

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.

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» | 3500 ₹ | стр. 4 |
| • Банкетное меню «Русский стиль» | 4200 ₹ | стр. 5 |
| • Банкетное меню «Авторское» | 4700 ₹ | стр. 6 |
| • Банкетное меню «Стиль Фьюжн» | 4800 ₹ | стр. 7 |
| • Банкетное меню «Итальянский стиль» | 5700 ₹ | стр. 8 |
| • Банкетное меню «Фирменное» | 5800 ₹ | стр. 9 |
| • Торты | | стр. 10-11 |



БАНКЕТНЫЕ НАКРЫТИЯ



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ТРАДИЦИОННОЕ

3500 ₺

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 свёкольными 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

4200 ₺
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

4700 ₽
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 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 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

4800 ₽
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

1/30/30/5/10

Строганина из говядины

с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой

1/50/50/20

Гравлакс из северного лосося

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

1/50/30/20

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

1/50/20/20

САЛАТЫ

Салат из огурцов с укропом

и луком-сибулет под деревенской сметаной

1/80

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики с жюльеном 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

5700 ₺

НА ГОСТЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Сицилийское мясное плато

вяленая колбаса салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прощутто, вяленая говяжья вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романа; подаётся с хрустящей чиабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, сушеными 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 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, вяленным 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

5800 ₺

НА ГОСТЯ

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося слабой соли

1/65

с зерновыми тостами и со сливочно-оливковым кремом

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

1/75

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, козий; 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, с грушевым тартаром и с вишнёвым соусом

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная

25/25/25/10

подаются со сливочным маслом

НАПИТОК

Клюквенно-брусничный 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.



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
тел. +7 (812) 633 04 80
bering-spb.ru banketcitytel@yandex.ru