

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"



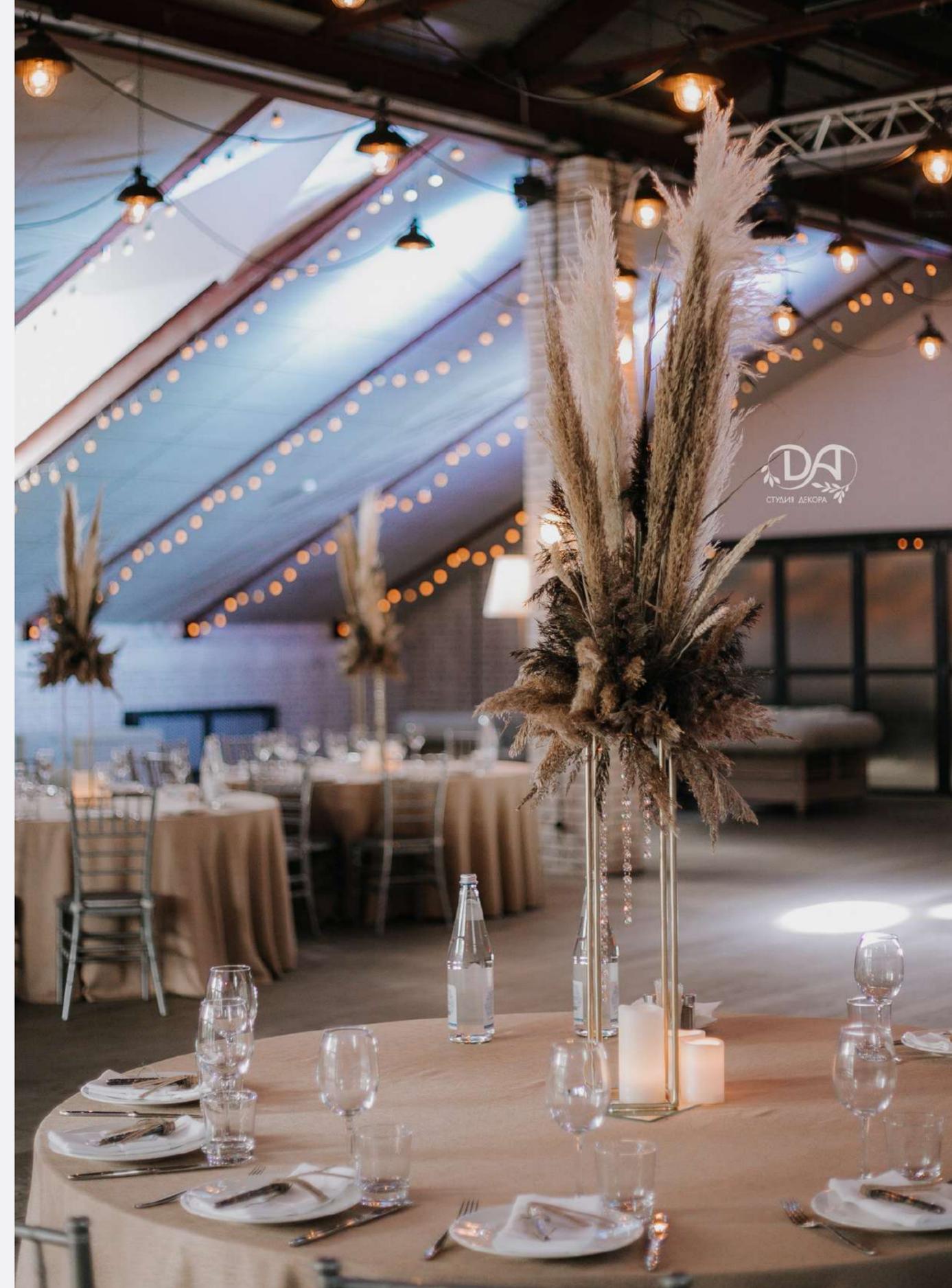
WELCOME ЗОНА



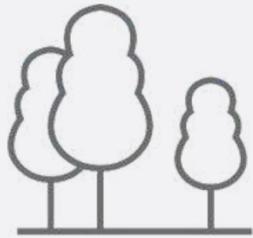
3 МОДУЛИРУЕМЫХ ЗАЛА



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

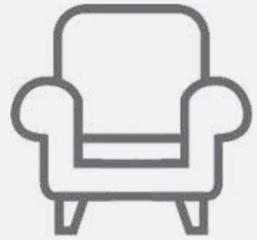


Залы вместимостью
от 30 до 220
человек



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 / 3.800 РУБ

ЗАКУСКИ

Брускетта с ростбифом 30 гр

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

Брускетта с форелью 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 / 5.000 РУБ

ЗАКУСКИ

- Брускетта Вителло Тоннато 30 гр
- Брускетта с овощами гриль и горгонзолой 30 гр
- Тартар из форели 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 форелью 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



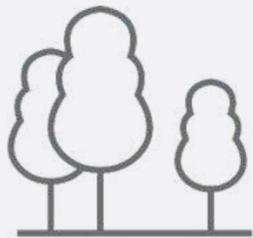
Декорирование
зала



Фотобудка



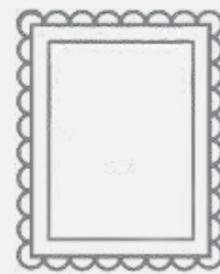
Candy Bar с
индивидуальным
оформлением



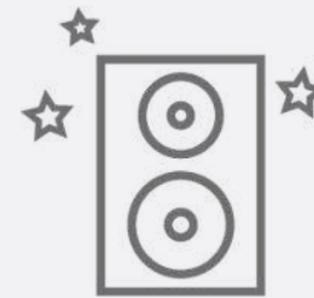
Флористическое
оформление



Тяжелый
дым



Услуги
графического
дизайнера



Организация
шоу-программы



Организация
и оформление
выездной
регистрации

