

EVENT 
ПРОСТРАНСТВО

ФЕРМА БЕНУА

...

*возьмет на себя организацию
вашего мероприятия "под ключ"*

ФЕРМА БЕНУА



Первый этаж

Ресторан «Ферма Бенуа» -
семейный ресторан
с современной детской комнатой,
безглютеновым меню и террасой
в Саду Бенуа.

Шеф-повар - *Николя Лорье*

Заказать столик: 209-18-90



Второй этаж

Event-пространство «Ферма Бенуа» -
просторный лофт вместимостью
до 500 человек, подходящий
для мероприятия любого формата:
от свадьбы до конференции

Узнать подробнее





**Welcome
зона**



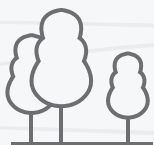
**3 модульных
зала**



**Отдельная
терраса**

*Вместимостью
от 30 до 500 гостей*

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



*Свадьба на природе,
не выезжая из города*



*Просторный стильный
лофт для реализации
любых идей*



*Меню от шеф-
повара ресторана
от 3000 Р на человека*



*Отдельно стоящее
здание, где можно
шуметь после 23:00*



*Профессиональный
звук и свет, сцена,
светодиодный LED -
экран*



*Собственное
event-агентство
и база подрядчиков*



*Залы вместимостью
от 30 до 220 человек*



*Организация выездной
регистрации на террасе
или в парке*

В СТОИМОСТЬ УЖЕ ВКЛЮЧЕНО:



*Мебель: столы, стулья,
фуршетные станции, мягкая мебель*



*Работа персонала: официанты
(1 официант на 10 гостей, повара,
подсобные работники)*



Скатерти и салфетки



Посуда, приборы, бокалы

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1 / 3000 Р

стоимость: от 3 000 руб. на человека
общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1 050 гр



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 1/30 гр
Судак холодного копчения 1/30 гр
Подкопченнная масляная рыба 1/30 гр



МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 1/30 гр
Копченая утиная грудка 1/20 гр
Подкопченнная индейка 1/20 гр
Карбонад свиной 1/20 гр



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи и зелень 1/100 гр
Вяленые томаты 1/20 гр
Оливки 1/20 гр



САЛАТЫ

Оригинальный салат оливье
с копченым цыпленком 1/100 гр
Грузинский салат с брынзой
и заправкой из грецкого ореха 1/100 гр
Теплый салат с форелью, картофелем,
фасолью с лимонной заправкой 1/100 гр



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Филе сибаса, приготовленное
на пару с цуккини и чатни
из паприки 1/180 гр
Запеченная куриная грудка
в трюфельном соусе с пюре
из сельдерея и молодым
горошком 1/220 гр



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из цыпленка
с шампиньонами 1/120 гр



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная,
булочка пшеничная 1/40/40 гр
Сливочное масло 1/10 гр



НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл
Домашний ягодный морс 300 мл
Чай, кофе 200 мл

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2 / 3500 Р

СТОИМОСТЬ: от 3 500 руб. на человека
общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1 100 гр



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 1/30 гр
Судак холодного копчения 1/30 гр
Подкопченнная масляная рыба 1/30 гр



МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 1/30 гр
Копченая утиная грудка 1/20 гр
Подкопченнная индейка 1/20 гр
Карбонад свиной 1/20 гр



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Садовая тарелка 1/100 гр
Вяленые томаты 1/20 гр
Оливки 1/20 гр
Рулетки из баклажанов 1/30 гр
Моцарелла с томатами и базиликом 1/30 гр



САЛАТЫ

Оригинальный салат оливье
с копченым цыпленком 1/100 гр
Салат с киноа, печеной тыквой, козьим
сыром и орехом пекан 1/100 гр
Салат с креветками, цукини,
запеченными баклажанами и соусом
песто 1/100 гр



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Филе форели с цукини 1/200 гр
Стейк Скёрт с картофельным
кексом 1/200 гр



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Хрустящие равиоли с соусом
аль помодоро 1/120 гр
Ризотто с говяжьими щечками 1/140 гр



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная,
булочка пшеничная 1/40/40 гр
Сливочное масло 1/10 гр



НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл
Домашний ягодный морс 300 мл
Чай, кофе 200 мл

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3 / 4000 Р

СТОИМОСТЬ: от 4 000 руб. на человека
общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1 200 гр



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 1/30 гр
Судак холодного копчения 1/30 гр
Подкопченая масляная рыба 1/30 гр



САЛАТЫ

Салат с креветками, цитрусовыми
и авокадо 1/100 гр
Цезарь с цыпленком 1/100 гр
Салат с овощами гриль и моцареллой
1/100 гр



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Нежный краб с креветками
в сливочном соусе, запеченный под
хлебной корочкой 1/140 гр
Пармиджано из баклажанов 1/120 гр



МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 1/30 гр
Копченая утиная грудка 1/20 гр
Подкопченая индейка 1/20 гр
Карбонад свиной 1/20 гр



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Стейк из тунца с печеными овощами
и пряным томатным соусом 1/200 гр
Голяшка ягненка с ризотто
с тыквой 1/220 гр



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная,
булочка пшеничная 1/40/40 гр
Сливочное масло 1/10 гр



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Садовая тарелка 1/100 гр
Рулетки из баклажанов 1/30 гр
Сырная тарелка (Пармезан, Вайнкезе,
Сулугуни, Пьемонт) 1/70 гр
Карпаччо из цукини, фаршированное
сыром рикотта и рататуюем из овощей 1/70 гр



НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл
Домашний ягодный морс 300 мл
Чай, кофе 200 мл

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ



Горка шампанского



Sandy bar
с индивидуальным
оформлением



Декорирование
зала



Фотобудка



Тяжелый
дым



Флористическое
оформление



Услуги
графического
дизайнера



Станция
с домашним
лимонадом и пуншем



Организация
шоу-программы



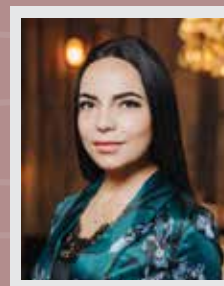
Организация
и оформление
выездной регистрации

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*

 209 18 90 ·    benuaevent · event@fermabenua.ru