

EVENT   
ПРОСТРАНСТВО  

---

  
ФЕРМА БЕНУА

...

*возьмет на себя организацию  
вашего мероприятия "под ключ"*

## ФЕРМА БЕНУА



### Первый этаж

Ресторан «Ферма Бенуа» -  
семейный ресторан  
с современной детской комнатой,  
безглютеновым меню и террасой  
в Саду Бенуа.

Шеф-повар - Николая Лорье

Заказать столик: 209-18-90



### Второй этаж

Event-пространство «Ферма Бенуа» -  
просторный лофт вместимостью  
до 500 человек, подходящий  
для мероприятия любого формата:  
от свадьбы до конференции

Узнать подробнее





**Welcome  
зона**



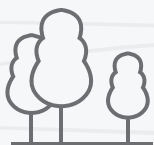
**3 модульных  
зала**



**Отдельная  
терраса**

*Вместимостью  
от 30 до 500 гостей*

## НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



*Свадьба на природе,  
не выезжая из города*



*Просторный стильный  
лофт для реализации  
любых идей*



*Меню от шеф-  
повара ресторана  
от 3000 Р на человека*



*Отдельно стоящее  
здание, где можно  
шуметь после 23:00*



*Профессиональный  
звук и 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: официанты  
(1 официант на 10 гостей, повара,  
подсобные работники)*



*Скатерти и салфетки*



*Посуда, приборы, бокалы*

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1 / 3000 Р

стоимость: от 3 000 руб. на человека  
общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1 050 гр



### РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 1/30 гр  
Судак холодного копчения 1/30 гр  
Подкопченнная масляная рыба 1/30 гр



### МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 1/30 гр  
Копченая утиная грудка 1/20 гр  
Подкопченнная индейка 1/20 гр  
Карбонад свиной 1/20 гр



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи и зелень 1/100 гр  
Вяленые томаты 1/20 гр  
Оливки 1/20 гр



### САЛАТЫ

Оригинальный салат оливье  
с копченым цыпленком 1/100 гр  
Грузинский салат с брынзой  
и заправкой из грецкого ореха 1/100 гр  
Теплый салат с форелью, картофелем,  
фасолью с лимонной заправкой 1/100 гр



### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Филе сибаса, приготовленное  
на пару с цуккини и чатни  
из паприки 1/180 гр  
Запеченная куриная грудка  
в трюфельном соусе с пюре  
из сельдерея и молодым  
горошком 1/220 гр



### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из цыпленка  
с шампиньонами 1/120 гр



### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная,  
булочка пшеничная 1/40/40 гр  
Сливочное масло 1/10 гр



### НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл  
Домашний ягодный морс 300 мл  
Чай, кофе 200 мл

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2 / 3500 Р

СТОИМОСТЬ: от 3 500 руб. на человека  
общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1 100 гр



### РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 1/30 гр  
Судак холодного копчения 1/30 гр  
Подкопченнная масляная рыба 1/30 гр



### МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 1/30 гр  
Копченая утиная грудка 1/20 гр  
Подкопченнная индейка 1/20 гр  
Карбонад свиной 1/20 гр



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Садовая тарелка 1/100 гр  
Вяленые томаты 1/20 гр  
Оливки 1/20 гр  
Рулетки из баклажанов 1/30 гр  
Моцарелла с томатами и базиликом 1/30 гр



### САЛАТЫ

Оригинальный салат оливье  
с копченым цыпленком 1/100 гр  
Салат с киноа, печеной тыквой, козьим  
сыром и орехом пекан 1/100 гр  
Салат с креветками, цукини,  
запеченными баклажанами и соусом  
песто 1/100 гр



### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Филе форели с цукини 1/200 гр  
Стейк Скёрт с картофельным  
кексом 1/200 гр



### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Хрустящие равиоли с соусом  
аль помодоро 1/120 гр  
Ризотто с говяжьими щечками 1/140 гр



### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная,  
булочка пшеничная 1/40/40 гр  
Сливочное масло 1/10 гр



### НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл  
Домашний ягодный морс 300 мл  
Чай, кофе 200 мл

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3 / 4000 Р

СТОИМОСТЬ: от 4 000 руб. на человека  
общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1 200 гр



### РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 1/30 гр  
Судак холодного копчения 1/30 гр  
Подкопченная масляная рыба 1/30 гр



### МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 1/30 гр  
Копченая утиная грудка 1/20 гр  
Подкопченная индейка 1/20 гр  
Карбонад свиной 1/20 гр



### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Садовая тарелка 1/100 гр  
Рулетки из баклажанов 1/30 гр  
Сырная тарелка (Пармезан, Вайнкезе, Сулугуни, Пьемонт) 1/70 гр  
Карпаччо из цукини, фаршированное сыром рикотта и рататуюем из овощей 1/70 гр



### САЛАТЫ

Салат с креветками, цитрусовыми и авокадо 1/100 гр  
Цезарь с цыпленком 1/100 гр  
Салат с овощами гриль и моцареллой 1/100 гр



### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Стейк из тунца с печеными овощами и пряным томатным соусом 1/200 гр  
Голяшка ягненка с ризотто с тыквой 1/220 гр



### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Нежный краб с креветками в сливочном соусе, запеченный под хлебной корочкой 1/140 гр  
Пармиджано из баклажанов 1/120 гр



### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная,  
булочка пшеничная 1/40/40 гр  
Сливочное масло 1/10 гр



### НАПИТКИ

Минеральная вода 500 мл  
Домашний ягодный морс 300 мл  
Чай, кофе 200 мл



## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ



Горка шампанского



Sandy bar  
с индивидуальным  
оформлением



Декорирование  
зала



Фотобудка



Тяжелый  
дым



Флористическое  
оформление



Услуги  
графического  
дизайнера



Станция  
с домашним  
лимонадом и пуншем



Организация  
шоу-программы



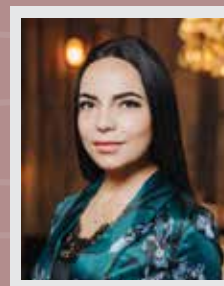
Организация  
и оформление  
выездной регистрации

## КОНТАКТЫ



*Элина Илинзеер*

*Организация мероприятий  
8 (931) 288 - 12 - 29  
event@fermabenua.ru*



*Марина Докторова*

*Организация мероприятий  
8 (921) 757 - 74 - 64  
event@fermabenua.ru*

---

 209 18 90 ·    benuaevent · event@fermabenua.ru



