

# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

event-пространство "Ферма Бенуа"

# ФЕРМА БЕНУА



ПЕРВЫЙ ЭТАЖ

Ресторан "Ферма Бенуа" - семейный ресторан с сертифицированным безглютеновым меню и террасой в Саду Бенуа



ВТОРОЙ ЭТАЖ

Event-пространство "Ферма Бенуа" - просторный лофт с модулируемыми залами вместимостью до 300 человек, подходящий для мероприятий любого формата: от свадьбы до конференции

# EVENT-ПРОСТРАНСТВО "ФЕРМА БЕНУА"



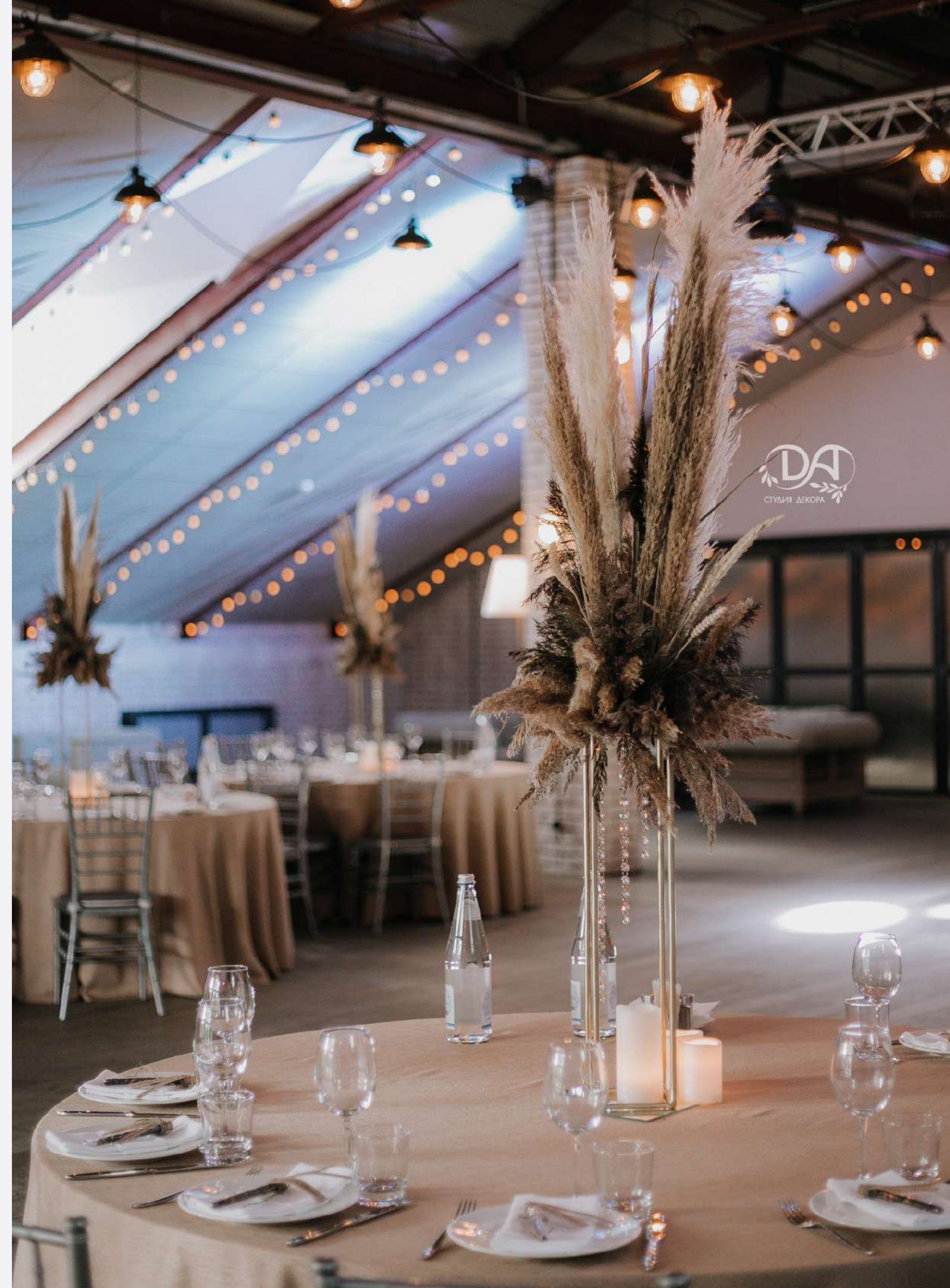
WELCOME ЗОНА



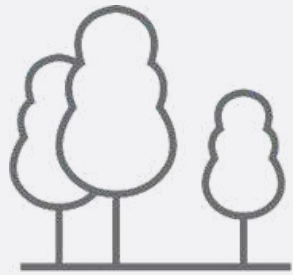
3 МОДУЛИРУЕМЫХ ЗАЛА



ТЕРРАСА В САДУ БЕНУА



# НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



Свадьба на природе,  
не выезжая  
из города



Просторный лофт  
для реализации  
любых идей



Меню от шеф-  
повара ресторана



Отдельно стоящее  
здание, где можно  
шуметь после 23:00



Профессиональный  
звук, 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

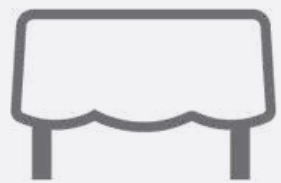
# В СТОИМОСТЬ УЖЕ ВКЛЮЧЕНО



Мебель: столы, стулья, фуршетные станции, мягкая мебель



Работа персонала: 1 официант на 20 гостей, повара, подсобные работники



Скатерти и салфетки



Посуда, приборы, бокалы

# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №1 / 3.200 РУБ

## ЗАКУСКИ

Брускетта с ростбифом 30 гр

Канapé из свежего огурца, сливочного сыра и томата черри 30 гр

Брускетта с лососем 30 гр

Мини-булочка "Шу" с креветкой 30 гр

Овощи крутиде 50 гр

Фреш-ролл с овощами 40 гр

Запеченный шампиньон, фаршированный беконом, сыром креметте, трюфельным маслом и пармезаном 35 гр

Шарик со шпеком, оливкой, трюфельным маслом и пармезаном 25 гр

Гриссини (3 шт) 20 гр

Оливки 15 гр

Салат оливье 40 гр

ОБЩИЙ ВЫХОД БЛЮД: 765 гр

