



Отметь Новогодний корпоратив в ресторанах Вона Сарона

Данное предложение действует в период с 1 декабря 2018 года по 15 января 2019 года на компании от 10 гостей

При заказе банкетного меню действуют следующие условия на заказ алкоголя:

- меню 1900 руб - 50% скидка на алкоголь ресторана, б/а напитки по банкетным ценам***
 - меню 2500 руб - алкоголь по банкетным ценам или с собой (пробковый сбор 300 рублей), б/а напитки по банкетным ценам***
 - меню 2900 руб - алкоголь по банкетным ценам или с собой (пробковый сбор 300 рублей), б/а напитки по банкетным ценам***
-
- Более подробную информацию можно уточнить у банкетного менеджера по телефону 913-07-56 или у менеджера ресторана***



Меню 1900 рублей на персону

Салаты (по 100 гр)

Салат "Фермерский" (салат из свежих овощей, с листьями салата и яйцом-пашот и соусом на основе сметаны)

Салат пикантный (с языком, обжаренным в соусе терияки, пьяной грушей и подкопченным куриным филе с соусом на основе домашнего майонеза)

Традиционный салат Сельдь под шубой

(классический салат, приготовленный из филе балтийской сельди с икрой из водорослей и фирменным соусом)

Холодные закуски

Мясное ассорти (по 30 гр), подается с медово-бальзамическим и свежими овощами

Галантин из фермерского цыпленка с черносливом и грецкими орехами

Паштет из печени кролика с конфитюром из ежевики

Буженина (свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)

Рыбное ассорти (по 30 гр), сервируется соусом тар-тар

Рулетик из семги шеф посола со сливочным сыром

Филе балтийской сельди с картофелем стоун (филе маринованной сельди с красным луком и картофелем Стоун)

Филе палтуса холодного копчения с редисом и икрой из водорослей

Соленья (по 40 гр)

Квашеная капуста

Мини томаты маринованные

Корнишоны маринованные

Горячие блюда 150 гр на порцию (1 на выбор)

Куриная грудка су-вид с сырным соусом и миндалем

Медальон из свиной вырезки с грибным соусом

Филе телупии с соусом из болгарского перца и укропным маслом

Гарниры 100 гр на порцию (1 на выбор)

Запеченный с розмарином молодой картофель

Рис басмати с овощным рататюем

Хлебная корзина (120 гр на персон)

Чиабата с сырным соусом

Десерт 100 гр на персону

Торт, украшенный фруктами

(начинки вы можете уточнить у менеджера или шеф кондитера)

Ориентировочный вес на персону 1190 грамм.

Дополнительно к меню можно заказать

Горячая закуска 120 гр на порцию

Грибной жульен со сливками, запеченный под сырной корочкой – стоимость 250 руб/персона



Меню 2500 рублей на персону

Салаты (по 100 гр)

Салат "Греческий" (салат из свежих овощей, с листьями салата, сыром фета и маринованным луком с маслинами и кусочками фокачо)

Оригинальный салат Оливье, приготовленный с телячьим языком

Семга под шубой (интерпретация классического салата в авторском исполнении, ВАС порадует новое сочетание семги слабой соли с авокадо, украшенный царской икрой из водорослей)

Холодные закуски

Мясное ассорти (по 30 гр), со свежими овощами и маринованной мини-кукурузой

Галантин из фермерского цыпленка с черносливом и грецкими орехами

Буженина (свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком подается с горчице-медовым соусом)

Ростбиф (филе говядины, запеченное со специями, подается с соусом понзу)

Рыбное ассорти (по 30 гр), сервируется соусом тар-тар и гиганскими оливками

Семга шеф-посола (семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй)

Палтус холодного копчения (сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках)

Туец прожарки rare в кунжутной панировке с горчице-медовым соусом

Соления (по 40 гр)

