

БЕРИНГ
панорамный ресторан

2027

— ❄ —
НОВОГОДНИЙ КОРПОРАТИВ

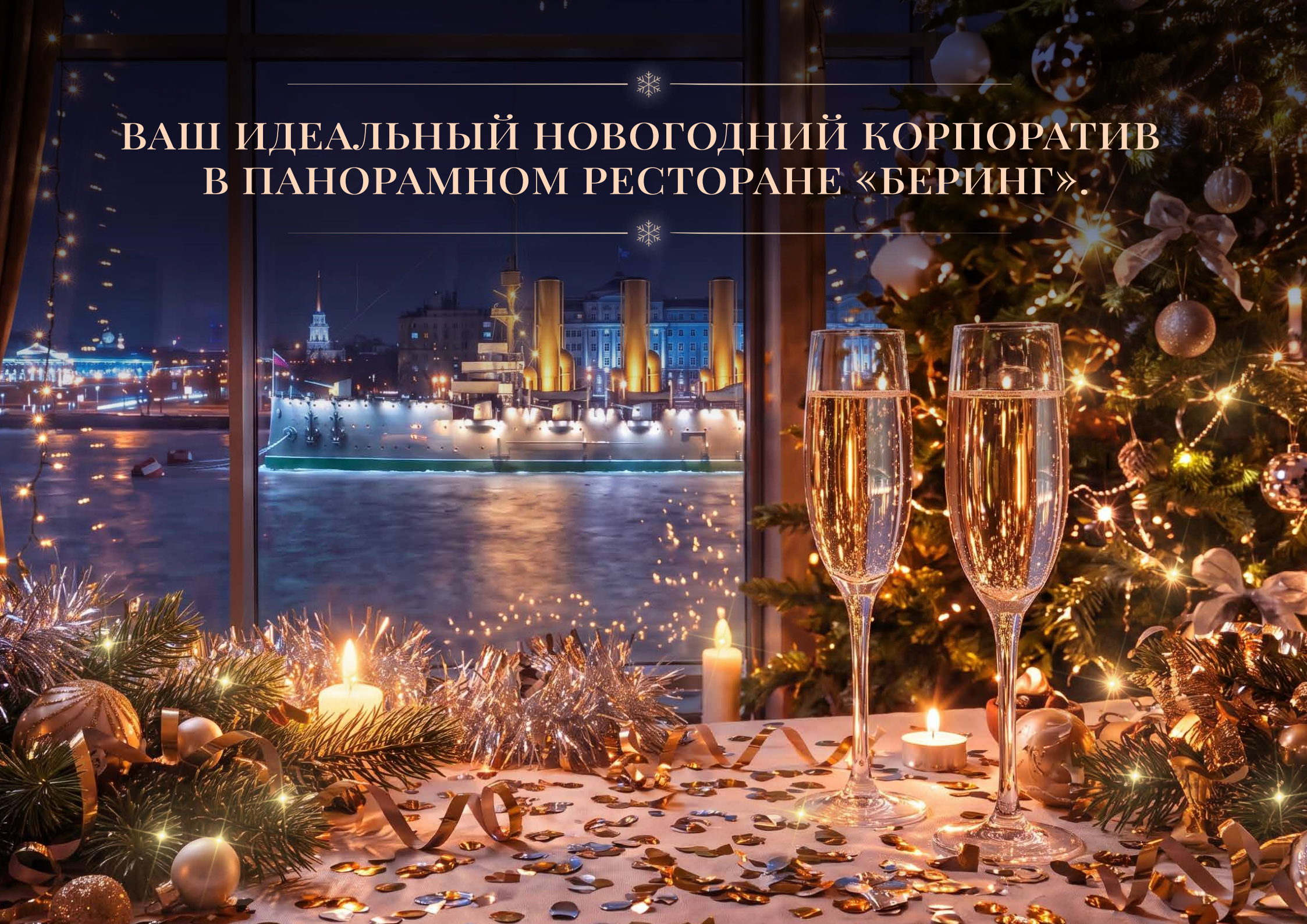
+7 (812) 633 04 80



— ❄ —

ВАШ ИДЕАЛЬНЫЙ НОВОГОДНИЙ КОРПОРАТИВ
В ПАНОРАМНОМ РЕСТОРАНЕ «БЕРИНГ».