## ГОРЯЧЕЕ

Аранчини с сыром 35 гр

Спринг-ролл с цыпленком 50 гр

Спринг-ролл с овощами 50 гр

Креветка "Катаифи" с креветочным соусом 40 гр

Мини-бургер с куриной котлетой 70 гр

Мини-шашлык куриный на шпажке 70 гр

## ДЕСЕРТ

Мини-булочка "Шу" с карамельным кремом 35 гр

Ванильный пай 70 гр

## НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл

Чай 200 мл

Кофе 200 мл

Лимон, сахар, молоко

# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ №2 / 4.130 РУБ

## ЗАКУСКИ

- Брускетта Вителло Тоннато 30 гр
- Брускетта с овощами гриль и горгонзолой 30 гр
- Тартар из лосося на крустате из черного хлеба 35 гр
- Тарталетка с красной икрой 20 гр
- Мини-брускетта со свежей клубникой и сливочным сыром 30 гр
- Фреш-ролл с креветкой 40 гр
- Рулет с лососем и крем-сыром 30 гр
- Сыр Бри с луковым джемом 30 гр
- Гриссини (3 шт) 20 гр
- Оливки 15 гр
- Тартар с манго и креветкой 50 гр
- Форель г/к с черемшой 100 гр

ОБЩИЙ ВЫХОД БЛЮД: 820 гр

## ГОРЯЧЕЕ

- Аранчини с говяжьими щечками 35 гр
- Спринг-ролл с уткой 50 гр
- Спринг-ролл с креветкой 50 гр
- Груша "Катаифи" с горгонзолой 35 гр
- Мини-бургер с говяжьей котлетой 70 гр

## ДЕСЕРТ

- Лимонный пай 75 гр
- Ягодный пай 75 гр

## НАПИТКИ

- Минеральная вода 500 мл
- Чай 200 мл
- Кофе 200 мл
- Лимон, сахар, молоко

# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ



Горка  
шампанского



Станция с  
домашними  
лимонадами



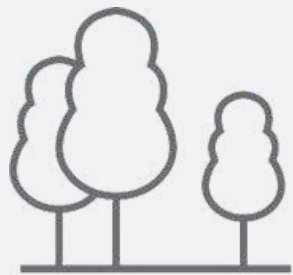
Декорирование  
зала



Фотобудка



Candy Bar с  
индивидуальным  
оформлением



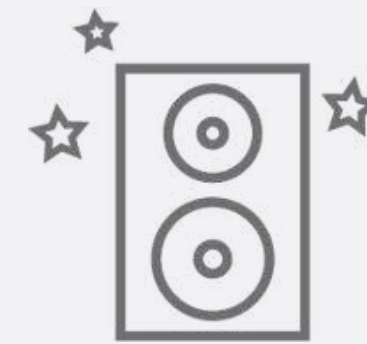
Флористическое  
оформление



Тяжелый  
дым



Услуги  
графического  
дизайнера



Организация  
шоу-программы



Организация  
и оформление  
выездной  
регистрации



