



BONA

CUCINA ITALIANA • PIZZA & PASTA

БАНКЕТНОЕ
МЕНЮ

ОТМЕЧАЙТЕ СОБЫТИЯ ВМЕСТЕ С НАМИ!



Банкеты в ресторанах Вона — это:

Традиционное итальянское меню

Качественный сервис

Преимущества для компаний от 10 человек

Подарки для именинников



ВЫБЕРИТЕ МЕНЮ ПО СВОЕМУ ВКУСУ



Салаты

Холодные закуски

Горячие блюда

Десерты



2900 ₺

3500 ₺

4600 ₺

Цена за персону зависит
от состава меню



Дополнительно вы можете заказать блюда
из фуршетного меню, горячие закуски
от шеф-повара и стейки (дополнение к меню)

Банкетное меню предусмотрено
для компаний от 10 гостей

МЕНЮ №1



2900 ₽

за персону



• САЛАТЫ •

3 на выбор

100 г / порция

ГРЕЧЕСКИЙ

свежие овощи, оливки, лук конфи
и нежный крем из сыра фета

ОРИГИНАЛЬНЫЙ ОЛИВЬЕ

с ветчиной и толчёным авокадо

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ШИСО

со спелым авокадо, киви, цуккини и брокколи

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

пряное филе сельди под свекольной шубой,
любимое блюдо по авторскому рецепту шеф-повара



• ГОРЯЧЕЕ •

1 на выбор

250 г / порция

ТРЕСКА С МУССОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

и икорным соусом

КУРИНАЯ ГРУДКА С ЦУКИНИ

и соусом шисо



• ХЛЕБ •

120 г / порция

ФОКАЧЧА

фета, чеснок и орегано

• ЗАКУСКИ •

3 на выбор

МЯСНОЕ АССОРТИ по 30 г

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

телятина су-вид под сливочным соусом из тунца и каперсов с руколой и базиликовым маслом

БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ ИЗ КРОЛИКА

и луковым конфитюром

КУРИНАЯ ГРУДКА ПОД СОУСОМ ЦЕЗАРЬ

с вялеными томатами и каперсами

РЫБНОЕ АССОРТИ по 30 г

БРУСКЕТТА С КОПЧЁНОЙ ТРЕСКОЙ

салатом романо и томатами черри

РУЛЕТИКИ ИЗ СНЕЖНОГО КРАБА

с хрустящим огурцом

ФИЛЕ МАРИНОВАННОЙ БАЛТИЙСКОЙ СЕЛЬДИ

с картофелем стоун и соусом тартар

СОЛЕНЬЯ по 30 г

Квашеная капуста · Маринованные мини-томаты
Маринованные корнишоны · Острый перчик халапеньо

ОВОЩНОЕ АССОРТИ по 40 г

Огурец · Томаты черри · Болгарский перец · Редис

СЫРНОЕ АССОРТИ по 30 г

Моцарелла · Горгонзола · Бри

с виноградом и мёдом с цедрой апельсина

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ по 100 г

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

• ДЕСЕРТ •

100 г / порция

ТОРТ, УКРАШЕННЫЙ ФРУКТАМИ

Сметанник / Пропитанный Наполеон

МЕНЮ №2



3500 ₽



за персону

• САЛАТЫ •

3 на выбор

100 г / порция

ГРЕЧЕСКИЙ

свежие овощи, оливки, лук конфи
и нежный крем из сыра фета

ОРИГИНАЛЬНЫЙ ОЛИВЬЕ

с ветчиной и толчёным авокадо

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

пряное филе сельди под свекольной шубой,
любимое блюдо по авторскому рецепту шеф-повара

ТЁПЛЫЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ

салат с нежным мясом кролика и индейки, жареным
мини-картофелем, свежими овощами и листьями салата

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

классический салат с соусом из анчоусов,
Подается на листьях салата романо с хрустящими
гренками и сыром пармезан



• ГОРЯЧЕЕ •

1 на выбор

250 г / порция

ТРЕСКА С МУССОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

и икорным соусом

КУРИНАЯ ГРУДКА С ЦУКИНИ

и соусом шисо

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

с картофельным пюре
и карамелизированным луковым конфитюром



• ХЛЕБ •

1 на выбор

120 г / порция

ФОКАЧЧА

фета, чеснок и орегано / песто и розмарин

• ЗАКУСКИ •

3 на выбор

МЯСНОЕ АССОРТИ по 30 г

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

телятина су-вид под сливочным соусом из тунца и каперсов с руколой и базиликовым маслом

БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ ИЗ КРОЛИКА и луковым конфитюром

МОРТАДЕЛЛА

РЫБНОЕ АССОРТИ по 30 г

БРУСКЕТТА С КОПЧЁНОЙ ТРЕСКОЙ салатом романо и томатами черри

РУЛЕТИКИ ИЗ СНЕЖНОГО КРАБА с хрустящим огурцом

ФИЛЕ МАРИНОВАННОЙ БАЛТИЙСКОЙ СЕЛЬДИ с картофелем стоун и соусом тартар

СОЛЕНЬЯ по 30 г

Квашеная капуста · Маринованные мини-томаты
Маринованные корнишоны · Острый перчик халапеньо

ОВОЩНОЕ АССОРТИ по 40 г

Огурец · Томаты черри · Болгарский перец · Редис

СЫРНОЕ АССОРТИ по 30 г

Моцарелла · Горгонзола · Бри · Грана Падано
с виноградом и мёдом с цедрой апельсина

