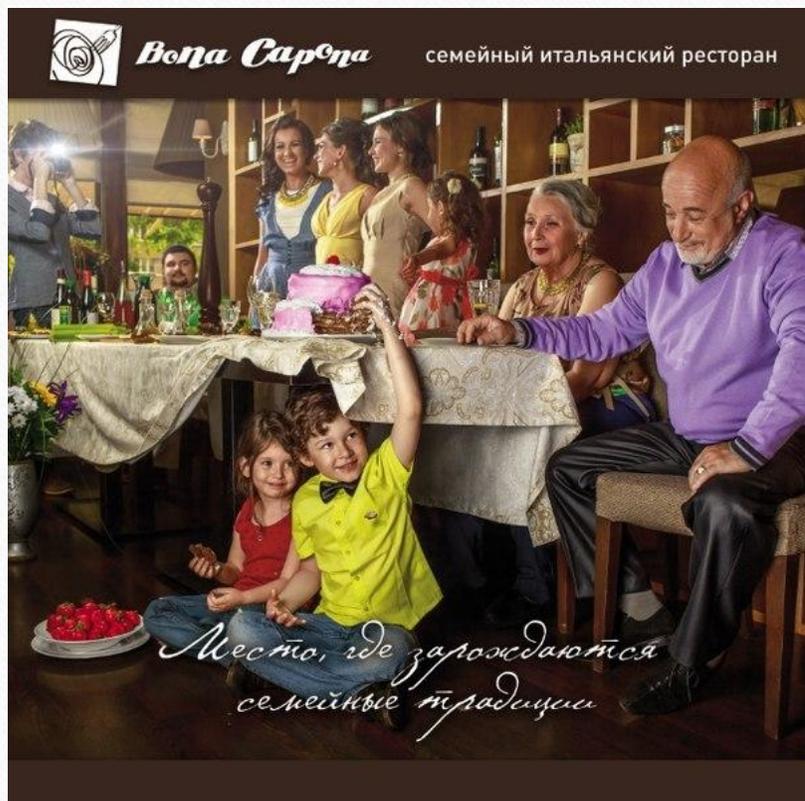


Вона Сарона

Банкетное предложение

Идеология



«Vona Sarona — один из тех новых ресторанов, благодаря которым окраины города становятся человечнее. Это не сетевая машина, не халява-бар и даже не пивной пятисотметровый гастропаб. Vona Sarona — итальянский ресторан со свежим интерьером, открытой кухней и добрыми намерениями.» RestoClub

Концепция сети ресторанов Vona Sarona – это семейные рестораны, в которые хочется приходить всей семьей – блюда итальянской, русской и европейской кухни, уютные интерьеры, детские комнаты и дружелюбный персонал – каждый гость важен, каждый гость – член большой Vona Семьи

Почему нас выбирают?



- Летние террасы
- Уютный интерьер, выполненный в теплых тонах
- Удобное расположение в разных районах города
- Парковка
- Отдельные банкетные залы
- Детская комната
- Возможность организации банкета под ключ
- Банкеты до 100 человек
- Возможность составления индивидуального меню, в соответствии с предпочтениями и особенностями заказчика
- Проведение Детских праздников
- Банкетное накрытие
- Возможность проведения Взрослых и Детских мастер-классов

Ресторан в Пушкине

- Уютный загородный ресторан, расположенный в непосредственной близости к Дворцу Бракосочетания в г. Пушкин.
- Летняя терраса
- Отдельный банкетный зал
- Возможность проведения банкета до 35 человек



Ресторан на Комендантском

- Удаленность ресторана от жилого массива позволит устроить шумный и большой праздник
- Парковка на 20 автомобилей
- Уютная застекленная терраса: работает круглый год, светлый и приятный интерьер, отдельный вход
- Удобное расположение к ЗАГС Приморского района
- Возможность проведения банкета до 60 человек



Ресторан на Есенина

- Банкетный зал располагается на втором этаже ресторана
- Удобное расположение к ЗАГС Выборгского района и парку Сосновка
- Возможность проведения банкета до 100 человек



Ресторан на Московском

- Банкетное пространство располагается на втором этаже ресторана
- Удобное расположение к ЗАГС Московского района
- Возможность проведения банкета до 30 человек



Банкеты в ресторанах Вона Сарона – это:

- Индивидуальное меню. Вы можете заказать любые блюда из меню ресторана и не только: наши шеф-повара с радостью подготовят для Вас специальное меню, разработанное на основе ваших предпочтений!
- Торт от шеф-кондитера. Мы с радостью приготовим для Вас праздничный торт. Торт может быть приготовлен на основе любимых вами десертов ресторана или любой другой торт, которое нарисует Ваше воображение!
- Детское меню: специально для самых маленьких нашими шефами разработано вкуснейшее детское меню, основанное на натуральных, гипоаллергенных продуктах.
- Расстановка столов и их накрытие будут выполнены, исходя из Ваших пожеланий и предпочтений.

