

МЕНЮ ДЛЯ ВЫПУСКНЫХ

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 500 человек, подходящий для мероприятий любого формата: от свадьбы до конференции

EVENT-ПРОСТРАНСТВО "ФЕРМА БЕНУА"



WELCOME ЗОНА



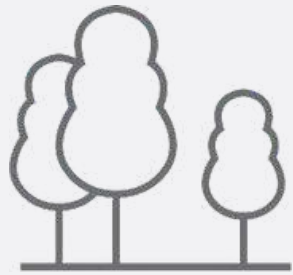
3 МОДУЛИРУЕМЫХ ЗАЛА



ТЕРРАСА В САДУ БЕНУА



НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



Свадьба на природе,
не выезжая
из города



Просторный лофт
для реализации
любых идей



Меню от шеф-
повара ресторана от
3.500 на человека



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

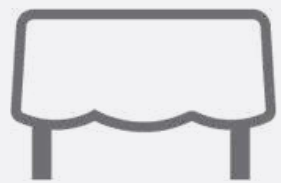
В СТОИМОСТЬ УЖЕ ВКЛЮЧЕНО



Мебель: столы, стулья, фуршетные станции, мягкая мебель



Работа персонала: 1 официант на 10 гостей, повара, подсобные работники



Скатерти и салфетки



Посуда, приборы, бокалы

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1 / 3.000 РУБ

РЫБНАЯ/МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 30 гр
Ростбиф 30 гр
Подкопченая индейка 20 гр

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Свежие овощи и зелень 100 гр
Фруктовая тарелка 100 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с цыпленком и грибами 120 гр

САЛАТЫ

Моцарелла с томатами и базиликом 35 гр
Фирменный салат оливье с копченым
цыпленком 100 гр
Цезарь с цыпленком 100 гр

ГОРЧЕЕ БЛЮДО

Грудка в трюфельном соусе с
картофельным гратеном 220 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная 40 гр
Булочка пшеничная 40 гр
Сливочное масло 10 гр

НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл
Домашний ягодный морс 300 мл
Чай 200 мл
Кофе 200 мл

ОБЩИЙ ВЫХОД БЛЮД: 945 гр

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2 / 3.500 РУБ

РЫБНАЯ/МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 30 гр
Ростбиф 30 гр
Подкопченная индейка 20 гр

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Свежие овощи и зелень 100 гр
Сырная тарелка
(Реблошон, Вайнкезе, Пармезан) 70 гр
Фруктовая тарелка 100 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Мини-бургер с котлетой
из говядины 60 гр

САЛАТЫ

Грузинский салат с брынзой и заправкой из
грецкого ореха 100 гр
Фирменный салат оливье с копченым
цыпленком 100 гр
Цезарь с цыпленком 100 гр

ГОРЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Форель с овощным соте
и соусом терияки 210 гр
Стейк Скерт с картофельным кексом 220 гр

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная 40 гр
Булочка пшеничная 40 гр
Сливочное масло 10 гр

НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл
Домашний ягодный морс 300 мл
Чай 200 мл
Кофе 200 мл

ОБЩИЙ ВЫХОД БЛЮД: 1.010 гр

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ



Горка
шампанского



Станция с
домашними
лимонадами



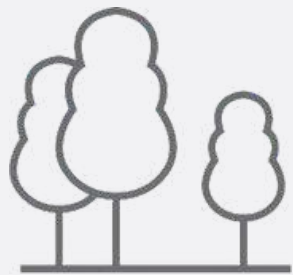
Декорирование
зала



Фотобудка



Candy Bar с
индивидуальным
оформлением



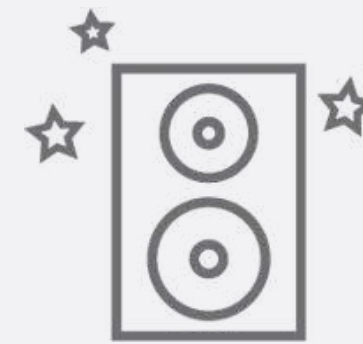
Флористическое
оформление



Тяжелый
дым



Услуги
графического
дизайнера



Организация
шоу-программы



Организация
и оформление
выездной
регистрации