КАПРЕЗЕ 100 г

Рассольная моцарелла со спелыми томатами
и соусом песто

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ по 100 г

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

• ДЕСЕРТ •

100 г / порция

ТОРТ, УКРАШЕННЫЙ ФРУКТАМИ

Сметанник / Баскский Чизкейк / Пропитанный Наполеон

МЕНЮ №3



4600 ₽



за персону

• САЛАТЫ •

3 на выбор

100 г / порция

ГРЕЧЕСКИЙ

свежие овощи, оливки, лук конфи
и нежный крем из сыра фета

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

пряное филе сельди под свекольной шубой,
любимое блюдо по авторскому рецепту шеф-повара

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

хрустящие листья салата романо в авторском соусе
с пармезаном, сладкими томатами и креветками

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

сыром страчателла и томатами черри

ТЁПЛЫЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ

с нежным мясом кролика и индейки, жареным
мини-картофелем, свежими овощами и листьями салата

ОРИГИНАЛЬНЫЙ ОЛИВЬЕ

с ветчиной и толчёным авокадо

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С ШИСО

со спелым авокадо, киви, цуккини и брокколи

• ГОРЯЧЕЕ •

1 на выбор

250 г / порция

ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ

с домашними маринованными огурчиками
и картофельным пюре

ЛИМОННЫЙ ЦЫПЛЁНОК

в сливочном соусе с каперсами и перцем чили,
в сочетании со свежими листьями салата

ДОРАДО С МАРИНОВАННЫМИ КАБАЧКАМИ

в лигурийском соусе с анчоусами,
томатами, чесноком и луком

• ХЛЕБ •

1 на выбор

120 г / порция

ЧИАБАТТА

с кремом песто

ФОКАЧЧА

фета, чеснок и орегано /
песто и розмарин

• ЗАКУСКИ •

4 на выбор

МЯСНОЕ АССОРТИ по 30 г

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

телятина су-вид под сливочным соусом из тунца и каперсов с руколой и базиликовым маслом

БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ ИЗ КРОЛИКА и луковым конфитюром

МОРТАДЕЛЛА

РОЛЛЫ по 30 г

с лососем · со снежным крабом · с цыплёнком

РЫБНОЕ АССОРТИ по 30 г

БРУСКЕТТА С КОПЧЁНОЙ ТРЕСКОЙ салатом романо и томатами черри

РУЛЕТИКИ ИЗ СНЕЖНОГО КРАБА с хрустящим огурцом

ФИЛЕ МАРИНОВАННОЙ БАЛТИЙСКОЙ СЕЛЬДИ с картофелем стоун и соусом тартар

СЁМГА ШЕФ-ПОСОЛА

СЫРНОЕ АССОРТИ по 30 г

Моцарелла · Горгонзола · Бри · Грана Падано
с виноградом и мёдом с цедрой апельсина

ГИГАНТСКИЕ ОЛИВКИ 70 г

в соусе песто

КАПРЕЗЕ 100 г

Рассольная моцарелла со спелыми томатами
и соусом песто

ОВОЩНОЕ АССОРТИ по 40 г

Огурец · Томаты черри · Болгарский перец · Редис

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ по 100 г

Сезонные фрукты

• ДЕСЕРТ •

100 г / порция

ТОРТ, УКРАШЕННЫЙ ФРУКТАМИ

Сметанник / Баскский Чизкейк / Красный Бархат
Шоколадный торт с вишней / Пропитанный Наполеон

ДОПОЛНЕНИЕ К МЕНЮ

• ФУРШЕТ •

МЯСНЫЕ

ГИГАНТСКИЕ ОЛИВКИ В БЕКОНЕ	30 г / 160
БРУСКЕТТА С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ	40 г / 210
БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ ИЗ КРОЛИКА	30 г / 190

РЫБНЫЕ

ОБОЖЖЁННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ с томатами черри и сладким соусом чили	30 г / 180
БРУСКЕТТА С ТАРТАРОМ ИЗ СЁМГИ	60 г / 380
РУЛЕТИКИ ИЗ СНЕЖНОГО КРАБА с хрустящим огурцом	30 г / 120

ОВОЩНЫЕ

МИНИ-КАПРЕЗЕ с рассольной моцареллой и томатами черри	40 г / 360
ГРУША С ГОРГОНЗОЛОЙ И МЁДОМ	40 г / 170
РУЛЕТИКИ ИЗ ЗАПЕЧЁННОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА и сливочного сыра	30 г / 140

ГРИЛЬ

СТЕЙК МАЧЕТЕ с морской солью и тимьяном	1390
СТЕЙК МИНЬОН со сливочным маслом с травами	1490
СТЕЙК РИБАЙ с розмарином	2990
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ	1390

ГАРНИР

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	370
ЦУКИНИ с чесночным маслом	370
МИНИ-КАРТОФЕЛЬ с вешенками	390
ДОЛЬКИ КАРТОФЕЛЯ с трюфельной солью	420
ОВОЩИ ГРИЛЬ	550
БРОККОЛИ с густым соусом из горгонзолы и фундуком	590

Горячие закуски от шефа



ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН

120 г / 400

куриное филе, вешенки и шампиньоны,
томлёные в сливочном соусе, в корзинках
из слоёного теста под сырной корочкой

ЛОСОСЬ РОЗЕ

100 г / 750

нежный лосось, запечённый
с апельсином на свежих листьях
шпината с цитрусовой заправкой