Специальное предложение по напиткам

- При заказе банкета 1900 руб. на человека, мы рады предложить скидку 50% на алкоголь, выбранный в день предзаказа! Ассортимент алкоголя со скидкой уточняйте у менеджеров ресторана.
- При заказе банкета 2400 руб. на человека и 3200 руб. на человека вы можете выбрать алкоголь по ценам от поставщиков. Это предложение позволяет Вам избежать пробковый сбор, поиск алкоголя в магазине, его покупку и доставку в ресторан.
- По договоренности с директором ресторана вы можете принести на мероприятие свой алкоголь. В этом случае взимается пробковый сбор.
- Безалкогольные напитки любой стоимости, включенные в предзаказ, идут по специальной цене.

Вона Сарона

Банкетное предложение
1900 рублей

Банкетное предложение 1900 рублей

Холодные закуски

Мясное ассорти (3 на выбор):

- Подкопченное куриное филе
- Вителло Тонатто (телятина на гриле под соусом из тунца)
- Сыровяленая колбаса Сальчичон
- Говяжий язык

Рыбное ассорти (3 на выбор):

- Лосось слабосоленый маринованный с фенхелем и текилой
- Палтус горячего копчения
- Филе эсколара
- Сельдь с картофелем и маринованным луком

Банкетное предложение 1900 рублей

Холодные закуски

Овощное ассорти или соленья (3 на выбор):

- Огурцы хрустящие свежие
- Перец болгарский
- Томаты розовые
- Редис
- Капуста по-грузински или квашеная капуста
- Оливки греческие и Маслины
- Газета
- Корнишоны маринованные
- Томаты черри маринованные

Банкетное предложение 1900 рублей

Салаты

Салаты (3 на выбор):

- Салат оливье с подкопченным мясом птицы
- Греческий салат из свежих овощей и маслин, подается с фокаччей и маринованным луком
- Цезарь с куриным филе и нашим авторским соусом
- Салат в восточном стиле с бараниной и гранатом
- Пикантный салат из говяжьего языка и подкопченного куриного филе, заправляется шафрановым соусом

Банкетное предложение 1900 рублей

Горячие закуски и хлеб

Горячие закуски (1 на выбор или 50/50):

- Жульен из вешенок и шампиньонов
- Жареный домашний сыр в панировке из сухарей «Панко» и миндаля

Хлеб:

- Чиабатта с кремом из рикотты $\frac{1}{4}$
- Фокачча с розмарином $\frac{1}{4}$

Банкетное предложение 1900 рублей

Горячие блюда, гарниры и десерты

Горячие блюда (1 на выбор или 50/50):

- Свиная корейка с имбирным соусом
- Куриная грудка, обжаренная на гриле.

Подается с соусом Наполи

- Филе трески в крошке из чиабатты, подается с печеными томатами черри

Гарниры (1 на выбор или 50/50):

- Рис с овощами
- Картофельное пюре

Десерты:

- Сезонные фрукты

Вона Сарона

Банкетное предложение
2400 рублей

Банкетное предложение 2400 рублей

Холодные закуски

Мясное ассорти (3 на выбор):

- Террин из мяса утки с яблочным мармеладом
- Подкопченное куриное филе
- Вителло Тонатто
- Пармский окорок с грушей и рукколой
- Ароматная вяленая говядина в специях
- Сыровяленая колбаса Сальчичон
- Говяжий язык

Рыбное ассорти (3 на выбор):

- Лосось слабосоленый маринованный с фенхелем и текилой
- Палтус горячего копчения
- Филе эсколара
- Сельдь с картофелем и маринованным луком

Банкетное предложение 2400 рублей

Холодные закуски

Овощное ассорти или соленья (3 на выбор):

- Огурцы хрустящие свежие
- Перец болгарский
- Томаты розовые
- Редис
- Огурцы малосольные с зеленью и специями
- Капуста по-грузински или квашеная капуста
- Оливки греческие и Маслины
- Гаэта
- Корнишоны маринованные
- Томаты черри маринованные

Банкетное предложение 2400 рублей

Салаты

Салаты (3 на выбор):

- Салат оливье с подкопченным мясом птицы
- Греческий салат из свежих овощей и маслин, подается с фокаччей и маринованным луком
- Капрезе
- Цезарь с куриным филе и с авторским соусом
- Салат в восточном стиле с бараниной и гранатом
- Пикантный салат из говяжьего языка и подкопченного куриного филе, заправляется шафрановым соусом
- Салат из обжаренных кальмаров с картофелем, сельдереем и каперсами, заправленный оливковым маслом, горчицей и соевым соусом

Банкетное предложение 2400 рублей

Горячие закуски и хлеб

Горячие закуски (1 на выбор или 50/50):

- Жульен из вешенок и шампиньонов
- Баклажаны пармеджано с рассольной моцареллой

Хлеб:

- Чиабатта с кремом из рикотты $\frac{1}{4}$
- Фокачча с розмарином $\frac{1}{4}$

