

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

EVENT-ПРОСТРАНСТВО "ФЕРМА БЕНУА"



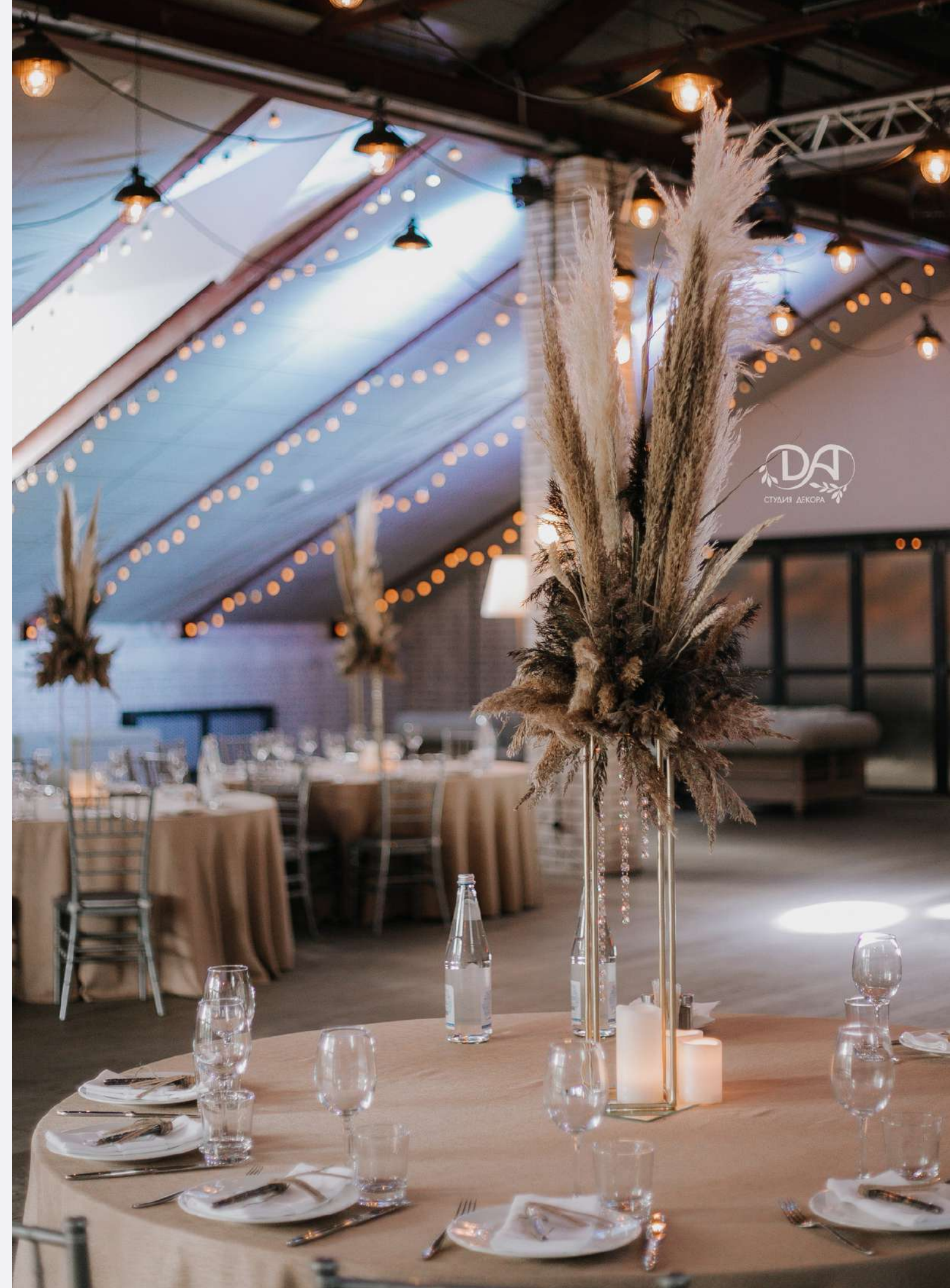
WELCOME ЗОНА



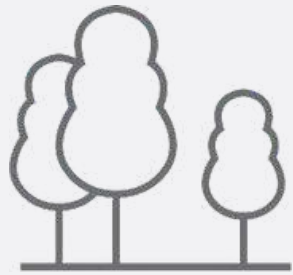
3 МОДУЛИРУЕМЫХ ЗАЛА



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 / 3.500 РУБ

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 35 гр
Судак холодного копчения 35 гр
Копченый угорь 35 гр

