

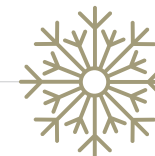
EVENT   
ПРОСТРАНСТВО  

---

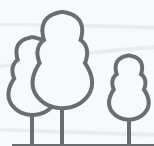
  
ФЕРМА БЕНУА

...

*предложение по организации  
новогоднего ужина*



## НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



Свадьба на природе,  
не выезжая из города



Просторный стильный  
Лофт для реализации  
любых идей



Меню от шеф-  
повара ресторана,  
от 3500 Р на человека



Отдельно стоящее  
здание, где можно  
шуметь после 23:00



Профессиональный  
звук и свет, сцена,  
светодиодный LED -  
экран



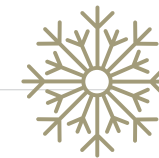
Собственное  
event-агентство  
и база подрядчиков



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*

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1 / 3500 Р

стоимость: от 3 500 руб. на человека  
общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1 150 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 1/30 гр



### САДОВАЯ ТАРЕЛКА

Свежие овощи 1/100 гр  
Вяленые томаты 1/20 гр  
Оливки 1/20 гр  
Соленья и маринады 1/60 гр



### САЛАТЫ

Сельдь под шубой 1/100 гр  
Оригинальный салат оливье  
с копченым цыпленком 1/100 гр  
Грузинский салат с брынзой  
и заправкой из грецкого ореха 1/100 гр  
Моцарелла с томатами и базиликом 1/40 гр



### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Судак с копченым картофелем и  
трюфельным соусом 1/240 гр  
Свинные ребра BBQ с бэйби  
картофелем и капустой 1/340 гр



### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из цыпленка с  
шампиньонами 1/120 гр



### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная,  
булочка пшеничная 1/50 гр  
Сливочное масло 1/10 гр



### НАПИТКИ

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

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2 / 4000 Р

СТОИМОСТЬ: от 4 000 руб. на человека  
общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1 280 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  
Карбонад свиной 1/30 гр  
Копченая утиная грудка 1/20 гр  
Подкопченнная индейка 1/20 гр



### САДОВАЯ ТАРЕЛКА

Свежие овощи 1/100 гр  
Соленья и маринады 1/60 гр  
Вяленые томаты 1/20 гр  
Оливки 1/20 гр  
Рулетки из баклажанов с грецкими орехами 1/30 гр



### САЛАТЫ

Сельдь под шубой 1/100 гр  
Оригинальный салат оливье с копченым цыпленком 1/100 гр  
Салат «Цезарь» с курицей 1/100 гр  
Салат с овощами гриль и моцареллой 1/100 гр



### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Филе подкопченнной форели с цукини 1/240 гр  
Стейк скерт с картофельным gratenom 1/240 гр



### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Ризотто с говяжьими щечками 1/160 гр



### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная,  
булочка пшеничная 1/50 гр  
Сливочное масло 1/10 гр



### НАПИТКИ

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

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3 / 5000 Р

СТОИМОСТЬ: от 5 000 руб. на человека  
общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1 300 гр



### РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

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



### МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

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



### САДОВАЯ ТАРЕЛКА

Свежие овощи 1/100 гр  
Рулетки из баклажанов  
с грецкими орехами 1/30 гр  
Оливки 1/20 гр  
Соленья и маринады 1/60 гр  
Вяленые томаты 1/20 гр



### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Пармезан, вайнкезе, сулугуни,  
реблошон 15/15/15/15 гр  
Карамелизированные орехи 10 гр  
Мёд 10 гр



### САЛАТЫ

Оригинальный салат оливье  
с копченым цыпленком 1/100 гр  
Теплый салат с форелью, картофелем,  
зеленой фасолью с лимонной  
заправкой 1/100 гр  
Сельдь под шубой 1/100 гр  
Салат «Цезарь» с креветками 1/100 гр



### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Стейк из тунца с печеными овощами  
и пряным томатным соусом 1/260 гр  
Голяшка ягненка с риззото  
с тыквой 1/260 гр



### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Нежный краб с креветками,  
запеченный в горшочке под хлебной  
корочкой 1/120 гр  
Пармиджана с сыром моцарелла  
и пармезаном 1/120 гр



### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная,  
булочка пшеничная 1/50 гр  
Сливочное масло 1/10 гр



### НАПИТКИ

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



## 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



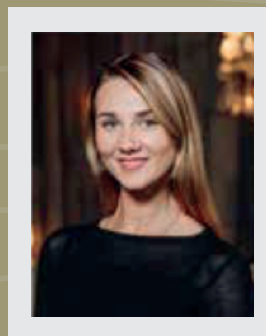
Организация  
шоу-программы



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