

**BONACAPONA**  
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ special offer









## Отмечайте самые яркие события вместе с нами!

Банкеты в ресторанах Бона капона — это:

- Специальное банкетное меню в лучших итальянских традициях
- Качественный сервис
- Специальные условия при заказе банкетов на компанию от 10 человек
- Подарки и повышенный кэшбек для именинников

## Выберите меню по своему вкусу

- Салаты
- Холодные закуски
- Горячие блюда
- Десерты

**2500 / 3200 / 3700 р.  
за персону**

Цена зависит от состава меню



# *Menu 1*



## САЛАТЫ

3 на выбор. 100 г. / порция

### САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

свежие овощи, оливки, лук конфи и нежный крем из сыра фета

### ОРИГИНАЛЬНЫЙ САЛАТ ОЛИВЬЕ

с домашней ветчиной из индейки, фермерскими куриными яйцами и толченым авокадо

### САЛАТ С КАЛЬМАРОМ

обжаренные с картофелем кальмары, с томатами черри и миксом салатов, в устричном майонезе с медово-лаймовой заправкой

### ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

классический салат с соусом из анчоусов, подается на листьях романо, с хрустящими гренками и сыром пармезан

### ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ СЕЛЬДЬ

#### ПОД ШУБОЙ

пряное филе сельди под свекольной шубой, любимое блюдо по авторскому рецепту шеф-повара

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1 на выбор. 250 г. / порция

### ТРЕСКА С ПЮРЕ ИЗ ПАСТЕРНАКА

спинка трески с икорным соусом и рыбным бермонтье, подается с пюре из пастернака

### ЛИМОННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

обжаренная маринованная куриная грудка с крылом со сливочным соусом с добавлением каперсов и перца чили в сочетании с салатом из свежих листьев салата

## ХЛЕБ

120 г. / порция

### ЧИАБАТТА С КРЕМОМ ПЕСТО

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 на выбор

### МЯСНОЕ АССОРТИ

- Вителло Тоннато 30 г.
- Брускетта с паштетом из кролика 30 г. с луковым конфиюром
- Карпаччо 40 г. тонкие кусочки говядины, заправленные оливковым маслом и бальзамическим уксусом, в сочетании руколы, пармезана, яичного желтка и сливочного крема с трюфельной пастой

### РЫБНОЕ АССОРТИ 30 г.

- Семга шеф-посола семга собственного посола по эксклюзивному рецепту со специями
- Рулетки из снежного краба с хрустящим огурцом
- Филе балтийской сельди филе маринованной сельди с картофелем стоун и соусом тар-тар

### СОЛЕНЬЯ 30 г.

- Квашеная капуста
- Маринованные мини-томаты
- Маринованные корнишоны

### ОВОЩНОЕ АССОРТИ 40 г.

- Огурец
- Томаты черри
- Болгарский перец
- Редис

## ДЕСЕРТ

100 г. / порция

### ТОРТ, УКРАШЕННЫЙ ФРУКТАМИ

- Баскский Чизкейк
- Пропитанный Наполеон

Дополнительно вы можете заказать блюда из Фуршетного меню и Горячие закуски от шеф-повара (дополнение к меню).



*Menu 2*



## САЛАТЫ

3 на выбор. 100 г. / порция

### САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

свежие овощи, оливки, лук конфи и нежный крем из сыра фета

### ЗЕЛЕНый САЛАТ С ШИСО

спелый авокадо, киви, цукини, зеленый горошек и брокколи с соусом шисо и семенами льна, тыквы и ядрами подсолнуха

### ОРИГИНАЛЬНЫЙ САЛАТ ОЛИВЬЕ

с домашней ветчиной из индейки, фермерскими куриными яйцами и толченым авокадо

### САЛАТ С КАЛЬМАРОМ

обжаренные с картофелем кальмары, с томатами черри и миксом салатов, в устричном майонезе с медово-лаймовой заправкой

### ТЕПЛЫЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ

салат с нежным мясом кролика и индейки, жареным мини-картофелем, свежими овощами и листьями салата

