

БЕРИНГ

панорамный ресторан

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ/ BANQUET MENU 2000 ₹

НА ГОСТЯ / PER GUEST

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Буррата с томатами
с соусом Песто и хрустящей чиабаттой 1/50/50/20

Паштет из печени индейки
с кремом из сыра Маскарпоне
и персиковым конфитюром на французском
багете 1/40/40

Филе форели 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 зеле-
нью 1/100

Мини-эклеры с форшмаком
из филе сельди с яблоками, ялтинским луком
и сливочным маслом 1/30

САЛАТЫ

Салат со свекольными ravioli
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 с запечённым в фольге картофелем 1/250/150/40

Филе дорадо
с кремом из корня сельдерея и 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

COLD APPETIZERS

Burrata with tomatoes,
pesto sauce and crispy ciabatta

Turkey liver pâté
with mascarpone cream and peach
confiture on French baguette

Hot-smoked trout fillet
with Karelian sauce of sour cream and
whole meal bread

Assorted vegetables;
tomatoes, cucumbers, radish, bell pepper,
celery with olive oil and fresh greens

Mini-eclaires
with vorschmack of herring, apples, onions
and butter

SALADS

Salad of beetroot ravioli
home-made cream cheese and nuts with basil
sauce and mixed greens

Salad of smoked trout
potatoes, tomatoes and red onions

HOT DISH AT YOUR CHOICE

Butterflied char-grilled chicken
with satsebeli sauce
and foil-baked potatoes

Dorado fillet
with celery root cream and pomegranate sauce

BREAD PLATTER

Whole meal, wheat, rye bread;
served with butter

DRINKS

Cranberry drink
with cinnamon and honey

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ / BANQUET MENU 2500 ₺

Русский стиль / Russian style

НА ГОСТЬЯ / PER GUEST

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Филе лосося слабой соли
с зерновыми тостами и солодовым маслом

1/30/20/15

Мясное ассорти
домашняя буженина, телячий отварной язык,
пряный ростбиф

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
капуста квашенная, 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

COLD APPETIZERS

Light-salted salmon fillet
with wholemeal toasts and malt butter

Assorted meat
home-made baked ham, boiled beef tongue,
spicy roast beef

Grilled eggplant rolls
with cheese cream and walnuts

Fresh vegetables and greens
served with olive oil

Home-made pickles:
sauerkraut, salted and pickled mushrooms,
pattypan squashes; served in rye bread

Arkhangelsk pickled mushrooms:
milk mushrooms, ceps, slippery jack mushrooms;
served in rye wells with home-made sour cream

САЛАТЫ

Салат Столичный
с подкопчённой индейкой

1/100

Краб-форель под шубой

1/100

SALADS

Stolichny salad
with light-smoked turkey

Crab and trout under dressing

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики «Меньшикова»
с телятиной и грибами

1/100

HOT APPETIZER

Menshikov pancakes
with veal and mushrooms

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,
мочёной клюквой и брусничным соусом

1/130/80/50/30

HOT DISH AT YOUR CHOICE

Ladoga pike perch fillet
with mashed carrots, smashed cucumbers,
and crab bisque-based caviar sauce

Fried pork fillet on a bed of girolles
and new potatoes with soused cranberries
and red bilberry sauce

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочки: зерновая, пшеничная, ржаная;
подаются со сливочным маслом

25/25/25/10

BREAD PLATTER

Whole meal, wheat, rye bread,
served with butter

НАПИТОК

Клюквенный морс
с корицей и мёдом

1/200

DRINKS

Cranberry drink
with cinnamon and honey

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ
АВТОРСКОЕ

2700 ₺
НА ГОСТЯ / PER GUEST

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
Буррата 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 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 сельдереем в трёх текстурах	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

Fusion style

3000 ₽
НА ГОСТЯ / PER GUEST

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

гр.

