



Адрес: Санкт-Петербург
Суворовский проспект 25/16
Тел: +7 (812) 2712115
banquet@hotelvera.ru
<http://verabanket.ru>

Уважаемые господа!

Имеем честь предложить Вашему вниманию следующее банкетное меню.

Вариант 2 – 2200 рублей на персону

Холодные закуски и салаты

Рыбное ассорти

Лосось шеф-посола с цитрусовыми нотками, масляная рыба с оливками и лимоном. /80/26

Мясное плато

Ассорти из сочного ростбифа, нежной буженины и куриного рулета, начиненного черносливом, или омлетом Фуаяль с паприкой. К блюду подаются соусы Горчица и Хрен. /80/27

Рулетики из баклажанов, начиненных сырной пастой с грецкими орехами /80

Грибное лукошко в тесте

Ассорти из маринованных гриздей, опять, шампиньонов в сочетании с отварным картофелем и домашней сметаной. /80

Овощной серпантин

Ассорти из свежих томатов, огурцов, паприки, редиса и зелени /100

Салат с лососем шеф-посола

Нежный салат из лосося шеф-посола и мягкого сыра на слайсе из ароматного яблока. /80

Салат Мясной

Сытный салат из отварной говядины, отварного молодого картофеля, яйца, свежего огурца с майонезом. /80

Салат Вера

Восхитительный салат от шеф-повара из микса салатов Фуколы, Айсберга, Лолла Росса, Фриллиса с запеченными овощами – тыква, свекла, паприка под изюмно-цитрусовым дрессингом. Салат подается хрустящими тыквенными семечками. /80

Хлебная корзина в нарезке /100

Горячая закуска

Блинчики с курой, грибами и сыром в сливочном соусе /100

Горячие блюда на выбор:

Судак, запеченный с сыром и грибами, подается с овощами на пару /150/100

Свинина в сырном кляре с абрикосовым топингом.

Блюдо гарнируется отварным картофелем. /150/100

Напитки, фрукты

Фруктовая тарелка, 4 вида сезонных фруктов /100

Морс ягодный /200 мл

Вода без газа /200 (в кувшинах)