



НОВОГОДНИЕ
КОРПОРАТИВЫ

THE VIDOVOY

НОВОГОДНИЕ КОРПОРАТИВЫ

Скоро наступит та волшебная пора и время новогодних корпоративов, когда мы собираемся вместе, чтобы отпраздновать успехи и радости уходящего года. Пусть этот корпоратив станет началом невероятных приключений и незабываемых встреч. Давайте соберемся вместе, чтобы создать моменты, которые останутся в наших сердцах навсегда!

Ресторан "THE VIDOVOY" приглашает всех, кто ищет идеальное место для проведения новогоднего корпоратива. Присоединяйтесь к нам и создавайте неповторимые воспоминания вместе с вами!



ПОЧЕМУ МЫ?

01

Ведущий: Наш опытный ведущий умеет создать атмосферу веселья, вовлечь гостей в развлекательные программы и сделать ваше мероприятие еще более запоминающимся.

02

DJ: Комплект профессионального звукового и светового оборудования создают условия для по-настоящему взрывной вечеринки.

03

Место для танцев: у вас будет специальное место для танцев, где вы сможете раскрепоститься и потанцевать под музыку в уютной и фестивальной атмосфере.

04

Плазменные панели: в ресторане есть современные плазменные панели, которые придадут атмосфере праздника дополнительный шарм. Вы сможете показать новогодние презентации, поделиться поздравлениями и создать яркие моменты вместе с коллегами.

05

2 зала на выбор: возможность выбора из двух залов для вашего корпоративного мероприятия. Один из них - просторный и комфортабельный, предоставляющий много места для гостей и активных развлечений. Второй - это уютный зал на 3 этаже, идеально подходящий для более интимных и уединенных моментов.

06

Караоке: в ресторане THE VIDOVOY у вас будет возможность окунуться в мир караоке и поделиться своими талантами с коллегами и друзьями. Наше караоке-оборудование и огромная библиотека песен помогут создать веселую атмосферу и поднять настроение.

