



БЕРИНГ

панорамный ресторан

ВЫПУСКНОЙ ВЕЧЕР
2025

CITYTEL Отель «Санкт-Петербург»
Пироговская наб., 5/2, этаж В

О РЕСТОРАНЕ

- Ресторан на берегу Невы с незабываемым панорамным видом.
- Идеально для проведения как небольших мероприятий, так и банкетов до 500 гостей.
- Демократичное меню русской и европейской кухни от Шеф-повара Вадима Шилова.
- Широкий выбор готовых банкетных предложений и индивидуальные разработки.
- Торты от ресторана французской кухни «Du Nord 1834 кондитерская».
- Специальные предложения по алкогольной карте.





Вы можете выбрать одно из пакетных предложений. Также команда ресторана «Беринг» готова организовать выпускной по индивидуальному сценарию.



ВЫПУСКНОЙ «СТАНДАРТ»

- Банкетное меню от Шеф-повара.
- Горка шампанского (шампанское оплачивается дополнительно).
- Разработка сценарного плана.
- Праздничная программа с ведущим и диджеем (5 часов).
- Координатор в день мероприятия.
- Индивидуальный план рассадки.
- Конкурсы с призами для выпускников.
- Оборудование: свет, звук.
- Декор зала.
- Работа фотографа (5 часов).
- Сладкая кульминация мероприятия - авторский торт (сложный декор оплачивается отдельно).

**СТОИМОСТЬ ПАКЕТНОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ
12 000 ₽ НА ГОСТЯ.**

Минимальное количество гостей — 70.



ВЫПУСКНОЙ «ПРЕМИУМ»

- Welcome.
- Банкетное меню от Шеф-повара.
- Горка шампанского (шампанское оплачивается дополнительно).
- Разработка сценарного плана.
- Праздничная программа с ведущим и диджеем (5 часов).
- Координатор в день мероприятия.
- Индивидуальный план рассадки.
- Конкурсы с призами для выпускников.
- Оборудование: свет, звук.
- Декор зала.
- Праздничная фотозона.
- Работа фотографа (5 часов).
- Сладкая кульминация мероприятия - авторский торт (сложный декор оплачивается отдельно).

