

# 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

Филе лосося холодного дыма с апельсиново-горчичным соусом, каперсами, маслинами и оливками, замаринованными в прованских травах; подаётся с пшеничными тостами	гр. 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 Прошутто, вяленая говяжья вырезка Брезола, сыровяленая колбаса Романа; подаётся с хрустящей чабаттой, 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

#### 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 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 Р**  
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](http://bering-spb.ru) [banketcitytel@yandex.ru](mailto:banketcitytel@yandex.ru)