

Вона Сарона банкетное меню 2019

К каждому меню вы можете заказать дополнительно

Устричный бар на льду с соусом Том Ям и луком фри

Порция на одну персону 450р -2 устрицы соус + гарнир для устриц (жаренная чабаатта с зеленым маслом)

Фуршетный стол с мини-закусками: мясными, рыбными, овощными и из морепродуктов

Профитроли с нежным паштетом из кролика 1шт (40г) 50р

Хрустящие грессини с ломтиками пармы и рукколой 1шт (40г) 60р

Оладушки из цуккини с сырным муссом, семгой с/с и царской икрой 1шт (60г) 70р

Мини-капрезе с рассольной моцареллой и спелыми томатами черри 1шт (40г) 50р

Обоженные тигровые креветки с томатами черри в соусе манго-чили с рукколой 1шт(30г) 70р

Оладушки с красной икрой и муссом из сметаны и зелени 1шт (40г) 120р

Брускетта с тартаром из семги и муссом из авокадо 1шт(60г)120р

Брускетта с тартаром из говядины и соусом понзу 1шт(60г)120р

Груша с горгонзоллой и медом 1шт (40г)65р

Рулетики из запеченного болгарского перца и муссом из козьего сыра 1шт (30г) 80р

Ломтики артишоков с грибной икрой и трюфельным маслом 1шт(40г)70р

Меню 1900 рублей на персону + опция горячая закуска 250 руб

Салаты (по 100 г)

Три салата на выбор

Салат Фермерский

(салат из свежих овощей с листьями салата, 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)

Салат с кальмаром и ростками сои

(на листьях свежего салата с соусом на основе оливкового масла и соевого соуса)

Цезарь с куриной грудкой

(классический салат с соусом с анчоусами на листьях ромейна, хрустящими гренками и сыром пармезан)

Холодные закуски

Мясное ассорти (по 30 г), подается с медово-бальзамическим соусом 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, штигованная чесноком)

Рыбное ассорти (по 30 г), сервируется соусом тартар

Рулетики 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 30 г)
Квашеная капуста
Мини-томаты маринованные
Корнишоны маринованные

Горячая закуска от Шеф-повара 120 г на порцию опция 350 руб

Буженина запеченная, Шеф-подача, с корочкой из горчицы и пряных трав
(подается с молодым картофелем с розмарином и грибным соусом)

Грибной жульен
(вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем воловане под сырной корочкой)

Горячие блюда 150 г на порцию (1 на выбор)
Куриная грудка су-вид с сырным соусом и миндалем
Медальон из свиной вырезки с грибным соусом
Филе телупии «Аква-Пацца» с маслинами и спелыми томатами

Гарниры 100 г на порцию (1 на выбор)
Запеченный с розмарином молодой картофель
Рис басмати с овощным рататуем

Хлебная корзина (120 г на персону)
Чиабата с сырным соусом

Десерт (100 г на персону)
Торт, украшенный фруктами
(начинки вы можете уточнить у менеджера или Шеф-кондитера)
Ориентировочный вес на персону 1190 грамм.

Меню 2500 рублей на персону + опция 350 руб горячая закуска

Салаты (по 100 г) три на выбор

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

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

Оригинальный салат Оливье, приготовленный с телячьим языком

Салат с кальмаром и ростками сои
(на листьях свежего салата с соусом на основе оливкового масла и соевого соуса)

Цезарь с креветками
(классический салат с соусом с анчоусами на листьях ромейна с хрустящими гренками и сыром пармезан)

Холодные закуски

Три на выбор

Мясное ассорти (по 30 г) 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, запеченной со специями, подается с соусом понзу)

Капрезе (100г)

(с рассольной моцареллой и спелыми томатами с соусом песто)

Рыбное ассорти (по 30 г), сервируется соусом тартар и гигантскими 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

Соленья (по 30 г)

Квашеная капуста по-грузински

Острые мини-перчики

Мини-томаты маринованные

Маринованные корнишоны

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

Моцарелла рассольная с рукколой и мини-томатами

Горгонзола

Грана Падано

Горячая закуска от Шеф-повара 120 г на порцию опция 500 руб

Фирменная паста Bona-Parmesan, Шеф-подача

(паста, приготовленная в нашем ресторане и поданная в головке сыра с перцем и сливочным соусом с черным перцем в тандеме с апельсиновым ликером фламбе)