Банкетное предложение 2400 рублей

Горячие блюда, гарниры и десерты

Горячие блюда (1 на выбор или 50/50):

- Куриная грудка, обжаренная на гриле и подается с соусом Наполи
- Запеченное филе судака с грибным жульеном
- Бефстроганов из говяжьей вырезки с грибами

Гарниры (1 на выбор или 50/50):

- Жареный мини картофель
- Стручковая фасоль

Десерты:

- Сезонные фрукты

Вона Сарона

Банкетное предложение

3200 рублей

Банкетное предложение 3200 рублей

Холодные закуски

Мясное ассорти (3 на выбор):

- Террин из мяса утки с яблочным мармеладом
- Ростбиф medium, запеченный под горчицей
- Вителло Тонатто
- Пармский окорок с грушей и рукколой
- Ароматная вяленая говядина в специях
- Сыровяленая колбаса Сальчичон
- Говяжий язык

Рыбное ассорти (3 на выбор):

- Лосось слабосоленый маринованный с фенхелем и текилой
- Палтус горячего копчения
- Филе эсколара
- Сельдь с картофелем и маринованным луком
- Маринованный тунец, обжаренный на кунжутном масле

Банкетное предложение 3200 рублей

Холодные закуски

Овощное ассорти (3 на выбор):

- Огурцы хрустящие свежие
- Перец болгарский
- Томаты розовые
- Редис

Сырное ассорти (3 на выбор):

- Пармезан
- Горгонзола
- Таледжио
- Азиаго
- Качотта

Ассорти солений (3 на выбор):

- Капуста по-грузински или квашеная капуста
- Оливки греческие и Маслины Гаэта
- Корнишоны маринованные
- Томаты черри маринованные
- Огурцы малосольные с зеленью и специями

Банкетное предложение 3200 рублей

Салаты (4 на выбор):

- Салат оливье с подкопченным мясом птицы
- Греческий салат из свежих овощей и маслин, подается с фокаччей и маринованным луком
- Капрезе
- Цезарь с куриным филе и с авторским соусом
- Салат в восточном стиле с бараниной и гранатом
- Пикантный салат из говяжьего языка и подкопченного куриного филе, заправляется шафрановым соусом
- Салат из обжаренных кальмаров с картофелем, сельдереем и каперсами, заправленный оливковым маслом, горчицей и соевым соусом
- Салат с лососем и свежим огурцом заправленный деревенской сметаной и жгучим тобаско

Банкетное предложение 3200 рублей

Горячие закуски и хлеб

Горячие закуски (1 на выбор или 50/50): Хлеб:

- Жареный домашний сыр в панировке из сухарей «Панко» и миндаля
- Баклажаны пармеджано с рассольной моцареллой
- Чиабатта с кремом из рикотты $\frac{1}{4}$
- Фокачча с розмарином $\frac{1}{4}$

Банкетное предложение 3200 рублей

Горячие блюда, гарниры и десерты

Горячие блюда (1 на выбор или 50/50):

- Куриная грудка, обжаренная на гриле. Подается с соусом Наполи
- Обжаренный на гриле лосось. Подается с соусом Белое Вино
- Обжаренные на гриле кусочки телятины под ароматным соусом горгонзола

Гарниры (1 на выбор или 50/50):

- Жареный мини картофель
- Стручковая фасоль

Десерты:

- Сезонные фрукты

Специальное банкетное блюдо от шефа



Праздничные торты на заказ



Банкетное накрытие

Мы предлагаем Вам следующие варианты накрытия и рассадки гостей. Но Вы всегда можете внести корректировки и поделиться с нами Вашими пожеланиями и представлениями, и мы сделаем всё так, как Вы пожелаете!



Банкетное накрытие



Банкетное накрытие

Также мы рады предложить Вам услуги наших партнеров по оформлению и декорированию торжественных мероприятий (воздушные шары, флористика).



Детские праздники

Дни Рождения малышей мы предлагаем провести в формате детского мастер-класса. Наши повара и бармены научат готовить детишек всевозможные вкусняшки, а официанты и менеджеры развлекут и устроят интересные конкурсы!



Взрослый мастер-класс на день рождения

Не знаете как провести свой день рождения? Хочется чего-то особенного и интересного? Тогда приходите к нам и мы устроим специально для Вас и Ваших гостей кулинарный мастер-класс! Вас ждёт незабываемый и очень вкусный вечер с нашим бренд-шефом Андреем Михайловым!



Наши партнеры

Вы можете заказать у нас дополнительные услуги по организации мероприятия:

- Работа ведущего с диджеем
- Декор банкетного зала, воздушные шары
- Услуги аниматоров и шоу для детских праздников
- Услуги фотографа
- Выступления музыкантов вокалистов, групп

Контактная информация
Звоните, а лучше приходите к нам!

Ваш персональный банкетный менеджер Татьяна

+7(812) 913-07-56

banquet@bona-capona.ru