— ❄ —



МЫ ПРЕДЛАГАЕМ:



- ❄ Праздник на фоне уникального вида на акваторию Невы, крейсер «Аврора» и исторический центр города.
- ❄ Организацию под ключ.
- ❄ Мероприятия как для небольших компаний, так и для банкетов до 500 гостей.
- ❄ Варианты банкетных меню от шеф-повара Вадима Шилова.
- ❄ Алкогольные напитки по специальной цене.
- ❄ Торты собственного производства.
- ❄ Незабываемые праздничные впечатления и эмоции.



ВАРИАНТ БАНКЕТНОЙ РАССАДКИ



- Рассадка до 500 гостей
- Танцпол

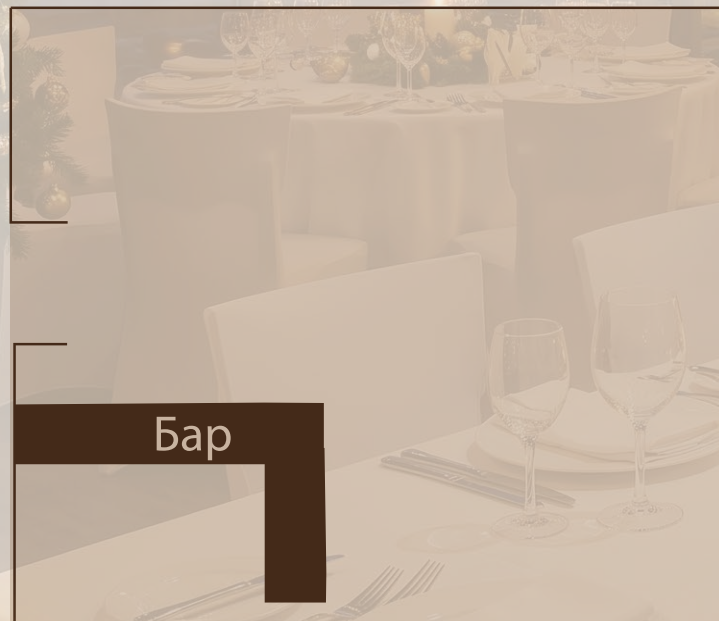


Панорамные окна

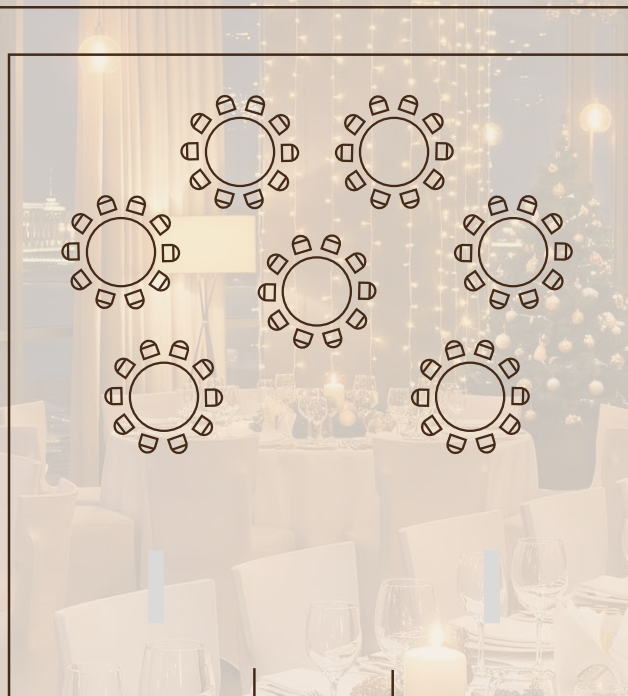
ВАРИАНТ БАНКЕТНОЙ РАССАДКИ



- Рассадка на 70 гостей
- Танцпол

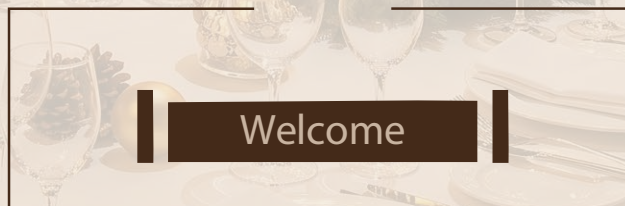


Занавес



Занавес

Танцпол



Панорамные окна

РУССКИЙ НОВОГОДНИЙ СЕТ



5500 ₺ на гостя

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе лосося слабой соли
с зерновыми тостами и оливковым кремом

г
1/30/20/15

Мясное ассорти
Домашняя буженина, пастроми,
телячий отварной язык

1/60/30

Рулетики из баклажанов гриль
с сырным муссом

1/60/20

Овощная тарелка
подаётся с оливковым маслом

1/100

Домашние соленья
квашеная капуста, солёные и маринованные огурцы,
патиссоны

1/100

Архангельские солёные грибы
грузди, боровики, маслята с домашней сметаной

1/50/50

САЛАТЫ

Оливье с телячьим языком

г
1/100

Краб-лосось под шубой

1/100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Блинчики «Меньшикова»
с телятиной и грибами

г
1/100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе ладожского судака
