

БЕРИНГ
панорамный ресторан

*Новогодняя ночь
2016 – 2017*

*Новогодний круиз
по «Старому Свету»*





*Приглашаем провести
незабываемую ночь
в Панорамном ресторане «Беринг»!*



Уникальная панорама на Неву и лучшие
достопримечательности Северной столицы



Лучший вид на новогодний фейерверк



Встреча нового года в большой дружной компании



Специальное новогоднее меню от бренд-шефа
CITYTEL Group Дмитрия Щербакова.



*В эту новогоднюю ночь мы предлагаем
вам отправиться в путешествие
по «Старому Свету» ...*

To my home.

Новый год!

Как же много всего нужно успеть: купить подарки, нарядить ёлку, придумать костюмы, накрыть праздничный стол.

Не успеешь оглянуться, а Президент уже выступает с поздравительной речью!

И нужно срочно вспомнить своё заветное желание, записать его на бумажку, сжечь, пепел бросить в бокал с шампанским, выпить до дна, поздравить всех родных с Новым годом!

Ух!... вот это гонка!

Теперь Вам точно необходим отдых!

Но не ложиться же спать, ведь всё только начинается!

Лучший отдых – это путешествие! И только сегодня в самую волшебную ночь года мы с Вами отправимся отдыхать на настоящем круизном лайнере.

Посетив Россию, Германию, Англию, Францию, Испанию, Италию мы совершим путешествие в сказку, под названием «Старый свет».

Ну что? Поехали?

В Нашем Путешествии Вас Ожидают:

Торжественная церемония отплытия в сопровождении
петербургских барабанщиц.

Традиционные блюда и напитки Европы: от немецких закусок
до итальянских десертов.

Оливки-шоу для очаровательных девушек.

Сомелье-шоу для бравых мужчин.

Баварские красавицы порадуют всех не только своими танцами,
но и фирменным пенным.

Большая фотосессия с капитанами нашего лайнера.

И, конечно же, Дед Мороз со снегом
с самых вершин Альп!

*Присоединяйтесь, и эта Новогодняя ночь
станет самой незабываемой для Вас!*



Меню нашего путешествия

Салаты и закуски

Салат «Оливье» с индейкой и крабовым мясом.

Утиная грудка, подкопчённая на яблочной щепе, с клюквенно-малиновым соусом и свежемолотым перцем.

Ломтики слабосолёного лосося с базиликом в медово-горчичной заправке.

Телячий язык, запечённый под соусом из тунца, с мармеладом из сладкого перца и с капелькой трюфельного масла.

Ассорти тапасов: профитроли с яблочным чатни, ростбифом, гравлаксом из лосося, террином из фуа-гра.

Ассорти из паштетов с французским багетом: гусиный рьет и телячий паштет с розмарином и яблоком.

Ассорти из домашних солений: огурцы, томаты черри, грибочки.

Заливное из бычьих хвостов с квашеной капустой в горчичном соусе из корнишонов и каперсов с капелькой соуса Унаги.

Ассорти из свежих овощей: помидоры, огурцы, редис, болгарский перец и зелень.

Торяие закуски

Пармеджано – баклажаны с говядиной, томатами и базиликом, запечённые под двумя видами сыра.

Торяее блюдо на выбор

Большой кусок свинины-гриль с картофельным гратеном и соусом Барбекю.

Треска конфи под соусом Бер Нуазет на подушке из картофельно-тыквенного пюре с капелькой трюфельного масла.

Десерт

Тирамису-капучино

Напитки

Шампанское, 1/150
Вино сухое, 1/300
Водка, 1/200

Морс клюквенный с мёдом и корицей, 1/200
Чай, кофе, сливки, сахар

Хлебная корзина

Домашние булочки: томатная, кукурузная, зерновая.





Наши контакты:

Пироговская набережная 5/2; Отель «Санкт-Петербург»

Телефон: 633-04-86 и 8-911-790-93-65

www.bering-spb.ru

VK: [bering.restoran](https://vk.com/bering.restoran)

E-mail: restoran@bering-spb.ru

