



ФЕРМА
БЕНУА

*Фуршетное
меню*

ΦΥΡΩΤΗΘΕ ΜΕΝΎ

«FINGER FOOD» КОКТЕЙЛЬ

Общий выход еды на персону без учета напитков - 400 грамм
Стоимость меню на персону - 1 000 рублей

КОЛЛЕКЦИЯ КАНАПЕ

Тар-тар из лосося на крустате из чёрного хлеба 1/40 гр

Домашняя буженина на горчичном хлебце 1/50 гр

КАНАПЕ В ШОТЕ

Пана кота из цветной капусты с тар-таром из морского гребешка 1/45 гр

Парфе из печеной свёклы с копченой килькой 1/40 гр

Сливочный мусс из горошка
с трюфелем 1/40 гр

СПРИНГ РОЛЛЫ

С королевской креветкой 1/45 гр

С копченой уткой 1/45 гр

С овощами 1/45 гр

НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл

Домашний ягодный морс 300 мл



МЕНЮ ФУРШЕТА №1

Общий выход еды на персону без учета напитков – 900 грамм
Стоимость меню на персону – 1500 рублей

КОЛЛЕКЦИЯ БРУСКЕТТ

Брускетта с тар-таром из лосося 1/50 гр

Брускетта с домашней бужениной
с горчичным соусом 1/50 гр

Брускетта с овощами на гриле
и соусом песто 1/50 гр

ФРЕШ-РОЛЛЫ

Фреш-ролл с камчатским крабом 1/60 гр

Фреш-ролл с королевской
креветкой 1/40 гр

АССОРТИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Лосось слабой соли 1/40 гр

Судак холодного копчения 1/40 гр

Скумбрия холодного копчения 1/40 гр

Пряный ростбиф 1/40 гр

Террин из свинины со специями 1/40 гр

Гриссини с пармской ветчиной 1/20 гр

Копченая утиная грудка 1/40 гр

САЛАТНЫЙ БУФЕТ

(ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА)

Оригинальный салат оливье 1/80 гр

Грузинский салат с брынзой
и заправкой из грецкого ореха 1/80 гр

ДЕСЕРТНАЯ СТАНЦИЯ

Домашнее печенье 1/60 гр

Меренги 1/15 гр

Черничный мафин с шоколадным
кремом 1/60 гр

Банановый мафин со сливочным
кремом 1/60 гр

НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл

Домашний ягодный морс 300 мл



МЕНЮ ФУРШЕТА №2

Общий выход еды на персону без учета напитков – 1 140 грамм
Стоимость меню на персону - 2 000 рублей

КОЛЛЕКЦИЯ БРУСКЕТТ

- Тар-тар из сибаса и авокадо 1/40 гр
- Домашняя буженина на горчичном хлебце 1/50 гр
- Хрустящий шарик с сулугуни и грецким и орехом 1/40 гр
- Канapé из свежего огурца, сливочного сыра и черри томата 1/40 гр

КАНАПЕ В ШОТЕ

- Пана котá из цветной капусты с тар-таром из морского гребешка 1/45 гр
- Парфе из печеной свёклы с копченой килькой 1/40 гр
- Сливочный мусс из горошка с трюфелем 1/40 гр

АССОРТИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

- Лосось слабой соли 1/40 гр
- Судак холодного копчения 1/40 гр
- Скумбрия холодного копчения 1/40 гр
- Пряный ростбиф 1/40 гр
- Террин из свинины со специями 1/40 гр
- Гриссини с пармской ветчиной 1/20 гр
- Копченая утиная грудка 1/40 гр

САЛАТНЫЙ БУФЕТ (ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА)

- Салат «Нисуаз» с тунцом 1/80 гр
- Оригинальный салат оливье 1/80 гр
- Грузинский салат с брынзой и заправкой из грецкого ореха 1/80 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Мини-бургер с сочной котлетой из говядины 1/80 гр
- Мини пицца с пармской ветчиной 1/50 гр

ДЕСЕРТНАЯ СТАНЦИЯ

- Домашнее печенье 1/60 гр
- Меренги 1/15 гр
- Черничный мафин с шоколадным кремом 1/60 гр
- Банановый мафин со сливочным кремом 1/60 гр
- Фруктовое канapé 1/40

НАПИТКИ

- Минеральная вода 500 мл
- Домашний ягодный морс 300 мл



МЕНЮ ФУРШЕТА №3

Общий выход еды на персону без учета напитков – 1 390 грамм
Стоимость меню на персону - 2 700 рублей

