

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 - Николя 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



ОРГАНИЗУЙТЕ У НАС СВОЕ МЕРОПРИЯТИЕ



***Welcome
зона***



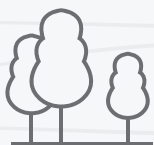
***3 модульных
зала***

*ВМЕСТИМОСТЬЮ
от 30 до 500 гостей*



***Отдельная
терраса***

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 200 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: 1 045 гр



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 1/35 гр
Судак холодного копчения 1/35 гр
Подкопченная масляная рыба 1/35 гр



САЛАТЫ

Салат «Нисуаз» с тунцом 1/100 гр
Оригинальный салат оливье
с копченым цыпленком 1/100 гр
Грузинский салат с брынзой
и заправкой из грецкого ореха 1/100 гр



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из цыпленка с белыми
грибами 1/120 гр



МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 1/30 гр
Террин из свинины со специями 1/30 гр
Копченая утиная грудка 1/30 гр
Копченая индейка 1/30 гр



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Дорадо с картофельным пюре
и травами 1/220 гр
Рулет из индейки фаршированные
фундуком и тыквенным пюре 1/220 гр



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Корзинка
свежеиспеченного хлеба 1/50 гр
Сливочное масло 1/10 гр



САДОВАЯ ТАРЕЛКА

Свежие овощи и зелень 1/90 гр
Вяленые томаты 1/15 гр
Оливки 1/15 гр



НАПИТКИ

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

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2 / 3500 Р

СТОИМОСТЬ: ОТ 3 500 руб. на человека
общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1 125 гр



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 1/35 гр
Судак холодного копчения 1/35 гр
Подкопченная масляная рыба 1/35 гр



САЛАТЫ

Теплый салат с форелью х/к с яйцом
пашот в сливочной заправке 1/100 гр
Оригинальный салат оливье
с копченым цыпленком 1/100 гр
Салат с копченой индейкой 1/100 гр



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

Лазанья с уткой 1/130 гр
Долма 1/120 гр



МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 1/30 гр
Террин из свинины со специями 1/30 гр
Копченая утиная грудка 1/30 гр
Копченая индейка 1/30 гр



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

Судак с запеченными томатами
и молодым горошком 1/240 гр
Стейк Скерт с картофельным
гратеном 1/230 гр



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Корзинка
свежеиспеченного хлеба 1/50 гр
Сливочное масло 1/10 гр



САДОВАЯ ТАРЕЛКА

Свежие овощи и зелень 1/90 гр
Вяленые томаты 1/15 гр
Оливки 1/15 гр
Рулетки из баклажанов с грецкими
орехами 1/50 гр



НАПИТКИ

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

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3 / 4000 Р

СТОИМОСТЬ: от 4 000 руб. на человека
общий выход еды на персону без учета выпечки и соусов: 1 175 гр

 РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 1/35 гр
Судак холодного копчения 1/35 гр
Подкопченная масляная рыба 1/35 гр

 МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 1/30 гр
Террин из свинины со специями 1/30 гр
Копченая утиная грудка 1/30 гр
Копченая индейка 1/30 гр

 САДОВАЯ ТАРЕЛКА

Свежие овощи и зелень 1/100 гр
Рулетки из баклажанов
с грецкими орехами 1/50 гр
Сырная тарелка 1/50 гр

 САЛАТЫ

Салат с креветками и авокадо 1/100 гр
Цезарь с цыпленком 1/100 гр
Салат с ростбифом, вялеными
томатами, артишоком в трюфельной
заправке 1/100 гр

 **ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО
НА ВЫБОР**

Филе подкопченной форели
с цукини 1/230 гр
Утиная ножка конфи
с картофельным гратеном 1/260 гр

 **ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА
НА ВЫБОР**

Нежный краб с креветками,
запеченный в горшочке под хлебной
корочкой 1/130 гр
Пармиджано с сыром моцарелла
и пармезаном 1/120 гр

 ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Корзинка
свежеиспеченного хлеба 1/50 гр
Сливочное масло 1/10 гр

 НАПИТКИ

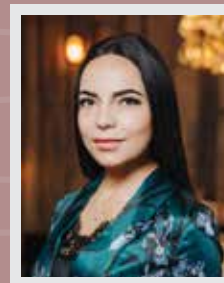
Минеральная вода 500 мл
Домашний ягодный морс 300 мл
Чай, кофе

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