БЕРИНГ

панорамный ресторан

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ



ФУРШЕТЫ ОТ РЕСТОРАНА «БЕРИНГ»

Проведите ваш праздник на фоне уникального вида на акваторию Невы, крейсер «Аврора» и исторический центр города в панорамном ресторане «Беринг». Ресторан расположен 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).

ФУРШЕТНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Ресторан «Беринг» предлагает организацию праздников в формате фуршетного 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:

- Рыбные закуски стр. 3
- Мясные закуски стр. 4
- Овощные закуски стр. 5
- Сырные закуски стр. 5
- Салаты стр. 6
- Горячие закуски стр. 7
- Гарниры стр. 8
- Десерты стр. 9
- Безалкогольные напитки стр. 10

Рыбные закуски

НАИМЕНОВАНИЕ	гр.	цена
Форшмак на ложечке	30	80 ₽
Форшмак на эклере	45	95 ₽
Лосось в соусе Васаби на ржаном тосте с листьями сушёного Нори	25	170 ₽
Канапе с эсколаром и лимоном	35	180 ₽
Амюз Буш с раковыми шейками	27	180 ₽
Тартар из подкопчённого лосося на солодовом хлебе	30	180 ₽
Ржаной профитроль с муссом из лосося	30	190 ₽
Тунец Туна-таки с чёрным кунжутом и имбирным дрессингом	20	190 ₽
Канапе с лососем и лимоном	30	190 ₽
Панкейк из судака и лосося с креветкой в зеркальной глазури из паприки	30	190 ₽
Тарталетка с креветкой по-тайски	30	190 ₽
Мильфей с муссом из крабового мяса	25	190 ₽
Ролл из лосося с креветками со сливочным сыром и миндалём	35	250₽
Ролл из маринованного лосося с сыром Филадельфия на палочке из сельдерея	35	250₽
Севиче из гребешка с тартаром из овощей	30	290 ₽





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

Мясные закуски

НАИМЕНОВАНИЕ	гр.	цена
Канапе из буженины с маринованным перцем и дижонской горчицей	25	80 ₽
Ростбиф на ломтике поленты	20	80 ₽
Салями с Моцареллой со свежим базиликом	15	80 ₽
Эклер с паштетом из цыплят и террином из фуагра	30	80 ₽
Колбаса свиная сыровяленная с корнишоном на зерновом хлебе с соусом Хрен	30	85 ₽
Свиной вяленый окорок с тапенадой из персиков на тонком крутоне	15	100 ₽
Риет из кролика с луковым конфитюром на брускетте	30	110 ₽
Паштет из кролика с вишнёвым желе на французском багете	35	110 ₽
Запечённый свиной бок с вялеными томатами	40	120 ₽
Ломтик буженины с брусничным соусом в шоте	25	135 ₽
Куриный рулет с курагой	50	140 ₽






Овощные закуски

НАИМЕНОВАНИЕ	гр.	цена
Овощная вязанка с соусом из натурального йогурта	40	80 ₽
Закуска из брынзы, тыквенных семечек и свёклы	20	80 ₽
Овощной мини-шашлык с помидорами черри, свежими огурцами и с соусом Песто; подаётся в шоте	35	95 ₽
Запечённая паприка с орехово-сливочной начинкой	30	95 ₽
Салат с маринованными водорослями в ореховом соусе	70	190 ₽

Сырные закуски

НАИМЕНОВАНИЕ	гр.	цена
Домашний сыр с виноградом на шпажке	15	80 ₽
Мягкий сыр с луком-сибулет и маком	20	80 ₽
Сыр Филадельфия с фисташками в кокосовой стружке	30	95 ₽
Брускетта с вялеными томатами и с оливковой тапенадой	25	95 ₽
Сыр Пармезан с вялеными томатами	15	120 ₽
Сыр Камамбер с клубникой и бальзамическим кремом	23	190 ₽