КОЛЛЕКЦИЯ БРУСКЕТТ

Тар-тар из лосося на крустат из чёрного хлеба 1/40 гр

Домашняя буженина на горчичном хлебце 1/50 гр

Хрустящий шарик с сулгуни и грецким и орехом 1/40 гр

Канapé из свежего огурца, сливочного сыра и черри томата 1/40 гр

Рулетики из баклажан с грецкими орехами 1/40 гр

КАНАПЕ В ШОТЕ

Пана котá из цветной капусты с тар-таром из морского гребешка 1/45 гр

Парфе из печеной свёклы с копченой килькой 1/40 гр

Сливочный мусс из горошка с трюфелем 1/40 гр

Овощи крутиде в ореховом соусе 1/45 гр

АССОРТИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Лосось слабой соли 1/40 гр

Судак холодного копчения 1/40 гр

Скумбрия холодного копчения 1/40 гр

Пряный ростбиф 1/40 гр

Террин из свинины со специями 1/40 гр

Гриссини с пармской ветчиной 1/20 гр

Копченая утиная грудка 1/40 гр

САЛАТНЫЙ БУФЕТ

(ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОДАЧА)

Салат «Цезарь» с креветками 1/80 гр

Салат с ростбифом, вяленными томатами, артишоком в трюфельной заправке 1/80 гр

Салат с сыром рикотта, свёклой и грецкими орехами 1/80 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветка «Катаифи» с креветочным соусом 1/100 гр

Аранчини с говяжьими щечками 1/100 гр

Хрустящие гедзе со свиной 1/90 гр

ДЕСЕРТНАЯ СТАНЦИЯ

Домашнее печенье 1/40 гр

Меренги 1/15 гр

Черничный мафин с шоколадным кремом 1/60 гр

Банановый мафин со сливочным кремом 1/60 гр

Фруктовое канapé 1/40

НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл

Домашний ягодный морс 300 мл



МЕНЮ КОНСТРУКТОР

ТАКЖЕ ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ ВЫ МОЖЕТЕ СОСТАВИТЬ МЕНЮ ФУРШЕТА САМОСТОЯТЕЛЬНО,
ИСПОЛЬЗУЯ МЕНЮ КОНСТРУКТОР

КАНАПЕ

Канапе с королевской креветкой и свежим огурцом	1/45	150
Тар-тар из лосося на хрустате из чёрного хлеба	1/40	130
Тар-тар из сибаса и авокадоа	1/40	150
Морской гребешок в пармской ветчине в пряном соусе	1/50	160
Домашняя буженина на горчичном хлебце	1/50	90
Хрустящий шарик с сулугуни и грецким и орехом	1/40	85
Канапе из свежего огурца, сливочного сыра и черри томата	1/40	80
Рулетики из баклажан с грецкими орехами	1/40	60
Гриссини с пармской ветчиной	1/20	50

КАНАПЕ В ШОТЕ

Пана котта из цветной капусты с тар-таром из морского гребешка	1/45	150
Парфе из печеной свёклы с копченой килькой	1/40	100
Сливочный мусс из горошка с трюфелем	1/40	
Овощи крутите в ореховом соусе	1/45	50

ФРЕШ-РОЛЛЫ

Фреш-ролл с камчатским крабом	1/60	200
Фреш-ролл с королевской креветкой	1/60	150

СПРИНГ-РОЛЛЫ

Спринг-ролл с креветкой	1/90	110
Спринг-ролл с цыплёнком	1/90	100
Спринг-ролл с уткой	1/90	110
Спринг-ролл овощной	1/90	100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветка «Катаифи» с креветочным соусом	1/100	125
Аранчини с говяжьими щечками	1/100	120
Хрустящие гедзе со свининой	1/90	100
Мини-бургер с сочной котлетой из говядины	1/80	150
Мини-пицца с пармой	1/50	75

ДЕСЕРТНАЯ СТАНЦИЯ

Домашнее печенье	1/40	70
Меренги	100	250
Капкейк	1/60	150
Шоколадные конфеты ручной работы	1/20	100
Кейкпопс	1/40	120

КОНТАКТЫ

ЭЛИНА ИЛИНЗЕЕР

Организация мероприятий
8 (931) 288-12-29
event@fermabenua.ru

МАРИНА ДОКТОРОВА

Организация мероприятий
8 (921) 757-74-64
event@fermabenua.ru