2 этаж



Количество посадочных мест на 2 этаже - 42, на 3 этаже 36

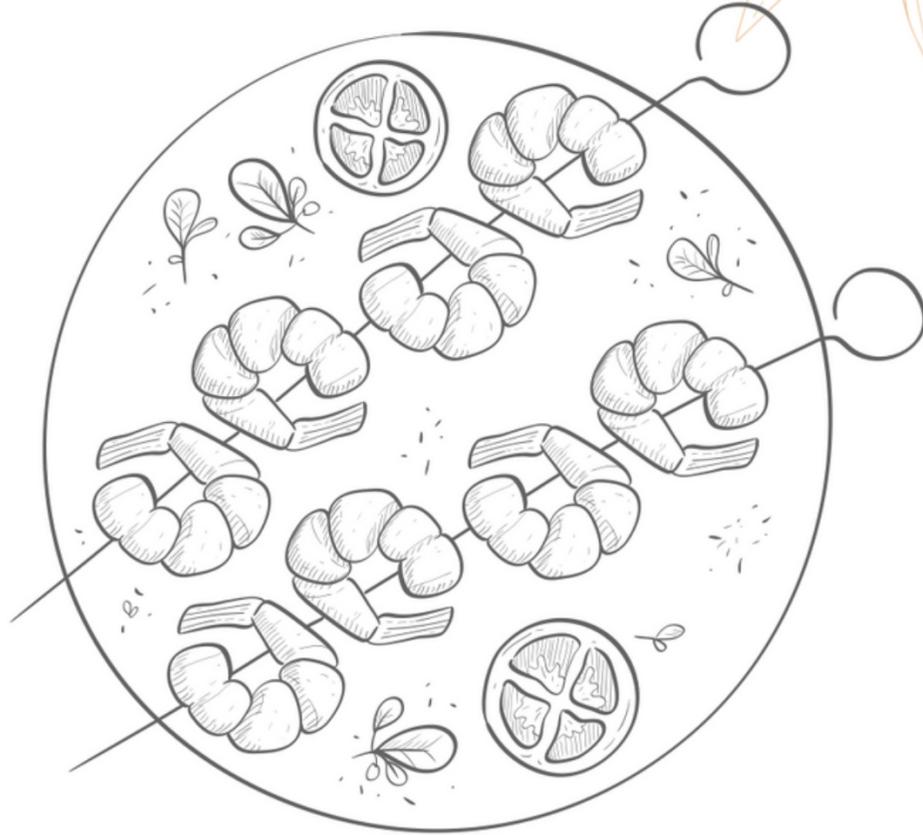
3 этаж



THE VIDOVOY

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Эскиммо из кролика в морковной глазури	70 гр 320
Карпаччо из дальневосточных креветок с кремом из черной смородины	28 гр 220
Свежий морской гребешок в раковине	1 шт 690
Маринованная говядина с хрустящим дайконом и кремом из зеленого лука	35 гр 325
Севиче из тунца с фенхелем и кремом маракуйя	38 гр 260
Гребешок су-вид с пикантным соусом чили и кремом из тыквы	33 гр 350
Тартар из ягненка на поджаренном тосте	20 гр 150
Вяленая свекла с кремом из квасного сусла	40 гр 125
Морковный медовик	65 гр 270
Карпаччо из лосося с цитрусами и сезонными ягодами	35 гр 360
Креветка темпура с соусом сладкий васаби	23 гр 125
Кубик лосося гравлакс со сливочным сыром	23 гр 250
Салат из овощных шейвингов с томатным соусом	21 гр 90



THE VIDOVOY

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

6900 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ гр/л

Тартар из ягненка с муссом из копченого сыра	60
Хрустящий салат с опалённым лососем и кремом сладкий васаби	120
Микс листьев салата с сыром Pecorino, печеным перцем и томатами с малиновым дрессингом	120

Прямым рейсом из Италии:

Bresaola, Prosciutto, Salame	50
Gorgonzola, Pecorino, Grana Padano	50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР

Каннеллони с уткой, белыми грибами и утиным жу	160
Аранчини	75

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Стейк из тунца с темлёным баклажаном и томатным кремом	280
Утка с пюре из батата, кремом из чернослива и клюквой	250
Говядина су-вид с кермом из сельдерея	235

ДЕСЕРТ

Павлова 2023	140
Хлебная корзина со сливочным маслом	70/30

НАПИТКИ

Вода Dausuz	0.8
Тоник	0.33

Выход на персону от 1100 до 1350 гр.

THE VIDOVOY

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3

7900 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ гр/л

Карпаччо креветка	85
Микс листьев салата с креветками, гребешком и морковной заправкой	135
Маринованная говядина с хрустящим дайконом и кремом из зеленого лука	60

Прямым рейсом из Италии:

Bresaola, Prosciutto, Salame	50
Gorgonzola, Pecorino, Grana Padano	50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР

Запечённый картофель с белыми грибами и икрой	150
Канеллони с уткой, белыми грибами и утиным жу	160

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Утка с пюре из батата, кремом из чернослива и клюквой	265
Сиг с пюре из брокколи и овощным жемчугом	265
Тальятелле с сыром Parmigiano Regianno	235

ДЕСЕРТ

Панакота Базиликовая	125
Хлебная корзина со сливочным маслом	70/30

НАПИТКИ

Вода Dausuz	0.8
Тоник	0.33

Выход на персону от 1060 до 1100 гр.

THE VIDOVOY

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

5900 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ В СТОЛ гр/л

Салат с запеченными овощами и домашней аджикой	135
Маринованная говядина с хрустящим дайконом и кремом из зеленого лука	60

Прямым рейсом из Италии:

Bresaola, Prosciutto, Salame	50
Gorgonzola, Pecorino, Grana Padano	50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ВЫБОР _____

Креветка темпура	150
Запеченный картофель с белыми грибами и икрой	160

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР _____

Паста с соусом болоньезе и кремом пармезан	265
Орзо с тартаром из тунца	265
Пенне с соусом горгондзола и карамелизированным яблоком	235

ДЕСЕРТ _____

Панакота базиликовая	125
Хлебная корзина со сливочным маслом	70/30

НАПИТКИ _____

Вода Dausuz	0.8
Тоник	0.33

Выход на персону от 1060 до 1100 гр.