с пюре из молодой моркови, подаётся
с икорным соусом на основе крабового биска

г
1/130/100/50/5

Буженина на подушке из лисичек
с молодым картофелем и брусничным соусом

1/130/80/50/30

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенно-брусничный морс
с корицей и мёдом

мл
200

СВЕЖИЕ МАНДАРИНЫ

100 г

АВТОРСКИЙ НОВОГОДНИЙ СЕТ



7000 ₺ на гостя

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе лосося холодного дыма
с апельсиново-горчичным соусом,
каперсами и оливками

1/30/20/20/10

Рулетики из пармской ветчины
с руколой и подвяленными томатами

1/30/30

Моцарелла с томатами
и соусом Песто
подаётся с чиабаттой

1/50/50/20

Татаки из тунца с ореховым соусом

1/30/30/15

Вителло тоннато
из телятины под соусом
из печёного картофеля и тунца

1/30/30

САЛАТЫ

Оливье с телячьим языком

1/100

Салат с креветками и фунчозой
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 Велуте, с копчёной фасолью
и морковным пармантье

1/100/80/50/20

Фондан из говядины
с луком конфи и чипсами из сельдерея

1/100/50/40/20/20

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

25/25/25/10

НАПИТОК

Клюквенно-брусничный морс
с корицей и мёдом

мл

200

СВЕЖИЕ МАНДАРИНЫ

100 г

БАНКЕТНАЯ РАССАДКА



ОРГАНИЗАЦИЯ МЕРОПРИЯТИЯ ПОД КЛЮЧ



Разработка индивидуального
праздничного сценария.



Выступление кавер-группы.



Световое оборудование.



Звуковое оборудование.



Контроль работы подрядчиков.



Фотограф и видеограф.



Дед Мороз и Снегурочка.

