje kwiatowe, scenografia etc. na indywidualne zapytanie.

Cena pakietów:

- 5 przystawek, zupa, danie główne, desery, prosecco, pakiet napoi bezalkoholowych (4h) - 285 zł /os
- 5 przystawek , danie główne, desery, pakiet napoi bezalkoholowych (4h) - 250 zł / os
- 5 przystawek , danie główne, desery, woda w karafkach 180 zł / os
- Wybrana zupa do pakietu - 20 zł / os
- Wybrana dodatkowa przystawka - 17 zł / os
- Kieliszek wina musującego - 20zł / os

Do finalnego zamówienia kuchnia&bar doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

Dania mogą zawierać alrgeny, o szczegółowe informacje zapytaj obsługę.

Dodatkowe usługi

Torty klasyczne 26 zł / porcja

minimalna wielkość 12 porcji (dekoracje do indywidualnego wyboru)

- Frużelina z malin lub truskawek / krem mascarpone ze śmietaną / chrupka biała czekolada
- Konfitura z marakui / krem mango z mascarpone / czekoladowa chrupka
- Świeże maliny / krem chatwowy z mascarpone / biała czekolada

Muzyka

- Oprawa DJ na cały okres trwania rezerwacji 1400 zł
- Oprawa muzyczna duet piano & wokal 1600 zł (3 sety po 45 minut)
- Live piano (4 sety po 45 minut 1000 zł)

Warunki rezerwacji i rozliczenie

Zachęcamy do wcześniejszego kontaktu w celu rezerwacji, abyśmy mogli zapewnić Państwu preferowaną datę. Nasz zespół jest do Państwa dyspozycji, aby przeprowadzić przez cały proces rezerwacji, oferując indywidualne ofertę dostosowaną do Państwa potrzeb. Zakładany czas trwania rezerwacji to 4h. Przy rezerwacjach powyżej 10 osób konieczna jest opłata rezerwacyjna, odliczana od finalnego rachunku. Do finalnego rachunku doliczamy 10% obsługi kelnerskiej. Pozycje w menu mogą ulec zmianie w zależności od zmiany sezonu i dostępności produktów

Warunki anulacji

Bez kosztowe anulowanie rezerwacji jest możliwe do 14 dni. Anulowanie do 7 dni wiąże się z kosztem 30%, a poniżej 48h pełnych kosztów ustalonej kwoty zamówienia.

Zapraszamy do kontaktu e-mail kontakt@villa22.pl lub telefonicznie +48 797 304 912

Villa22

food.art.friends

Zdjęcia z realizacji eventów



Villa22

food.art.friends

Zdjęcia z realizacji eventów



Zdjęcia z realizacji eventów



Zdjęcia z realizacji eventów



Villa22

food.art.friends

Zdjęcia z realizacji eventów

