

# 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 партнер 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.

По дизайну пространство ресторана разделено на две части: лофт-зона и зона с оригинальным интерьером, выполненным в морской тематике. 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»      | 2000 ₹ | стр. 3    |
| • Банкетное меню «Русский стиль»     | 2700 ₹ | стр. 4    |
| • Банкетное меню «Авторское»         | 2700 ₹ | стр. 5    |
| • Банкетное меню «Стиль Фьюжн»       | 3000 ₹ | стр. 6    |
| • Банкетное меню «Итальянский стиль» | 3000 ₹ | стр. 7    |
| • Банкетное меню «Фирменное»         | 3500 ₹ | стр. 8    |
| • Торты                              |        | стр. 9-10 |



## БАНКЕТНЫЕ НАКРЫТИЯ



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

### ТРАДИЦИОННОЕ

2000 ₺

НА ГОСТЯ

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	гр.
Моцарелла с томатами с соусом Песто и хрустящей чиабаттой	1/60/50/20
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

2700 ₺  
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

2700 ₺  
НА ГОСТЯ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

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

1/30/20/20/10

Рулетики с пармской ветчиной  
с рукколой и подвяленными томатами

1/30/30

Моцарелла с томатами  
в остром соусе с кинзой и чёрным перцем

1/60/50

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

Жульен из лесных грибов  
под сырной корочкой

1/100

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Мурманская треска конфи  
в соусе Вилюте 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**  
Стиль Фьюжн

**3000 ₺**  
НА ГОСТЯ

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

гр.

**Сицилийское мясное плато**

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

1/40/10/5/10

**Строганина из говядины**

с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой

1/30/20/10

**Гравлакс из северного лосося**

с фрешем из апельсинового сока и горчицы, с зелёным маслом из укропа и ржаными кростини

1/30/20/20

**Паштет из печени индейки**

с сыром Маскарпоне, персиковым вареньем и французской бриошью с фисташковой пудрой

1/50/30/20

**Риет из утки**

с луковым конфиюром

1/70

**САЛАТЫ**

**Салат из огурцов с укропом**

и луком-сибулет под деревенской сметаной

1/80

**ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА**

**Блинчики с жульеном из лосося**

1/100

**ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР**

**Утиная ножка**

в глазури Терияки с пюре из сельдерея и молодого картофеля с тартаром из груши и с вишнёвым соусом

1/150/80/30/50

**Филе лосося горячего копчения**

со спагетти из цукини под соусом из свежего тархуна, сливочного масла и желтков Беарнез

1/100/50/50/10

**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

3000 Р

НА ГОСТЯ

#### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

##### Сицилийское мясное плато

вяленая колбаса салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прошутто, вяленая говяжья вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романа; подаётся с хрустящей чиабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушеными каперсами и вялеными томатами

1/40/10/5/10

##### 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 малосолевых 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

#### САЛАТ В СТОЛ

##### Салат с креветками и свежей клубникой

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

1/100

#### САЛАТЫ ПОРЦИОННЫЕ

##### Буррата с копчёной грушей

и чипсами из томатов с соусом Юзу

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

**3500 ₺**  
НА ГОСТЯ

#### РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- Филе лосося слабой соли гр.  
с зерновыми тостами и со сливочно-оливковым кремом 1/65
- Муксун слабой соли с тартаром из малосольных огурцов 1/70  
с соусом на основе сметаны и свежей зелени; подаётся с зерновыми кростини и кедровыми орешками в зелёном масле из петрушки

#### МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- Строганина из говядины 1/90  
с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой
- Сицилийское мясное плато 1/65  
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

#### ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

- Овощная нарезка 1/100  
из томатов, болгарского перца, огурцов, сельдерея и редиса с оливковым маслом и свежей зеленью
- Сырное плато 1/100  
сыры Чеддер, Камамбер, Пармезан, Дорблю; подаётся с конфитюром из кураги, сырными гриссини, орехами и свежими ягодами

#### САЛАТЫ

- Краб-лосось под шубой 1/100
- Салат с креветками и свежей клубникой 1/100  
под манго-майонезом с листиками кинзы, вяленным чесноком и жареной фунчозой
- Салат с подкопчённой говядиной 1/110  
с бруснично-имбирным соусом, грибами и картофелем пай

#### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Блинчики с жульеном из лосося 1/100

#### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

- Фондан из говядины и хереса 1/240  
с луком конфи и сельдереем в трёх текстурах
- Утиная ножка в глазури Терияки 1/310  
с пюре из сельдерея и молодого картофеля, грушевым тартаром и с вишнёвым соусом

#### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

- Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная 1/85  
подаются со сливочным маслом

#### НАПИТОК

- Клюквенный морс 1/200  
с корицей и мёдом

## 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.



### ЛАВАНДОВЫЙ

Миндальный бисквит с чернично-лавандовым муссом из сливочного сыра и марципановый бисквит со сливочно-лавандовым муссом на основе белого шоколада. Торт покрыт зеркальной глазурью.



### СОЛЕЙ

Медово-облепиховый мусс с фруктовым конфитюром на нежном ванильном бисквите. Украшен яркой зеркальной глазурью, свежей клубникой, листиками мяты и мини-меренгами.



### МЕДОВИК

Торт с карамельно-медовым кремом и нежным бисквитом.

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

If you have dietary requirements or food allergy, please inform your waiter,  
(s)he will tell you about the ingredients used in the menu.

# БЕРИНГ

панорамный ресторан

Пироговская наб., 5/2  
Отель «Санкт-Петербург», этаж В  
тел. +7 (812) 633 04 80  
[bering-spb.ru](http://bering-spb.ru) [banket@hotel-spb.ru](mailto:banket@hotel-spb.ru)