**СТОИМОСТЬ ПАКЕТНОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ
17 000 ₽ НА ГОСТЯ.**

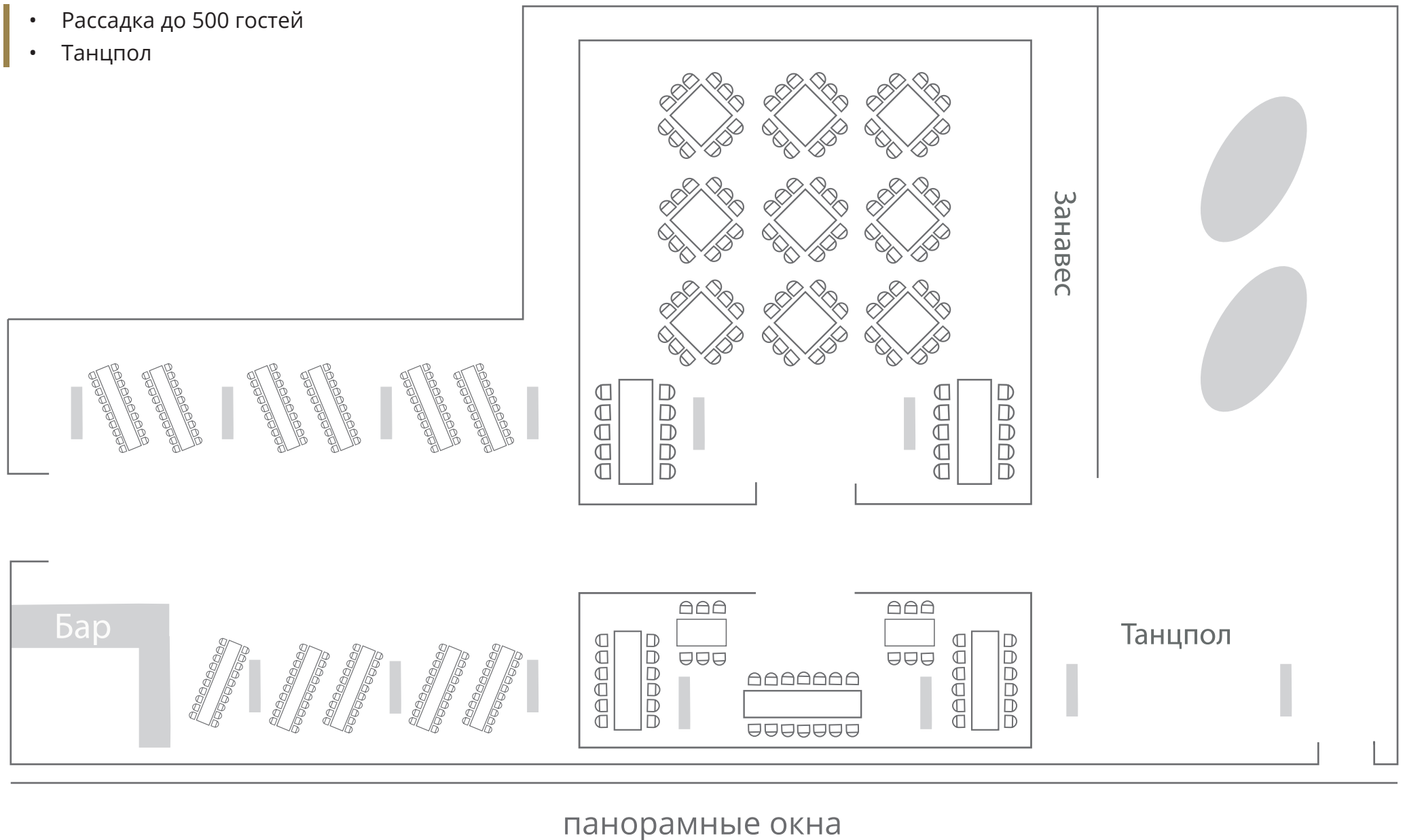
Минимальное количество гостей — 70.

