

БЕРИНГ

панорамный ресторан

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ПРАЗДНИКИ В РЕСТОРАНЕ «БЕРИНГ»

Проведите ваш праздник на фоне уникального вида на акваторию Невы, крейсер «Аврора» и исторический центр города в панорамном ресторане «Беринг». Заведение расположено в центре Санкт-Петербурга, что делает его особенно привлекательным с точки зрения близости к основным достопримечательностям Северной Столицы.

Команда ресторана — более 200 профессионалов, специалистов ресторанного обслуживания, успешно работающих на рынке услуг более 10 лет. За это время ресторан зарекомендовал себя как надёжный партнёр по организации мероприятий различного уровня сложности: от международных торжественных приёмов до частных праздников и вечеринок.

Ресторан находится в CITYTEL Отеле Санкт-Петербург 4*, что гарантирует качество услуг и сервиса на уровне мировых стандартов, принятых в индустрии гостеприимства.

Ресторан «Беринг» является одной из немногих площадок в городе, способных принять банкетное мероприятие до 500 гостей и организовать фотосессию с прекрасным панорамным видом на акваторию Невы. Благодаря возможности зонирования, ресторан может проводить мероприятия и для небольших групп.

Удобный транспортный подъезд к ресторану является нашим несомненным преимуществом. «Беринг» занимает 1 место среди панорамных ресторанов Санкт-Петербурга (по версии портала RESTOCLUB).

БАНКЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Ресторан «Беринг» предлагает организацию праздников в формате банкетного накрытия. Для вас есть варианты меню, построенные на различных гастрономических и ценовых предпочтениях.

Команда ресторана индивидуально подходит к организации каждого мероприятия, поэтому в любом из предложенных готовых вариантов меню есть возможность замещения отдельных позиций:

- | | | |
|--------------------------------------|--------|-----------|
| • Банкетное меню «Традиционное» | 4500 ₽ | стр. 4 |
| • Банкетное меню «Русский стиль» | 5200 ₽ | стр. 5 |
| • Банкетное меню «Авторское» | 5500 ₽ | стр. 6 |
| • Банкетное меню «Итальянский стиль» | 5700 ₽ | стр. 7 |
| • Банкетное меню «Фирменное» | 6700 ₽ | стр. 8 |
| • Торты | | стр. 9-10 |



БАНКЕТНЫЕ НАКРЫТИЯ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
ТРАДИЦИОННОЕ

4500 ₽
НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Моцарелла с томатами
с соусом Песто и хрустящей чиабаттой

1/50/50/20

Паштет из печени индейки
с кремом из сыра Маскарпоне
и с персиковым конфитюром на французском багете

1/40/40

Филе лосося горячего копчения
с карельским соусом из деревенской сметаны
и зерновым хлебом

1/100

Овощная нарезка
томаты, огурцы, перец болгарский, редис,
сельдерей с оливковым маслом
и свежей зеленью

1/100

Мини-эклеры с форшмаком
из филе сельди с яблоками, ялтинским луком
и икорным маслом

1/30

САЛАТЫ

Салат со свекольными равиоли
с домашним творожным сыром и орехами
под базиликовым соусом с салатным миксом

1/100

Салат с копчёной треской
с картофелем, томатами и красным салатным луком

1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Цыплёнок табака
с соусом Сацебели
и запечённым в фольге картофелем

1/250/150/40

Филе судака
с кремом из корня сельдерея и с гранатовым соусом

1/100/100/50

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная
подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенный морс
с корицей и мёдом

1/200

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
Русский стиль

5200 ₽
НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося слабой соли
с зерновыми тостами и со сливочно-оливковым
кремом

1/30/20/15

Мясное ассорти
домашняя буженина, телячий отварной язык,
пастроми

1/60/30

Рулетики из баклажанов-гриль
с сырным кремом и грецкими орехами

1/60/20

Свежие овощи с зеленью
подаются с оливковым маслом

1/100

Домашние разносолы
квашеная капуста, солёные и маринованные огурцы,
патиссоны; подаются в ржаном хлебе

1/100

Архангельские солёные грибы
грузди, боровики, маслята;
подаются с домашней сметаной
в ржаных колодцах

1/50/50

САЛАТЫ

Салат Столичный
с подкопчённой индейкой

1/100

Краб-лосось под шубой

1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики «Меньшикова»
с телятиной и грибами

1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе ладожского судака
на пюре из молодой моркови
с «битыми» огурцами;
подаётся с икорным соусом
на основе крабового биска

1/130/100/50/5

Свиное филе на подушке из лисичек
с молодым картофелем и с брусничным соусом

1/130/80/50/30

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная
подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенный морс
с корицей и мёдом

1/200

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
АвТОРСКОЕ

5500 ₽
НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.
1/30/20/20/10

Филе лосося холодного дыма
с апельсиново-горчичным соусом, каперсами,
маслинами и оливками, замаринованными в прованских травах;
подаётся с пшеничными тостами

Рулетики с пармской ветчиной
с руколой и подвяленными томатами 1/30/30

Моцарелла с томатами
в остром соусе с кинзой и чёрным перцем 1/50/50

Татаки из тунца
с ореховым соусом и салатом Чука 1/30/30/15

Вителло тоннато
из телятины под соусом из копчёного картофеля и
тунца с листьями салата и с трюфельным маслом 1/30/30

