

MARCUS WAREING

AT THE BERKELEY

Private Dining

Lunch Menu A

£55

Wine matching £38

Amuse bouche

∞ ∞ ∞

Quail, goat's curd, mushroom, squash, caper butter
Vouvray, Domaine Aubert, France, 2008

∞ ∞ ∞

Arctic char, egg, cress, charred bread velouté
Barbera D'Asti "Ronco Malo", Bera Vittorio E. Figli, Italy 2009

∞ ∞ ∞

Pre dessert

∞ ∞ ∞

Pear tarte Tatin, vanilla ice cream, Devonshire clotted cream
Umathum, "Scheurebe" Beerenauslese, Burgenland, Austria, 2010

Seasonal menus for December 2011

Marcus Wareing at The Berkeley, Wilton Place, Knightsbridge, London SW1X 7RL
Telephone 020 7235 1200 Fax 020 7235 1266 Email marcuswareing@the-berkeley.co.uk

MARCUS WAREING

AT THE BERKELEY

Private Dining

Lunch Menu B

£75

Wine matching £48

Amuse bouche

∞ ∞ ∞

Smoked salmon, ricotta, beetroot, watercress
Riesling, "Le Kottabe", Domaine Josmeyer, France, 2008

∞ ∞ ∞

Quail ravioli, swede, shallots, kale
Resalte Crianza, Ribera Del Duero, Spain, 2004

∞ ∞ ∞

Pre dessert

∞ ∞ ∞

Custard tart, seasonal garnish
Castelnau de Suduiraut, Sauternes, France, 2005

Seasonal menus for December 2011

Marcus Wareing at The Berkeley, Wilton Place, Knightsbridge, London SW1X 7RL
Telephone 020 7235 1200 Fax 020 7235 1266 Email marcuswareing@the-berkeley.co.uk

MARCUS WAREING

AT THE BERKELEY

Private Dining

Lunch/Dinner Menu C

£110

Wine matching £68

Amuse bouche

∞ ∞ ∞

Falafel, onion, cornichon, carrot, pink peppercorn yoghurt
Grüner Veltliner "Rosenberg", Anton Bauer, Austria, 2010

∞ ∞ ∞

Suckling pig, chorizo, herb purée, fennel, turnip, almonds
Venus "La Universal", Montsant, Spain, 2007

∞ ∞ ∞

Cheese trolley selection from La Fromagerie
Quinta da Gaivosa, L.B.V, Portugal, 2004

∞ ∞ ∞

Pre dessert

∞ ∞ ∞

Warm chocolate moelleux, orange, Cointreau
Latina, Cantina Santadi, Sardinia, Italy, 2005

Seasonal menus for December 2011

Marcus Wareing at The Berkeley, Wilton Place, Knightsbridge, London SW1X 7RL
Telephone 020 7235 1200 Fax 020 7235 1266 Email marcuswareing@the-berkeley.co.uk

MARCUS WAREING

AT THE BERKELEY

Private Dining

Dinner Menu D

£125

Wine matching £78

Amuse bouche

∞ ∞ ∞

Beetroot, sweetcorn, tarragon, ricotta cheese dumplings
Friulano, Borgo San Daniele, Friuli, Italy, 2008

∞ ∞ ∞

Scottish scallops, curry, cauliflower, polonaise
Chardonnay, Kumeu River, Kumeu, New Zealand, 2008

∞ ∞ ∞

Galloway beef fillet, seasonal vegetables
Château de Pez, Cru Bourgeois, Saint-Estephe, Bordeaux, France, 2006

∞ ∞ ∞

Cheese trolley selection from La Fromagerie
Quinta da Gaivosa, L.B.V, Portugal, 2004

∞ ∞ ∞

Pre dessert

∞ ∞ ∞

Lemon parfait, lemon caramel, milk ice cream
Castelnau de Suduiraut, Sauternes, France, 2005

Seasonal menus for December 2011

Marcus Wareing at The Berkeley, Wilton Place, Knightsbridge, London SW1X 7RL
Telephone 020 7235 1200 Fax 020 7235 1266 Email marcuswareing@the-berkeley.co.uk

MARCUS WAREING

AT THE BERKELEY

Private Dining

Dinner Menu E

£145

Wine matching £98

Amuse bouche

∞ ∞ ∞

Crab, pear, Dead nettle, chestnut
Riesling, Springvale, Grosset, Clare Valley, South Australia, 2009

∞ ∞ ∞

Quail, goat's curd, mushrooms, squash, caper butter
*Minervois "Capitelle", Domaine Château Cabezac,
Languedoc-Roussillon, France, 2009*

