



СЕРБСКА КУХНЯ

Вкусновица



Новогодние
корпоративы
со вкусом



Время праздника



Сербский ресторан – это прекрасное решение для проведения корпоратива. Кажется, что и воздух в таком заведении насыщен ароматами пряностей, вкусного мяса и вина. Повара готовят традиционные ароматные блюда на роштите. В зале царит праздничная атмосфера и доброжелательность, все продумано для мелочей для Вашего отличного вечера!



Вкусновица

РЕСТОРАН СЕРБСКОЙ КУХНИ

3-й этаж ТРЦ "Охта Молл"
vkusnovica.ru



Выберите дату праздника

В даты корпоративов действует депозит, то есть минимальная сумма заказа на человека по меню, включающая блюда, алкоголь и напитки. Сервисный сбор 10% не включен.

**13-14
декабря**

**20
декабря**

**19, 21, 26
декабря**

**27-28
декабря**

**15-18, 22-25,
29,30
декабря**

Депозит

3000р./чел.

Депозит

3700 руб/чел.

Депозит

3200 руб./чел.

Депозит

3500 руб/чел.

Депозит

2000р./чел.





Программа



Праздничная развлекательная
программа :

вс-чтв с 20:00 до 01:00

пят-суб с 19:00 до 03:00

Живая музыка, ведущий и DJ,
викторины и конкурсы,
вечеринка в стиле Диско*.

*Программа может
корректироваться.

Подробности в ресторане.



Для бронирования конкретной даты и столика необходимо внести предоплату в размере не менее 50% от депозита на персону.



Банкетное меню



*Действует алкогольное
предложение по специальным
ценам от наших партнеров.*

*С ценами на алкоголь можно
ознакомиться на нашем
официальном сайте
www.vkusnovica.ru*

*Стоимость бутылочного
алкоголя указана уже со
скидкой.*

Вариант 1

2000р./чел.

Вариант 2

2500р./чел.

Вариант 3

3000р./чел.



Меню 1

2000р./чел.



НАПИТКИ:

Сок яблочный 250мл

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Фирменные сербские закуски:

Каймак , айвар 25/25

Сырное ассорти:

Пармезан, гойя, халуми, чеддер, горгонзола.

Подаётся с виноградом и вареньем из лепестков роз. 75/50

Балканские мясные деликатесы:

свиной пршут, острая домашняя колбаса, пиротска пеглана кобасица.

Подаётся с фирменным каймаком и брынзой 115г

Овощная тарелка:

Огурцы свежие, перец болгарский, помидоры свежие 115г

САЛАТЫ:

Салат с ростбифом 175г

Салат Шопский 135г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Сарма 140/25г или Пребранац 150г

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

Караджорджева шницла 140/70/50

Чевапчичи 160/140/40/30

ХЛЕБ:

Домашний сербский хлеб на выбор: пшеничный или ржаной 55г

Меню 2

2500р./чел.

НАПИТКИ:

Сок яблочный 250 мл

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Фирменные сербские закуски:

Каймак, айвар 25/25

Рыбное ассорти:

Лосось слабой соли, кальмар домашнего горячего копчения, масляная рыба холодного копчения и олюторская сельдь. Подаётся с маслинами, оливками, каперсами и лимоном 55/50

Балканские мясные деликатесы: свиной пршут, острая домашняя колбаса, пиротска пеглана кобасица. Подаётся с фирменным каймаком и брынзой 115г

Овощная тарелка: огурцы свежие, перец болгарский, помидоры свежие 115г

Сырное ассорти: пармезан, гойя, халуми, чеддер, горгонзола.

Подаётся с виноградом и вареньем из лепестков роз 75/50

САЛАТЫ:

Нисуаз с печенью трески 110г

Цезарь с куриной грудкой 135г

Салат Шопский 135г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Банница 135/25 или Сарма 140/25

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

Шашлык из свиной шеи с картофелем на углях 160/55/30

Хрустящий судак с рижотто из цветной капусты 120/100

Плескавица «Гурман» 160/140/40/30

ХЛЕБ: Домашний сербский хлеб на выбор: пшеничный или ржаной 55г

Меню 3 3000р./чел.

НАПИТКИ: Сок яблочный 250 мл

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:

Фирменные сербские закуски:

Каймак, айвар 25/25

Рыбное ассорти: Лосось слабой соли, кальмар домашнего горячего копчения, масляная рыба холодного копчения и олюторская сельдь.

Подаётся с маслинами, оливками, каперсами и лимоном 55/50 г

Балканские мясные деликатесы: свиной пршут, острая домашняя колбаса, пиротска пеглана кобасица. Подаётся с фирменным каймаком и брынзой 115г

Овощная тарелка: огурцы свежие, перец болгарский, помидоры свежие 115г

Сырное ассорти: пармезан, гойя, халуми, чеддер, горгонзола.

Подаётся с виноградом и вареньем из лепестков роз 75/50

Брускетты:

Брускетта с сельдью и яблоком 60г

Брускетта с моцареллой и авокадо 60г

САЛАТЫ:

Нисуаз с тунцом 125г

Цезарь с куриной грудкой 135г

Салат Шопский 135г

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА: Банница 135/25, Гибанница 160 или Сарма 140/25

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

Жареное филе лосося с картофелем 120/80

Шашлык из свиной шеи 160/55/30

Караджорджева шницла 140/70/50

Плескавица "Гурман" 160/140/40/30

ХЛЕБ: Домашний сербский хлеб на выбор: пшеничный или ржаной 55г



❄ Три зала

Вместимостью

от 20 до 100 человек









Сербский ресторан с особой атмосферой

Кухня

- ☒ Большой выбор блюд европейской кухни.
- ☒ Деликатесы и специалитеты из Сербии и с Адриатического побережья: каймак и пршут, «айвар», чорбы, плескавица, кобасицы, чевапчичи, ражниччи, караджоржева шницла.
- ☒ Большое гастрономическое открытие для Вас и Ваших коллег.

Сервис

- ☒ Персональный банкетный менеджер для Вашей организации.
- ☒ Индивидуальный подход с учетом особенностей и пожелания для Вашей компании.
- ☒ Специальные условия для больших организаций.
- ☒ Команда профессиональных поваров, официантов и менеджеров для организации Вашего праздника.

Атмосфера

- ☒ Профессиональное звуковое и световое оборудование
- ☒ Ежедневная насыщенная программа с живой музыкой, ведущим и диджеем.
- ☒ Отличная музыка и дискотека под самые популярные хиты 80х и 90х.
- ☒ Красивый декор и новогодняя фотозона.



Вкусновица

Гастрономическое посольство Сербии

на 3-м этаже
в ТРЦ «Охта Молл»

vkusnovica.ru

