



Değerli Misafirmiz,

Villa Polonez banket organizasyonları için kır düğün için ilk adrestir;şine tutkuyla bağlı ve deneyimli ekibimizle birlikte buradaki tüm buluşmalar ziyafet döner.

Yenilenen mutfağımız ve ikram alanındaki benzersiz uzmanlığımız ile ölçeği fark etmeksizin tüm organizasyonlarda size en yüksek kaliteyi sunuyoruz.

Bahçe katımızda yer alan mutfaklarımız sayesinde yemeklerimiz taze ve sıcak servis edilmesini, sunum kalitesini korumasını garanti ediyoruz.

Özel olarak oluşturduğumuz ve sizin isteklerinize göre hazırladığımız menü seçenekleriyle benzersiz sayıda alternatif sunuyor, organizasyonlarımızda sizin için en kaliteli ürünleri kullanıyoruz.

Sağlıklı, taze ve hafif yemek alternatiflerine gösterdiğimiz hassasiyetle birlikte; planladığınız ister kokteyl, büfe, kahve molası; ister yemyeşil bahçemizde düzenlenecek bir düğün, iş yemeği veya herhangi bir açık hava etkinliği olsun sizi bizzat ağırlamaktan ve ihtiyaçlarınızı sizinle birlikte belirleyip isteklerinize yönelik özel bir menü tasarlamaktan mutluluk duyarız.

Sizi en kısa zamanda VİLLA POLONEZ’de ağırlamak dileğiyle...

Barış SELİMOĞLU

Yönetici

Dear Guest,

Villa Polonez is the city’s first country wedding adress or banquet with our dedicated and experienced team of passionate chefs we will transftorm your gathering into culinary delight.

adding to our unique experience in catering our newyl renovated kitchen are equipped with the latest cookng facilities that ensure the highest quality regardless of the size of your event.

With dedicated sattelite kitchens close to garden we guarantee that food is served fresh and with the highest consistency in presentation and temprature.

Aside of our reuglar menu recommendations custom made and specify created menus offer virtually endless pssibilities we also have prime access to the finest produce available in Turkey.

With a special emphasis on fresh light and healthy dining options whether; for coctail, a buffet, a coffe break, an outdoor even in our gardens a wedding a business lunch or any other type

of event we always delighted to discuss your needs and to develop menus specifically tailored to your requirements.

We all look forward to welcoming you at VILLA zPOLONEZ very soon.



Barış SELİMOGLU

Executive



villapolonez



—VILLA—
POLONEZ

CAFE & RESTAURANT

ESTD 2016



Menu I

Giriş Kokteyli

- Kavrulmuş kuruyemişler, turşulanmış havuz, salatalık ve taze naneli süzme yoğurt sos. / Pickled carrots, cucumbers and fresh mint yogurt dip, toasted dry nuts.
- Avakado tartarlı füme somon taze fesleğen sosu ve kızarmış ekmek. / Avocado tartar & Smoke cured salmon fresh herbs pesto and toasted bread.
- Fırınlanmış tavuk but, sote ıspanak, kapyra biberleri, arpacık soğan demi glace sos ile servis edilir. / Roasted chicken leg, Sauteed spinach, red bell, pepper, shallot and served with demi - glace sauce
- Pazıya sarı, dil ve çeçil peyniri, file bağdem ve nar çekirtmesi sos ile. / Chard wrap grilled dil and cecil cheeses raw fillet almonds and pomegranete jus.

• Tatlı

Düğün Pastası. / Wedding Cake.



villapolonez



—VILLA—
POLONEZ

CAFE & RESTAURANT

ESTD 2016



Menu II

Giriş Kokteyli

- Kavrulmuş kuruyemişler, turşulanmış havuz, salatalık ve taze naneli süzme yoğurt sos. / Pickled carrots, cucumbers and fresh mint y ogurt dip, toasted dry nuts.
- Kızarmış yufkaya sarılı füme antrikot, ev yapımı domates sos ile. / Crispy yufka roll with fume enter-cote home-made tomato sauce.
- Bütün fırınlanmış dana bonfile, sote taze patates, yeşil kuşkonmaz, kavrulmuş soğan, berrak sosu ile. / Whole roasted beef tenderloin, sauteed new potatoes, green asparagus, braised onion, clear jus.
- Tatlı

Düğün Pastası. / Wedding Cake.





Menu III

Giriş Kokteyli

- Kavrulmuş kuruyemişler, turşulanmış havuz, salatalık ve taze naneli süzme yoğurt sos. / Pickled carrots, cucumbers and fresh mint y ogurt dip, toasted dry nuts.
- Türk Meze tabağı, 10 çeşit. / Turkish Meze plate, an assortment of 10
Zeytinyağlı Enginar, Dil Peyniri, Domates, Taze Fasulye, Salatalık, Patlıcan, Biber Dolma, Patlıcan Dolma, Yaprak Sarma, Acılı Ezme.
- Kızarmış yufkaya sarılı füme antrikot, ev yapımı domates sos ile. / Crispy yufka roll with fume enter-cote home-made tomato sauce.
- Ağır ateşte pişirilmiş kuzu kol, fırınlanmış soğan, erik, patlıcan ve sote ıspanak, patates mücver ve kekik sosu ile.
Braised lamb shoulder with roast onions, plums and eggplants, sauteed spinach, potato fritters and thyme jus.

• Tatlı

Düğün Pastası. / Wedding Cake.

Menü Fiyatları / Menu Prices

- Menu I

Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe / Monday Tuesday Wednesday Thursday
Cuma / Friday
Cumartesi / Pazar / Saturday, Sunday

175,00₺

230,00₺

245,00₺

- Menu II

Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe / Monday Tuesday Wednesday Thursday
Cuma / Friday
Cumartesi / Pazar / Saturday, Sunday

192,00₺

260,00₺

275,00₺

- Menu III

Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe / Monday Tuesday Wednesday Thursday
Cuma / Friday
Cumartesi / Pazar / Saturday, Sunday

200,05₺

265,00₺

296,00₺

Fiyatlara dahil olan hizmetlerimiz;

- İki Farklı Süsleme Grubu, Canlı Çiçekler
- Ses ve Işık Sistemleri, Dj
- Gerçek Pasta

Diğer Hizmetlerimiz;

Ekstra istenilen Fotoğraf ve Video Hizmetleri anlaşmalı olduğumuz “İmaj Fotoğrafçılık” tarafından sağlanmaktadır. Dışarıdan yabancı firmaya izin verilmemektedir.



villapolonez

www.villapolonez.com

0216 432 33 66 - 0533 685 55 05
Polonezköy Mahallesi Seyri Caddesi Aytaç Çıkmazı No:2 Polonezköy / İstanbul