

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**



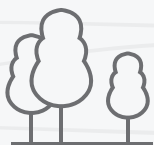
**3 модульных
зала**

*Вместимостью
от 30 до 500 гостей*



**Отдельная
терраса**

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 200 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

ВЫПУСКНОЙ 9 КЛАСС / БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

СТОИМОСТЬ: от 2 000 руб. на человека
общий выход еды на персону без учета напитков: 815 гр



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулет с лососем 1/30 гр
Брускетта с ростбифом 1/30 гр
Рулет с сыром и ветчиной 1/30 гр
Садовая тарелка 1/80 гр
Фруктовая тарелка 1/100 гр



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мини-бургер с куриной котлетой 1/55 гр
Пицца Маргарита 1/40 гр



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

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



САЛАТЫ

Оригинальный салат оливье
с копченым цыпленком 1/100 гр
Цезарь с цыпленком 1/100 гр



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Куриный шашлык с картофелем фри
и кетчупом 1/160 гр



НАПИТКИ

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

ВЫПУСКНОЙ 9 КЛАСС / БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

стоимость: от 2 500 руб. на человека
общий выход еды на персону без учета напитков: 870 гр



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулет с лососем 1/30 гр
Брускетта с ростбифом 1/30 гр
Рулет с сыром и ветчиной 1/30 гр
Фруктовая тарелка 1/100 гр



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мини-бургер с куриной котлетой 1/55 гр
Пицца Маргарита 1/40 гр
Пицца с ветчиной и грибами 1/40 гр



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

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



САЛАТЫ

Оригинальный салат оливье
с копченым цыпленком 1/100 гр
Грузинский салат с брынзой
и заправкой из грецкого ореха 1/100 гр
Цезарь с цыпленком 1/100 гр



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Запеченная куриная грудка в трюфельном соусе с пюре из сельдерея
и молодым горошком 1/200 гр



НАПИТКИ

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

ВЫПУСКНОЙ 11 КЛАСС / БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

СТОИМОСТЬ: от 2 500 руб. на человека
общий выход еды на персону без учета напитков: 875 гр



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось слабой соли 1/30 гр
Ростбиф 1/30 гр
Подкопченная индейка 1/20 гр
Садовая тарелка 1/80 гр
Фруктовая тарелка 1/100 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



САЛАТЫ

Оригинальный салат оливье
с копченым цыпленком 1/100 гр
Цезарь с цыпленком 1/100 гр



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Запеченная куриная грудка в трюфельном соусе с пюре из сельдерея и молодым горошком 1/200 гр



НАПИТКИ

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

ВЫПУСКНОЙ 11 КЛАСС / БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

СТОИМОСТЬ: от 3 000 руб. на человека
общий выход еды на персону без учета напитков: 940 гр



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось слабой соли 1/30 гр
Ростбиф 1/30 гр
Подкопченная индейка 1/20 гр
Садовая тарелка 1/80 гр
Фруктовая тарелка 1/100 гр



САЛАТЫ

Оригинальный салат оливье
с копченым цыпленком 1/100 гр
Грузинский салат с брынзой
и заправкой из грецкого ореха 1/100 гр
Цезарь с цыпленком 1/100 гр



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мини-бургер с котлетой из говядины
1/60 гр



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ



Горка шампанского



Candy bar
с индивидуальным
оформлением



Декорирование
зала



Фотобудка



Тяжелый
дым



Флористическое
оформление



Услуги
графического
дизайнера



Станция
с домашним
лимонадом и пуншем

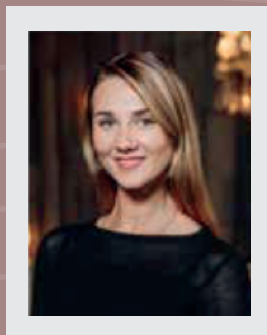


Организация
шоу-программы



Организация
и оформление
выездной регистрации

КОНТАКТЫ



Элина Илинзеер

Организация мероприятий

8 (931) 288 - 12 - 29

event@fermabenua.ru

 209 18 90 ·    benuaevent · event@fermabenua.ru