



БАНКЕТНОЕ
МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

| | | | | | |
|--|------|-----|---|------|-----|
| Ассорти свежих овощей и зелени | 75 г | 120 | Кусочки сельди в яблочном соусе с пшеничными тостами | 50 г | 120 |
| Крюдите из свежих овощей с соусом цезарь | 75 г | 90 | Салат капрезе из сыра моцарелла с томатами, маслинами и рукколой | 60 г | 200 |
| Ломтики слабосоленого лосося и угря с лаймом и маслинами | 50 г | 400 | Салат из запеченных овощей и сладкой паприки | 75 г | 140 |
| Подкопченное филе масляной рыбы и тунца с каперсами | 50 г | 330 | Салат с лесными грибами, сушеными томатами и кремом из бальзамического уксуса | 60 г | 280 |
| Сельдь с картофелем | 60 г | 120 | Микс-салат с морепродуктами | 75 г | 450 |
| Пате из печени птицы с пшеничными чипсами и конфитюром из красного лука | 65 г | 180 | Салат Оливье с говядиной и молодым горошком | 75 г | 260 |
| Террин из утки с грибами | 45 г | 220 | Ломтики семги, листья салата и сливочный сыр с пикантной заправкой | 60 г | 240 |
| Копченая утиная грудка с апельсином и ягодным соусом | 20 г | 220 | Листья салата со сладким перцем, говяжьим языком и сливочной заправкой | 75 г | 200 |
| Ассорти мясных деликатесов ростбиф, буженина и рулет из птицы | 65 г | 240 | Салат Ницца с тунцом | 75 г | 200 |
| Ассорти итальянских деликатесов прошутто и коппа | 40 г | 260 | Салат с запеченной свеклой, маринованным сыром и листьями молодого салата под овощной сальсой | 75 г | 180 |
| Хамон с кусочками дыни | 30 г | 220 | Салат Цезарь с тигровыми креветками, пармезаном и крутонами | 65 г | 260 |
| Ассорти сырокопченых колбас салями, чоризо и сальчичон | 40 г | 220 | Салат Цезарь с куриной грудкой, пармезаном и крутонами | 65 г | 220 |
| Ассорти солений маринованные огурцы, квашенная капуста, томаты черри, чеснок и черемша | 50 г | 100 | Салат Греческий | 75 г | 200 |
| Ассорти экзотических солений маринованный сыр с розовым перцем, артишоки на гриле, оливки и маслины каламата | 60 г | 300 | Оливки и маслины каламата | 50 г | 240 |
| Рулет из цуккини со сливочным сыром | 50 г | 160 | Ассорти сыров бри, камамбер, моцарелла, дор блю с грецким орехом и виноградом | 50 г | 300 |
| Рулетики из баклажанов с орехами, сыром и зернами граната | 50 г | 160 | Ассорти маринованных лесных грибов | 50 г | 180 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | | | | | |
|---|-------|-----|------------------------------------|-------|-----|
| Классический грибной жульен | 120 г | 300 | Мясной пирог с телятиной и корицей | 120 г | 350 |
| Куриный жульен | 120 г | 300 | Блинчики в порции 2 шт. | 90 г | 120 |
| Кусочки лосося в сливочном соусе с мидиями и сыром пармезан | 120 г | 400 | Кесадилья с говядиной | 100 г | 300 |
| Тигровые креветки на шпажках с экзотическим соусом | 100 г | 400 | Кесадилья с курицей | 100 г | 220 |

ГОРЯЧЕЕ

| | | | | | |
|--|-------|------|---|-------|------|
| Утиная грудка с овощами и малиновым соусом | 230 г | 890 | Филе семги на гриле с зеленой спаржей и помидором черри | 265 г | 1400 |
| Конфи из утки | 285 г | 890 | Филе дорадо на гриле с артишоками | 255 г | 1400 |
| Говяжий стейк на гриле с соусом из розового перца и картофелем Рести | 270 г | 1200 | Филе сибаса на гриле с цуккини | 250 г | 1400 |
| Каре ягненка на косточке с овощами гриль | 295 г | 1600 | Куриная грудка с сыром фета | 210 г | 640 |
| | | | Медальоны из свинины под соусом из белых грибов | 210 г | 750 |

ГАРНИРЫ

| | | | | | |
|-------------------------|-------|-----|------------------------------|-------|-----|
| Овощи гриль или на пару | 100 г | 400 | Картофель отварной с зеленью | 150 г | 150 |
| Картофель фри | 100 г | 180 | Рис с овощами | 200 г | 150 |
| Картофель по-деревенски | 100 г | 180 | | | |

СОУСЫ

| | | | | | |
|----------|------|-----|---------------------------|------|-----|
| Горчица | 50 г | 60 | Сальса | 50 г | 90 |
| Сметана | 50 г | 60 | Ткемали | 50 г | 90 |
| Песто | 50 г | 90 | Кетчуп | 50 г | 60 |
| Цезарь | 50 г | 90 | Майонез | 50 г | 60 |
| Наршараб | 50 г | 120 | Йогуртовый | 50 г | 90 |
| Барбекю | 50 г | 60 | Блю чиз для свежих овощей | 50 г | 120 |
| Тар-тар | 50 г | 60 | | | |

БЛЮДА ПОД ЛАМПОЙ

| | | | | | |
|---|--------|------|--|--------|------|
| Стерлядь запеченная | 1000 г | 6400 | Утка с яблоками запеченная целиком | 1000 г | 2400 |
| Ростбиф запеченный с прованскими травами с соусом из розового перца | 1000 г | 6400 | Свиной окорок в медово-горчичном соусе | 1000 г | 3400 |
| Нога ягненка запеченная под соусом из сливы | 1000 г | 5200 | | | |

ФРУКТЫ И ДЕСЕРТЫ

| | | | | | |
|---|--------|------|--------------------|--------|------|
| Фруктовая тарелка нарезка из сезонных фруктов и ягод | 50 г | 100 | Торт ягодный | 1000 г | 1500 |
| Фруктовая корзина из целых фруктов | 1000 г | 1500 | Торт Москва | 1000 г | 2600 |
| Ассорти птифуров ассортимент мини пирожных | 35 г | 100 | Торт черничный | 1000 г | 1200 |
| Торт медовик | 1000 г | 1200 | Торт птичье молоко | 1000 г | 1200 |
| Торт сметанник | 1000 г | 1200 | Торт трюфель | 1000 г | 2400 |
| Торт чизкейк | 1000 г | 2300 | Торт тирамису | 1000 г | 2400 |

Декор на торт рассчитывается индивидуально

ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА

| | | | | | |
|--------------------|------|-----|-------------------|--------|-----|
| Пирожки с мясом | 40 г | 110 | Хлебная корзина | 60 г | 100 |
| Пирожки с капустой | 40 г | 110 | Масло сливочное | 10 г | 50 |
| Пирожки с грибами | 40 г | 110 | Каравай свадебный | 1500 г | 650 |

НАПИТКИ

| | | | | | |
|--------------------|---------|-----|-----------------------------------|---------|-----|
| Лимонад цитрусовый | 1000 мл | 540 | Сок в ассортименте | 1000 мл | 600 |
| Лимон | 100 г | 100 | Вода минеральная с газом/без газа | 500 мл | 100 |
| Морс клюквенный | 1000 мл | 400 | Чай или кофе | 140 мл | 160 |



Select

Restaurant

 + 7 495 721 25 25

 Стремянный пер., 11

 select-hotel.ru

 [selectmoscow](https://www.instagram.com/selectmoscow)

 [selectmoscow](https://www.facebook.com/selectmoscow)