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1 на выбор. 250 г. / порция

### КАЛЬМАР С ПТИТИМОМ

обжаренный на гриле кальмар с лимонной кислинкой и сливочным птитимом с пармезаном и пастой из свежих трав

### ЛИМОННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

обжаренная маринованная куриная грудка с крылом со сливочным соусом с добавлением каперсов и перца чили в сочетании с салатом из свежих листьев салата

### РУБЛЕННЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ПЮРЕ

с горчичным соусом, домашними маринованными огурчиками и пармезаном

## ХЛЕБ

1 на выбор. 120 г. / порция

### ЧИАБАТТА С КРЕМОМ ПЕСТО

### ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ

Дополнительно вы можете заказать блюда из Фуршетного меню и Горячие закуски от шеф-повара (дополнение к меню).

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

3 на выбор

### МЯСНОЕ АССОРТИ

- Вителло Тоннато 30 г.
- Брускетта с паштетом из кролика 30 г. с луковым конфиюром
- Карпаччо 40 г. тонкие кусочки говядины, заправленные оливковым маслом и бальзамическим уксусом, в сочетании руколы, пармезана, яичного желтка и сливочного крема с трюфельной пастой

### РЫБНОЕ АССОРТИ 30 г.

- Семга шеф-посола семга собственного посола по эксклюзивному рецепту со специями
- Рулетики из снежного краба с хрустящим огурцом
- Филе балтийской сельди филе маринованной сельди с картофелем стоун и соусом тар-тар

### СЫРНОЕ АССОРТИ 30 г.

с виноградом, медом с цедрой апельсина и гриссини

- Грана Падана
- Горгонзола
- Бри

### СОЛЕНЬЯ 30 г.

- Квашеная капуста
- Маринованные мини-томаты
- Маринованные корнишоны
- Острый перчик халапеньо

### ОВОЩНОЕ АССОРТИ 40 г.

- Огурец
- Томаты черри
- Болгарский перец
- Редис

## ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ (по 100 г.)

## ДЕСЕРТ

100 г. / порция

### ТОРТ, УКРАШЕННЫЙ ФРУКТАМИ

- Шоколадный торт с вишней
- Баскский Чизкейк
- Пропитанный Наполеон



*Menu 3*





## САЛАТЫ

3 на выбор. 100 г. / порция

### САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

свежие овощи, оливки, лук конфи и нежный крем из сыра фета

### СЕМГА ПОД ШУБОЙ

классический салат с нотками свежести

### ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

хрустящие листья салата в авторском соусе с пармезаном, сладкими томатами, тонкими гренками и креветками

### САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

сыром страчателла и томатами черри. Подается с миксом свежих салатов

### ТЕПЛЫЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ САЛАТ

салат с нежным мясом кролика и индейки, жареным мини-картофелем, свежими овощами и листьями салата

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1 на выбор. 250 г. / порция

### ТРЕСКА С ПЮРЕ ИЗ ПАСТЕРНАКА

спинка трески с икорным соусом и рыбным бермонтье, подается с пюре из пастернака

### ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

приготовленные в собственном соку. Подаются с домашними маринованными огурчиками и картофельным пюре

### БИФШТЕКС ИЗ РУБЛЕННОЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

с карамелизированным луком, обжаренным мини картофелем и кенийской фасолью, соусом демиглас и яйцом пашот

### ЛАЗАНЬЯ ПО-БОЛОНСКИ

традиционное сочетание домашнего теста для лазаньи, нежного молочного соуса бешамель и ароматного соуса из говядины, свинины и спелых томатов

## ХЛЕБ

1 на выбор. 120 г. / порция

### ЧИАБАТТА С КРЕМОМ ПЕСТО

### ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ

### ФОКАЧЧА С СЫРОМ ФЕТА

Дополнительно вы можете заказать блюда из Фуршетного меню и Горячие закуски от шеф-повара (дополнение к меню).