Квашеная капуста по-грузински

Острые мини перчики

Мини томаты маринованные

Маринованные корнишоны

Сырное ассорти (по 30 гр), с ягодным конфитюром, грецкими орехами и фруктовыми чипсами, украшенное виноградом и мандаринами

Моцарелла рассольная с рукколой и мини-томатами

Горганзола

Грана Падана

Горячие блюда 150 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Филе телупии «Аква-Пацца» с мидиями и маслинами

Куриная грудка су-вид с сырным соусом и миндалем

Медальон из свиной вырезки с грибным соусом

Гарниры 100 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Запеченный с розмарином молодой картофель

Рис басмати с овощным рататуем

Стручковая фасоль с красным луком

Хлебная корзина (120 гр на персону)

Чиабата с сырным соусом

Фокача с розмарином

Десерт 100 гр на порцию

Торт от Шеф Кондитера, украшенный фруктами

(начинки вы можете уточнить у менеджера или шеф кондитера)

Ориентировочный вес на персону 1350 грамм.

Дополнительно к меню можно заказать

Горячая закуска от Шеф повара 120 гр на порцию ОПЦИЯ

(Буженина, маринованная в пряных травах и запеченная с острой морковью и мини картофелем с грибным соусом) – стоимость 350 руб/персона



Меню 2900 рублей на персону

Салаты (по 100 гр)

Салат "Греческий" (салат из свежих овощей, с листьями салата, сыром фета и маринованным луком с маслинами и кусочками фокачо)

Оригинальный салат Оливье, приготовленный с телячьим языком

Семга под шубой (интерпретация классического салата в авторском исполнении, ВАС порадует новое сочетание семги слабой соли с авокадо, украшенный царской икрой из водорослей)

Холодные закуски

Мясное ассорти (по 30 гр), подается с горчишно-медовым соусом и маринадом из мини-овощей

Буженина (свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)

Ростбиф (филе говядины, запеченное в дижонской горчице со специями)

Галантин из фермерского цыпленка с черносливом и грецкими орехами

Рыбное ассорти (по 30 гр), сервируется соусом тар-тар и гигантскими оливками

Семга шеф-посола (семга собственного посола по эксклюзивному рецепту с добавлением коньяка и специй)

Туец прожарки rare в кунжутной панировке с горчишно-медовым соусом

Палтус холодного копчения (сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках)

Овощное ассорти украшается зеленью (по 30 гр)

Огурцы свежие

Паприка

Томаты черри

Помидоры свежие

Соленья (по 30 гр)

Ассорти грибочков с луком

Жемчужные мини луковички маринованные

Мини томаты маринованные

Квашеная капуста по-грузински

Сырное ассорти (по 30 гр), с ягодным конфитюром, грецкими орехами и фруктовыми чипсами, украшенное виноградом и мандаринами

Моцарелла рассольная

Козий сыр

Грана Падана

Горгонзола

Горячие блюда 150 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Кальмары на гриле с мидиями и авокадо

Флан стейк с перечным соусом

Утиная ножка конфи с соусом из белых грибов

Гарниры 100 гр на порцию (1 на выбор или 50/50)

Запеченный с розмарином молодой картофель

Рис басмати с овощным рататуем

Стручковая фасоль с красным луком

Хлебная корзина (180 гр на персону)

Чиабата с сырным соусом

Фокача с розмарином или фетой на выбор



Десерт 100 гр на порцию

Торт от Шеф Кондитера, украшенный фруктами и ягодами
(начинки вы можете уточнить у менеджера или шеф кондитера)

Фотопечать логотипа на торте в подарок

Ориентировочный вес на персону 1610 грамм.

Дополнительно к меню можно заказать

Горячая закуска с шоу подачей от Шеф-повара 120 гр на порцию

(Филе семги, запеченное с апельсинами на овощном сотте (маринованное и запеченное целиковое филе без хребтовых костей, подается горячим с голландским соусом с икрой и мидиями, при подаче Шеф-повар готовит фламбе из апельсиновой водки) – стоимость 500 руб/персона