



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, цукини 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 конфиюрком

### 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, цукини 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

### РУЛЕТКИ 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

# Торжественные 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