

# 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



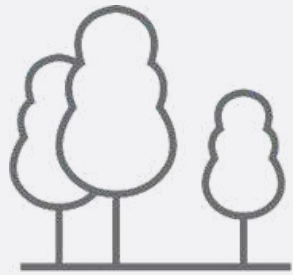
3 МОДУЛИРУЕМЫХ ЗАЛА



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

## ГОРЯЧЕЕ 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  
Подкопченая 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

## ГОРЯЧЕЕ 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



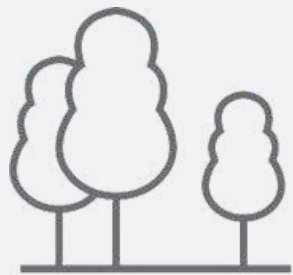
Декорирование  
зала



Фотобудка



Candy Bar с  
индивидуальным  
оформлением



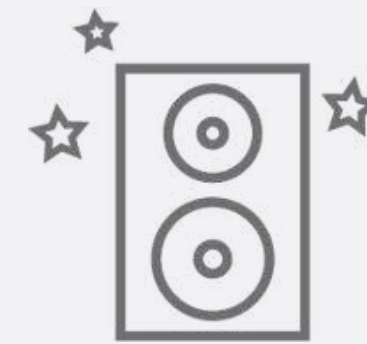
Флористическое  
оформление



Тяжелый  
дым



Услуги  
графического  
дизайнера



Организация  
шоу-программы



Организация  
и оформление  
выездной  
регистрации