Салаты

НАИМЕНОВАНИЕ	гр.	цена
Салат Капрезе подаётся в шоте	50	120 ₽
Салат Оливье с цыплёнком табака подаётся в тарталетке	50	150 ₽
Салат Цезарь подаётся в тарталетке или в шоте	50	170 ₽
Русский салат с телятиной подаётся в тарталетке	50	180 ₽
Салат Фахито подаётся в тарталетке	50	190 ₽
Салат с уткой Конфи подаётся в тарталетке	45	190 ₽
Норвежский салат с треской горячего копчения подаётся в тарталетке	60	190 ₽
Салат с говяжьим языком, шпинатом, редисом и картофелем Айдахо под горчичной заправкой	70	190 ₽
Салат с форелью горячего копчения	50	320 ₽
Салат Нисуаз с тунцом-гриль, листьями маш-салата и яйцом пашот; подаётся в мартинке	70	320 ₽









Горячие закуски

НАИМЕНОВАНИЕ	гр.	цена
Соте из овощей кабачок, баклажан, перец	100	105 ₽
Киш с кроликом	100	250 ₽
Мясной штрудель	100	290 ₽
Мясной рулет с соусом из красного вина	130	300 ₽
Соте из курицы с ананасом	100	360 ₽
Соте из свинины с болгарским перцем и с соусом из красного вина/Терияки	100	420 ₽
Купаты-гриль из говядины	100	420 ₽
Купаты-гриль из свинины	100	420 ₽
Купаты-гриль из баранины	100	420 ₽
Кулебяка с судаком и лососем со сливочным соусом	100/50	650 ₽
Соте из лосося и трески с болгарским перцем	100	650 ₽
Соте из тигровых креветок	80	870 ₽
Баранья нога, маринованная в гранатовом соке подаётся со сливочным соусом Демиглас (Шоу-блюдо)	80/20	950 ₽





Гарниры

НАИМЕНОВАНИЕ	гр.	цена
Рис с овощами	100	50 ₽
Рис со сливочным маслом	100	50 ₽
Картофель отварной со сливочным маслом и укропом	100	70 ₽
Рататуй с прованскими травами	100	95 ₽
Картофель Айдахо	100	100 ₽
Паровые овощи	100	120 ₽
Овощи-гриль с соусом Песто	100	150 ₽



Десерты

НАИМЕНОВАНИЕ	гр.	цена
Меренга со смородиновым ганашем и со взбитыми сливками в фисташковой обсыпке	30	60 ₽
Булочка Шу	35	70 ₽
Медовик в шоте	40	70 ₽
Волован ручной работы с миндальной начинкой	35	70 ₽
Шоколадный капкейк	20	70 ₽
Шоколадный трюфель ручной работы с коньяком	20	90 ₽
Ванильный мини-эклер	40	90 ₽
Шоколадный мини-эклер	40	90 ₽
Кофейный мини-эклер	40	90 ₽
Апельсиновый трюфель	20	95 ₽
Фисташковый трюфель	20	95 ₽
Мини-тарталетка с клубникой	30	110 ₽
Шоколадно-банановый десерт с малиновым муссом	70	145 ₽
Французское пирожное Макарони	25	145 ₽
Малиновый тирамису в шоте	40	150 ₽
Клубничный тирамису в шоте	40	150 ₽
Апельсиновый тирамису в шоте	40	150 ₽
Брауни	40	190 ₽
Клубничный чизкейк на подушке из песочного крамбла	65	190 ₽
Манговый мусс с малиной	60	250 ₽
Пралине в молочном шоколаде с грецким орехом	50	250 ₽
Шоколадный мусс с вафельной крошкой	40	290 ₽
Фруктовая тарелка: яблоко, ананас, виноград, киви, апельсин	1000	1200 ₽
Торт с оформлением	1000	3000 ₽

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

Безалкогольные напитки

НАИМЕНОВАНИЕ	мл	цена
Чай пакетированный, в ассортименте (лимон, сахар)	180	100 ₽
Заварной кофе (сливки, молоко, сахар)	180	100 ₽
Вода Bon Aqua, негаз.	500	120 ₽
Вода Bon Aqua, газ.	500	120 ₽
Coca-Cola	500	170 ₽
Вода со льдом и лимоном, негаз.	1000	180 ₽
Сок, в ассортименте	1000	350 ₽
Клюквенно-брусничный морс (корица, мёд)	1000	400 ₽
Клюквенно-брусничный морс (без корицы и мёда)	1000	400 ₽
Облепиховый морс	1000	400 ₽

ДЛЯ ЗАМЕТОК

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