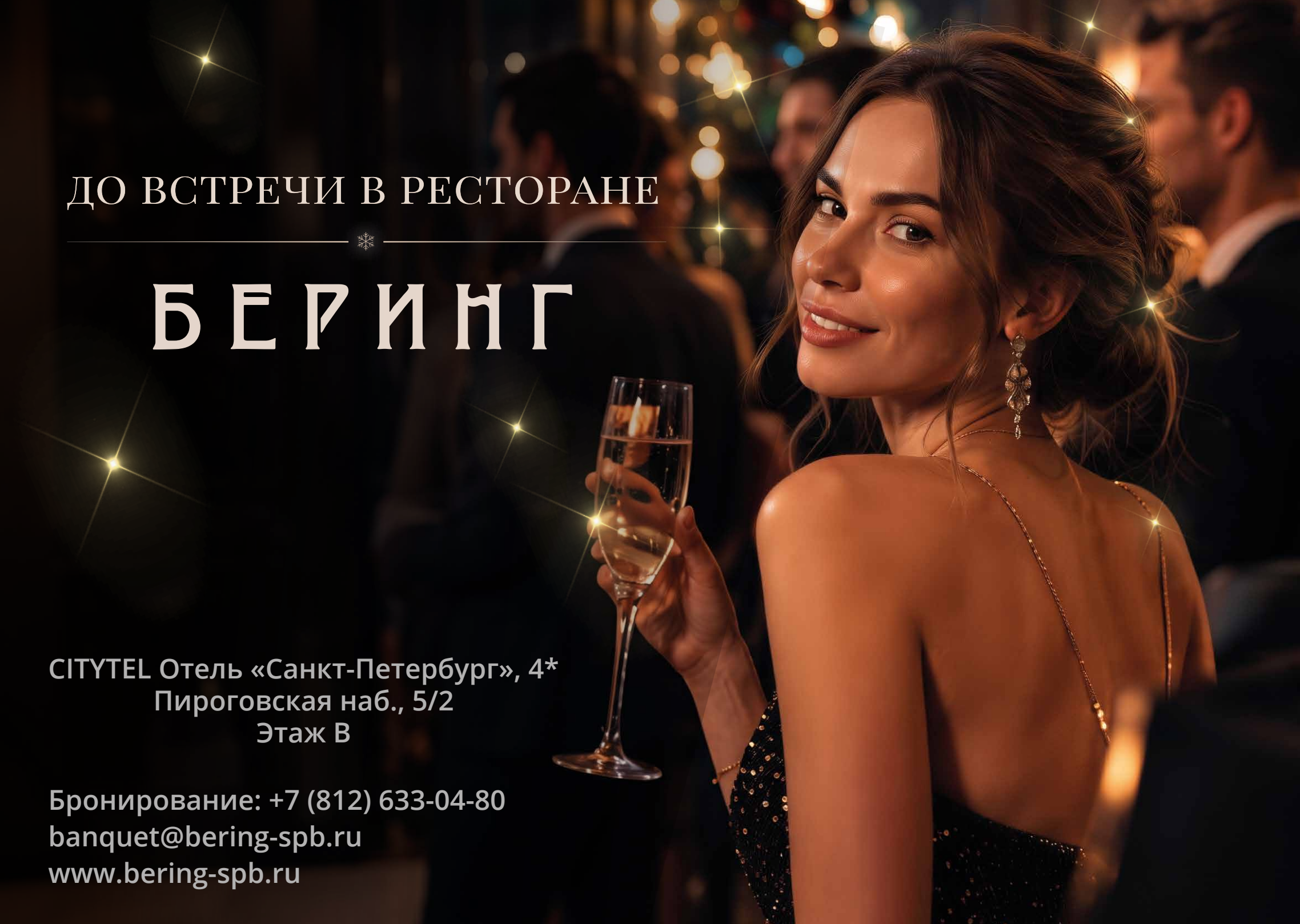


Фотозона.



Сладкая кульминация мероприятия –
авторский торт.





ДО ВСТРЕЧИ В РЕСТОРАНЕ



БЕРИНГ

CITYTEL Отель «Санкт-Петербург», 4*
Пироговская наб., 5/2
Этаж В

Бронирование: +7 (812) 633-04-80
banquet@bering-spb.ru
www.bering-spb.ru