Сицилийское мясное плато 1/30/30/5/10
вяленая колбаса салями Милано, сыровяленый свиной окорок Пршутто, вяленая говяжья вырезка Брезаола, сыровяленая колбаса Романа; подаётся с хрустящей чабаттой, жаренной на гриле, с оливковым маслом, сушёными каперсами и вялеными томатами

Строганина из говядины 1/50/20/20
с трюфельным соусом, чёрным дроблёным перцем и свежей рукколой

Гравлакс из северного лосося 1/50/30/20
с фрешем из апельсинового сока и горчицы, с зелёным маслом из укропа и ржаными кростини

Паштет из печени индейки 1/50/30/20
с сыром Маскарпоне, персиковым вареньем и французской бриошью с фисташковой пудрой

Террин из утки 1/50/20/20
с белыми грибами и кедровыми орешками под брусничным соусом

САЛАТЫ

Тайский салат 1/80
с острой говядиной, глазированной на гриле, в устричном соусе с салатным миксом под лаймовым соусом

Салат из огурцов с укропом 1/80
и луком-сибулет под деревенской сметаной

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Баклажаны пармеджано 1/130
с томатным соусом Наполи, запечённые в пергаменте с сыром Моцарелла

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Утиная ножка 1/150/80/30/50
в глазури Терияки с пюре из сельдерея и молодого картофеля с тартаром из груши и вишневым соусом

Филе карельской форели горячего копчения 1/100/50/50/10
со спагетти из цуккини под соусом из свежего тархуна, сливочного масла и желтков Беарнез

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

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

НАПИТОК

Клюквенный морс 1/200
с корицей и мёдом

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Italian style

3300 ₺

НА ГОСТЯ / PER GUEST

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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	гр. 1/30/30/5/10
Сырное плато сыры Чеддер, Камамбер, Пармезан, козий; подаётся с конфитюрами из кураги и инжира, с сырными Гриссини, с орехами и свежими ягодами	1/30/10/10
Утиный риет с зерновыми и овощными кростини, с апельсиновым мармеладом и выпаренным соусом на основе портвейна Педро Хименес	1/50/40
Татаки из тунца с манговым тартаром и с авокадо-гриль со стружкой тунца Бонито	1/40/30/20
Муксун слабой соли с тартаром из малосольных огурцов и 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 В СТОЛ

Салат с креветками и свежей клубникой заправленный манго-майонезом и украшенный листьями кинзы, вялым чесноком и жареной лапшой Фунчоза	1/100
---	-------

САЛАТЫ ПОРЦИОННЫЕ

Буррата с копчёной грушей Песто с 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, ржана. Подаются со сливочным маслом	25/25/25/10
---	-------------

НАПИТОК

Клюквенный морс с корицей и мёдом	1/200
---	-------

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

3500 ₺

НА ГОСТЯ / PER GUEST

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- Филе лосося слабой соли
с зерновыми тостами и солодовым маслом 1/65
- Муксун слабой соли с тартаром из малосольных огурцов
с соусом на основе сметаны и свежей зелени. Подается 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 рукколой 1/90
- Сицилийское мясное плато
салями Милано, сыровяленый свиной окорок Прощутто, вяленая говяжья
вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романо. Подается с хрустящей
чабаттой, жаренной на гриле с оливковым маслом, с сушёными каперсами и
вялеными томатами 1/75

ОВОЩНЫЕ И СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

- Овощная нарезка
из томатов, болгарского перца, огурцов, сельдерея и редиска
с оливковым маслом и свежей зеленью 1/100
- Сырное плато из четырёх видов сыра
Чеддер, Камамбер, Пармезан, Козий. Подается с двумя видами конфитюра:
из кураги и из инжира, с сырными гриссини, орехами и свежими ягодами 1/100

САЛАТЫ

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

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

- Баклажаны Пармеджано
с томатным соусом Наполи, запечённые в пергаменте с сыром Моцарелла 1/130

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЫБОР

- Филе дорадо
с кремом из корня сельдерея и гранатовым соусом 1/250
- 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 тар-таром
и вишнёвым соусом 1/310

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

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

НАПИТОК

- Клюквенно-брусничный морс
с корицей и мёдом 1/200

БЕРИНГ

панорамный ресторан

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