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

4 на выбор

### МЯСНОЕ АССОРТИ

- Пепперони 30 г.  
классическая итальянская колбаса
- Вителло Тоннато 30 г.
- Брускетта с паштетом из кролика 30 г.  
с луковым конфиюром
- Карпаччо 40 г.  
тонкие кусочки говядины, заправленные оливковым маслом и бальзамическим уксусом, в сочетании руколы, пармезана, яичного желтка и сливочного крема с трюфельной пастой

### РЫБНОЕ АССОРТИ 40 г.

- Семга шеф-посола  
семга собственного посола по эксклюзивному рецепту со специями
- Рулетики из снежного краба  
с хрустящим огурцом
- Филе балтийской сельди  
филе маринованной сельди с картофелем стоун и соусом тар-тар

### СЫРНОЕ АССОРТИ 30 г.

с виноградом, медом с цедрой апельсина и гриссини

- Пекорино
- Бри
- Горгонзола
- Грана Падано

### ГИГАНТСКИЕ ОЛИВКИ 100 г.

на листьях свежего салата

### КАПРЕЗЕ 100 г.

рассольная моцарелла со спелыми томатами и соусом песто

### ОВОЩНОЕ АССОРТИ С ЗЕЛЕНЬЮ 40 г.

- Огурцы свежие
- Томаты черри
- Паприка
- Редис

## ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ (по 100 г.)

## ДЕСЕРТ

100 г. / порция

### ТОРТ, УКРАШЕННЫЙ ФРУКТАМИ

- Баскский Чизкейк
- Красный Бархат
- Шоколадный торт с вишней
- Пропитанный Наполеон



*Дополнение  
к меню*





*Торжественно*

## ЗАКУСКИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

### ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН

120 г. / 400

куриное филе, вешенки и шампиньоны, томленные в сливочном соусе, в корзинках из слоеного теста под сырной корочкой

### ЛОСОСЬ РОЗЕ

100 г. / 750

нежный лосось, запеченный с апельсином на свежих листьях шпината с цитрусовой заправкой

## ФУРШЕТНЫЙ СТОЛ

### МЯСНЫЕ

ГИГАНТСКИЕ ОЛИВКИ  
В БЕКОНЕ

30 г. / 120

БРУСКЕТТА С ТАРТАРОМ  
ИЗ ГОВЯДИНЫ

60 г. / 210

ПРОФИТРОЛИ С ПАШТЕТОМ  
ИЗ КРОЛИКА

40 г. / 100

### РЫБНЫЕ

ОБОЖЖЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ  
КРЕВЕТКИ

30 г. / 140

БРУСКЕТТА С ТАРТАРОМ  
ИЗ СЕМГИ

60 г. / 280

РУЛЕТИКИ СНЕЖНОГО КРАБА

30 г. / 80

ОЛАДУШКИ ИЗ ЦУКИНИ  
С СЫРНЫМ МУССОМ И СЕМГОЙ

60 г. / 240

### ОВОЩНЫЕ

МИНИ-КАПРЕЗЕ С РАССОЛЬНОЙ  
МОЦАРЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ  
ЧЕРРИ

40 г. / 120

БРУСКЕТТА С ОВОЩНЫМ  
РАТАТУЕМ

60 г. / 140

ГРУША С ГОРГОНЗОЛОЙ  
И МЕДОМ

40 г. / 130

РУЛЕТИКИ ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО  
БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА  
И СЛИВОЧНОГО СЫРА

30 г. / 120

*Праздник там,  
где Вона*



**Ваш банкетный  
менеджер — Ольга Писарева**

**+7 (993) 078-14-57**

**bpg\_banket@bona-carona.ru**

## **Рестораны Вона Сарона**

пр. Ветеранов, 105  
тел.: 911-20-30

Московский пр., 179  
тел.: 905-35-38

пр. Славы, 43  
тел.: +7 929 114-10-46

ул. Есенина, 1  
тел.: 943-18-00

г. Пушкин, ул. Оранжерейная, 39  
тел.: 930-09-63

пр. Комендантский, 2  
тел.: 961-73-13

Пулковское шоссе, 60к1, стр. 21,  
Outlet Village Пулково  
тел.: +7 931 976-10-76