БАНКЕТНАЯ РАССАДКА



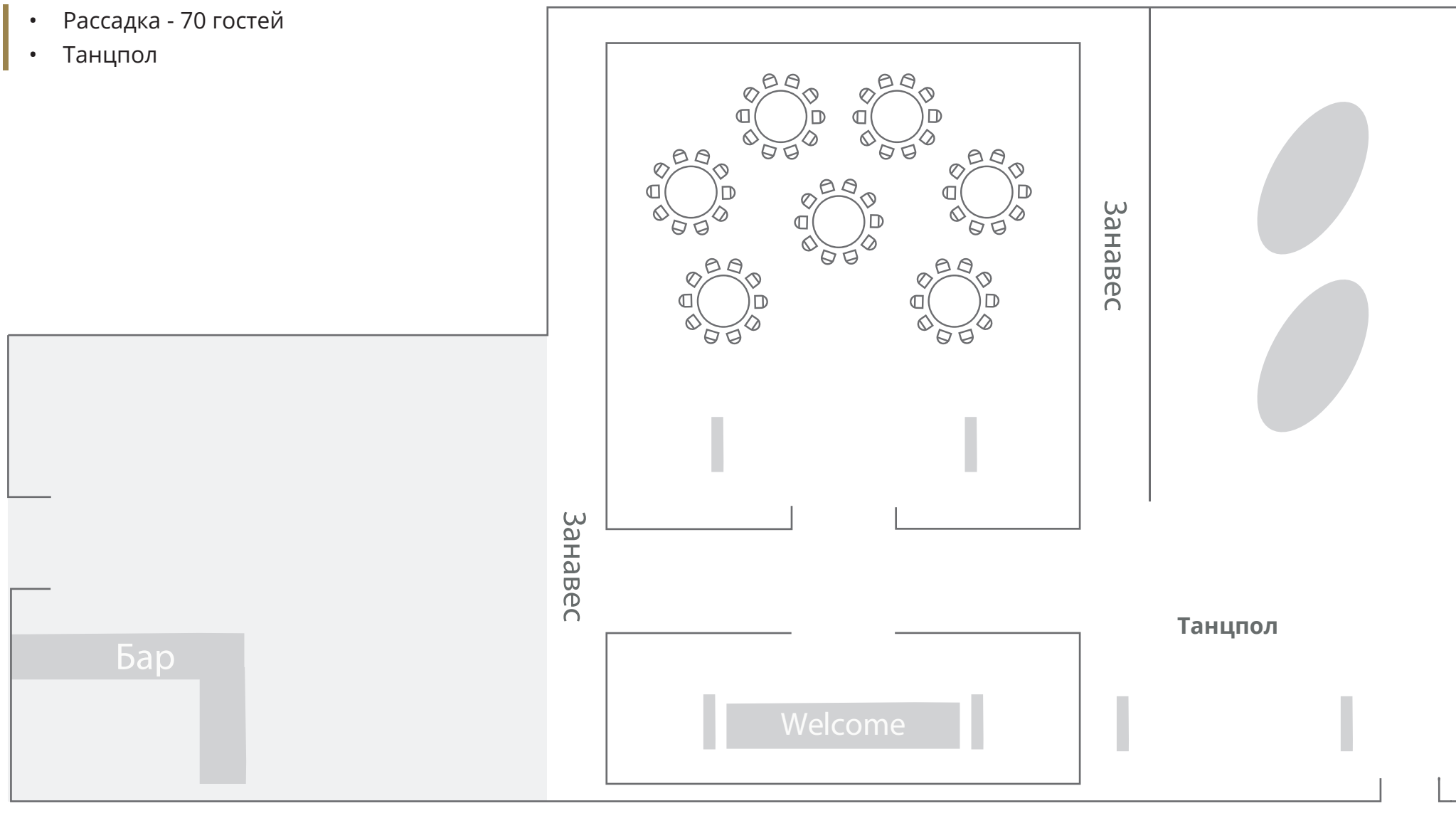
ВАРИАНТ БАНКЕТНОЙ РАССАДКИ

- Рассадка до 500 гостей
- Танцпол



ВАРИАНТ БАНКЕТНОЙ РАССАДКИ

- Рассадка - 70 гостей
- Танцпол



панорамные окна

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Сыр Моцарелла с томатами с соусом Песто и хрустящей чиабаттой	50/50/20
Филе лосося горячего копчения с карельским соусом из деревенской сметаны и с зерновым хлебом	100
Овощная нарезка: томаты, огурцы, редис, болгарский перец, сельдерей; с оливковым маслом и свежей зеленью	100
Буженина с дижонской горчицей	40

САЛАТЫ

гр.

Мясной салат с говядиной	100
Салат с куриной грудкой в соусе Терияки	100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

гр.

Куриное филе-гриль с картофелем стоун и с соусом Барбекю	140/70/50
Филе ладожского судака на картофельном пюре с запечённым чесноком и крабовым соусом Биск	130/100/50/50

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная. подаются со сливочным маслом	25/25/25/10
---	-------------

НАПИТКИ

мл

Клюквенный морс	200
Вода с мятой и лимоном	300
Чай/кофе (лимон, сливки, сахар)	200
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	100

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося горячего копчения

с карельским соусом из деревенской сметаны и с зерновым хлебом 100

Рулетики с пармской ветчиной

с рукколой и с вялеными томатами 30/30

Мясное ассорти

домашняя буженина, телячий отварной язык, пастрома 60/30

Свежие овощи с зеленью; подаются с оливковым маслом 100

САЛАТЫ

гр.

Салат Столичный с копчёной индейкой 100

Краб-лосось под шубой 100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

гр.

Блинчики Меншикова с телятиной и грибами 100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА на выбор

гр.

Филе судака с кремом из корня сельдерея и с гранатовым соусом 100/100/50

Отбивная из свинины с картофелем айдахо и с грибным соусом. 120/100/30

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная.

подаются со сливочным маслом 25/25/25/10

НАПИТКИ

мл

Клюквенный морс 200

Вода с мятой и лимоном 300

Чай/кофе (лимон, сливки, сахар) 200

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 100