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 30 гр
Карбонад свиной 30 гр
Копченая утиная грудка 30 гр
Подкопченая индейка 30 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи и зелень 100 гр
Оливки 20 гр
Соленья 90 гр

САЛАТЫ

Теплый салат с форелью, картофелем, фасолью и лимонной заправкой 100 гр
Фирменный салат оливье с копченым цыпленком 100 гр
Грузинский салат с брынзой и заправкой из грецкого ореха 100 гр

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Филе судака с перлотто, шалфеем и соусом из белого вина 200 гр
Запеченная куриная грудка с пюре из батата и тыквы с соусом жю 220 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Слоеный мясной пирог с томатной сальсой и соусом жю 120 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: 1.155 гр

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2 / 4.000 РУБ

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 35 гр
Судак холодного копчения 35 гр
Копченый угорь 35 гр

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 30 гр
Карбонад свиной 30 гр
Копченая утиная грудка 30 гр
Подкопченая индейка 30 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи и зелень 100 гр
Оливки 20 гр
Моцарелла с томатами и базиликом 35 гр
Форель горячего копчения
с черемшой 100 гр

САЛАТЫ

Салат с кальмаром, листьями ромейна,
розовыми томатами
и соусом шрирача 100 гр
Фирменный салат оливье с копченым
цыпленком 100 гр
Цезарь с цыпленком 100 гр

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

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

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Ризотто с говяжьими щечками
140 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: 1.225 гр

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3 / 5.500 РУБ

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 35 гр
Судак холодного копчения 35 гр
Копченый угорь 35 гр

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 30 гр
Карбонад свиной 30 гр
Копченая утиная грудка 30 гр
Подкопченая индейка 30 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи и зелень 100 гр
Фруктовая тарелка 300 гр
Оливки 20 гр
Сырная тарелка
(Реблошон, Вайнкезе, Пармезан) 70 гр

САЛАТЫ

Салат с креветками, цитрусовыми и авокадо 100 гр
Салат с копченой индейкой, свежими овощами и кенийской фасолью 100 гр
Салат с овощами гриль и моцареллой 100 гр

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Стейк из тунца с лимонным фенхелем и муссом из баклажан 200 гр
Утиная ножка конфи с пюре из сельдерея и пряной грушей 320 гр

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Слоеный пирог с риемом из утки и с капустой 120 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: 1.475 гр

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ



Горка
шампанского



Станция с
домашними
лимонадами



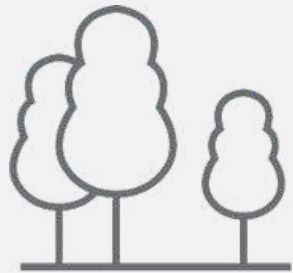
Декорирование
зала



Фотобудка



Candy Bar с
индивидуальным
оформлением



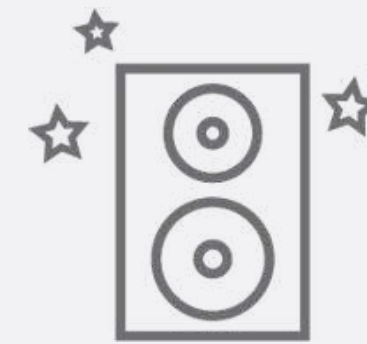
Флористическое
оформление



Тяжелый
дым



Услуги
графического
дизайнера



Организация
шоу-программы



Организация
и оформление
выездной
регистрации