∞ ∞ ∞

Fillet of seabass, cauliflower, almonds, polonaise
*Puligny-Montrachet, "Les Folatières", Domaine Jean-Louis Chavy,
Puligny-Montrachet 1er Cru, France, 2009*

∞ ∞ ∞

Cheese trolley selection from La Fromagerie
Quinta da Gaivosa, L.B.V, Portugal, 2004

∞ ∞ ∞

Pre dessert

∞ ∞ ∞

Horlicks, honey, whisky
Latinia, Cantina Santadi, Sardinia, Italy, 2005

Seasonal menus for December 2011

Marcus Wareing at The Berkeley, Wilton Place, Knightsbridge, London SW1X 7RL
Telephone 020 7235 1200 Fax 020 7235 1266 Email marcuswareing@the-berkeley.co.uk

MARCUS WAREING

AT THE BERKELEY

Private Dining

Dinner Menu F

£165

Wine matching £108

Amuse bouche

∞ ∞ ∞

Foie gras, sorbe, walnut, date, milk
Vouvray "La Reveillerie", Domaine Lemaire-Fournier, Loire, France, 2003

∞ ∞ ∞

Beetroot, sweetcorn, tarragon, ricotta cheese dumplings
Grüner Veltliner "Rosenberg", Anton Bauer, Austria, 2010

∞ ∞ ∞

Lobster, broccoli
Chardonnay, Kumeu River, Kumeu, New Zealand, 2008

∞ ∞ ∞

Cumbrian lamb, quince, leek
*Santenay 1er cru, "Grand Clos Rousseau", Domaine Thomas Morey,
Burgundy, France, 2006*

∞ ∞ ∞

Cheese trolley selection from La Fromagerie
Quinta da Gaivosa, L.B.V, Portugal, 2004

∞ ∞ ∞

Pre dessert

∞ ∞ ∞

Coffee, Marsala, mascarpone
Umatham, "Scheurebe" Beerenauslese, Burgenland, Austria, 2010

Seasonal menus for December 2011

Marcus Wareing at The Berkeley, Wilton Place, Knightsbridge, London SW1X 7RL
Telephone 020 7235 1200 Fax 020 7235 1266 Email marcuswareing@the-berkeley.co.uk

MARCUS WAREING

AT THE BERKELEY

Private Dining

Dinner Menu G

£195

Wine matching £120

Amuse bouche

∞ ∞ ∞

Foie gras, sorbe, walnut, date, milk
Vouvray "La Reveillerie", Domaine Lemaire-Fournier, Loire, France, 2003

∞ ∞ ∞

Lobster, broccoli
*Trebbiano d'Abruzzo, Marina Cvetic, Gianni Masciarelli,
Le Marche, Italy, 2007*

∞ ∞ ∞

Quail, goat's curd, mushroom, squash, caper butter
*Minervois "Capitelle", Domaine Château Cabezac,
Languedoc-Roussillon, France, 2009*

∞ ∞ ∞

Fillet of seabass, cauliflower, almonds, polonaise
Chassagne Montrachet, Domaine Pillot, Burgundy, France, 2007

∞ ∞ ∞

Galloway beef fillet, seasonal vegetables
Château Grand-Puy-Lacoste, 5ème Grand Cru Classé, Pauillac, France, 1999

∞ ∞ ∞

Cheese trolley selection from La Fromagerie
Taylors, Vintage Port, 1985

∞ ∞ ∞

Pre dessert

∞ ∞ ∞

Horlicks, honey, whisky
Latinia, Cantina Santadi, Sardinia, Italy, 2005

Seasonal menus for December 2011

Marcus Wareing at The Berkeley, Wilton Place, Knightsbridge, London SW1X 7RL
Telephone 020 7235 1200 Fax 020 7235 1266 Email marcuswareing@the-berkeley.co.uk

MARCUS WAREING

AT THE BERKELEY

Private Dining

Vegetarian Menu

∞ ∞ ∞

Risotto

Herb pappardelle, truffles

Beetroot, sweetcorn, tarragon, ricotta cheese dumplings

Wild mushrooms, cauliflower textures, almonds

Goat's curd, shallot, bread

Smoked egg, parsley, barley, Jerusalem artichoke

Falafel, onion, cornichon, carrot, pink peppercorn yoghurt

∞ ∞ ∞

Seasonal menus for December 2011

Marcus Wareing at The Berkeley, Wilton Place, Knightsbridge, London SW1X 7RL
Telephone 020 7235 1200 Fax 020 7235 1266 Email marcuswareing@the-berkeley.co.uk