Баранья нога, Шеф-подача, запеченная с итальянскими травами

(парная нога молодого барашка под горчице-медовым соусом, маринованная в душистых травах и специях и запеченная на открытом огне, подается фламбе с молодым картофелем и печеными овощами)

Грибной жульен

(вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем воловане под сырной корочкой)

Баклажаны пармеджано

(ломтики обжаренных баклажанов с нежным сыром и спелыми томатами под соусом песто с каплями бальзамика)

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

Кальмары на гриле со средиземноморским соусом

Куриная грудка су-вид с сырным соусом и миндалем

Медальон из свиной вырезки с грибным соусом

Гарниры 100 г 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 г на персону)

Чиабата с сырным соусом
Фокачча с розмарином

Десерт 100 г на порцию

Торт от Шеф-кондитера, украшенный фруктами
(начинки вы можете уточнить у менеджера или шеф кондитера)
Ориентировочный вес на персону 1350 грамм.

Меню 2900 рублей на персону + опция 500 руб горячая закуска от шефа

Салаты (по 100 г) три на выбор

Салат Греческий

(салат из свежих овощей с листьями салата, сыром фета и маринованным луком с маслинами и кусочками фокаччи)

Классический салат Оливье

по старинному рецепту, приготовленный с рябчиком и раковыми шейками

Салат с кальмаром и ростками сои

(на листьях свежего салата с соусом на основе оливкового масла и соевого соуса)

Цезарь с креветками

(классический салат с соусом с анчоусами на листьях ромейна с хрустящими гренками и сыром пармезан)

Теплый деревенский салат

(с томленным мясом кролика, обжаренным мини-картофелем и листьями салата с оригинальным соусом и томленых овощей и мясного соуса на основе красного вина)

Салат с козьим сыром

(виноградом, грецким орехом и ломтиками жареного баклажана с соусом манго-чили)

Холодные закуски три на выбор

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

Буженина (*свинья 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

Брезаола (*сыровяленая говядина в пряных специях*)

Рыбное ассорти (по 30 г), сервируется соусом тартар и гигантскими оливками

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

Тунец прожарки гаге в кунжутной панировке с горчично-медовым соусом

Филе эсколара холодного копчения

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

Капрезе (100г)

(с рассольной моцареллой и спелыми томатами с соусом песто)

Фруктовое ассорти (150г)

(сочетание спелых сезонных фруктов и ягод)

Овощное ассорти украшается зеленью (по 30 г)

Огурцы свежие

Паприка

Томаты черри

Помидоры свежие

Гигантские оливки с артишоками на листьях свежего салата (100г)

Соленья (по 30 г)

Ассорти грибочков с луком
Жемчужные мини-луковички маринованные
Мини-томаты маринованные
Квашеная капуста по-грузински

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

Моцарелла рассольная
Козий сыр
Грана Падано
Горгонзола

Горячая закуска от Шеф повара 120 г на порцию ОПЦИЯ 500 руб

Фирменная паста Вона-Parmezan, Шеф-подача

(паста, приготовленная в нашем ресторане и поданная в головке сыра с перцем, вялеными томатами и сливочным соусом с черным перцем в тандеме с апельсиновым ликером фламбе и рукколой)

Филе семги, Шеф-подача, запеченное с апельсинами на овощном сотте

(маринованное и запеченное целиковое филе без хребтовых костей, подается горячим с голландским соусом с икрой и мидиями и может быть хорошей заменой горячего блюда)

Баранья нога, Шеф-подача, запеченная с итальянскими травами

(парная нога молодого барашка под горчично-медовым соусом, маринованная в душистых травах и специях и запеченная на открытом огне, подается фламбе с молодым картофелем и печеными овощами)

Грибной жульен с куриным филе

(вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе и запеченные в хрустящем воловане под сырной корочкой)

Баклажаны пармеджано с двумя видами сыра и рукколой

(ломтики обжаренных баклажанов с нежным сыром и спелыми томатами под соусом песто с каплями бальзамика и поданные с листьями рукколы и сыром страчателла)

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

Филе Дорадо в средиземноморском стиле
Фланк стейк с перечным соусом
Утиная ножка конфи с соусом из белых грибов

Гарниры 100 г 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 г на персону)

Чиабата с сырным соусом
Фокачча 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.