САЛАТЫ

Салат с куриной грудкой
глазированной в соусе Терияки,
с жареными вешенками и тыквенным паем 1/100

Салат с креветками-гриль
в манговом соусе 1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жюльен из лесных грибов
под сырной корочкой 1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Мурманская треска конфи
в соусе Велуте с копчёной фасолью и пармантье
из молодой моркови 1/100/80/50/20

Фондан из говядины и хереса
с луком конфи и чипсами из сельдерея 1/100/50/40/20/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

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

НАПИТОК

Клюквенный морс
с корицей и мёдом 1/200

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
Итальянский стиль

5700 ₽
НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Сицилийское мясное плато

вяленая колбаса салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прешутто, вяленая говяжья вырезка Брезаола, сыровяленая колбаса Романо; подаётся с хрустящей чиабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушёными каперсами и вялеными томатами

1/30/30/5/10

Сырное плато

сыры Чеддер, Камамбер, Пармезан, козий; подаётся с конфитюром из кураги, сырными гриссини, орехами и свежими ягодами

1/30/10/10

Риет из утки

с зерновыми и овощными кростини, апельсиновым мармеладом и с выпаренным соусом на основе портвейна Педро Хименес

1/50/40

Татаки из тунца

с манговым тартаром и авокадо-гриль со стружкой тунца бонито

1/40/30/20

Муксун слабой соли

с тартаром из малосольных огурцов и с соусом на основе сметаны и свежей зелени; подаётся с зерновыми кростини и кедровыми орешками в зелёном масле из петрушки

1/20/20/20/10

САЛАТЫ

Салат с креветками и свежей клубникой

под манго-майонезом с листиками кинзы, вяленым чесноком и жареной фунчозой

1/100

Буррата с копчёной грушей

и чипсами из томатов с соусом Юдзу

1/30/30/10

Салат с подкопчённой говядиной

грибами и картофелем пай под бруснично-имбирным соусом

1/90

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе сига горячего копчения

с пармантье из цветной капусты под соусом из деревенской сметаны и красной икры

1/100/70/50

Свиная грудинка-гриль

в соусе Кимчи с кремом из белокочанной капусты

1/150/70/70/40

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная

подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенный морс

с корицей и мёдом

1/200

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
Фирменное

6700 ₽
НА ГОСТЯ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося слабой соли
с зерновыми тостами и со сливочно-оливковым кремом

1/65

Муксун слабой соли с тартаром из малосольных огурцов
с соусом на основе сметаны и свежей зелени; подаётся
с зерновыми кростини и кедровыми орешками в зелёном масле из петрушки

1/70

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Строганина из говядины
с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей руколой

1/90

Сицилийское мясное плато
салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прошутто, вяленая говяжья
вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романо; подаётся с хрустящей
чабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушёными каперсами и
вялеными томатами

1/75

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

Овощная нарезка
из томатов, болгарского перца, огурцов, сельдерея и редиса
с оливковым маслом и свежей зеленью

1/100

Сырное плато
сыры Чеддер, Камамбер, Пармезан, козий; подаётся с конфитюром
из кураги, сырными гриссини, орехами и свежими ягодами

1/100

САЛАТЫ

Краб-лосось под шубой

1/100

Салат с креветками и свежей клубникой
под манго-майонезом с листиками кинзы, вяленым чесноком
и жареной фунчозой

1/100

Салат с подкопчённой говядиной
с бруснично-имбирным соусом, грибами и картофелем пай

1/110

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с жульеном из лосося

1/100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

Фондан из говядины и хереса
с луком конфи и сельдереем в трёх текстурах

1/240

Утиная ножка в глазури Терияки
с пюре из сельдерея и молодого картофеля, с грушевым тартаром
и с вишнёвым соусом

1/310

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная
подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенно-брусничный морс
с корицей и мёдом

1/200

ТОРТЫ

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ НАЧИНКУ
ПО СВОЕМУ ВКУСУ.



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Ароматный бисквит с яблоками, морковью и корицей, пропитанный сливочно-сырным кремом и украшенный свежими ягодами.



БАНАНОВО-МАЛИНОВЫЙ МУСС

Миндальный дженуаз с бананово-малиновым муссом на основе свежих ягод и фруктов.



ТРИ ШОКОЛАДА

Три мусса из молочного, чёрного, белого шоколадов на шоколадном кексе.



ПТИРАТОН

Домашний торт на воздушном медовом бисквите, пропитанный сметанно-сливочным кремом и украшенный свежими ягодами.

ТОРТЫ

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ НАЧИНКУ
ПО СВОЕМУ ВКУСУ.



ЗАХЕР

Шоколадный бисквит с марципаном, шоколадом и украшением из свежей клубники.



КРАСНЫЙ БАРХАТ

Нежный бисквит, пропитанный сливочно-сырным крем и вишнёвым конфи.



ЧЕРНИЧНЫЙ ТОРТ

Воздушный миндальный бисквит с домашним йогуртом, с творожным сыром и со свежей черникой.



МЕДОВИК

Нежные медовые коржи с кремом из варёной сгущёнки и сметаны с добавлением гречишного мёда.

Наши гости с диетическими требованиями или пищевой аллергией, пожалуйста,
обратитесь к вашему официанту, который расскажет об ингредиентах,
используемых в меню.

БЕРИНГ

панорамный ресторан

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