

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

мероприятие любого формата и масштаба в event-пространстве «Ферма Бенуа»



**Welcome
зона**



**3 модульных
зала**

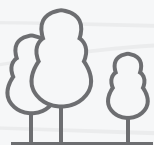
*Вместимостью
от 30 до 500 гостей*



**Отдельная
терраса**



НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



Свадьба на природе,
не выезжая из города



Просторный стильный
Лофт для реализации
любых идей



Меню от шеф-
повара ресторана,
от 3500 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 15 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



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 1/90 гр
Вяленые томаты 1/15 гр
Оливки 1/15 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



ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

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



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен из цыпленка с белыми
грибами 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

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
Подкопченнная 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

ВИННАЯ КАРТА



ИГРИСТЫЙ ВИНА (750 мл)

Альфабето Дольче
(Италия) 650 руб.

Балаклава Резерв Брют Розе
(Крым, Россия) 800 руб.

Просекко Цукколо
(Венето, Италия) 1 100 руб.

Просекко Декорди Магнум
(Венето, Италия) (1500 мл) 1 990 руб.

Москато д' Асти Иль Кашиноне
(Италия) 1 250 руб.

Креман де Луар. Вёв Амьо Розе
(Франция) 1 300 руб.



БЕЛЫЕ ВИНА (750 мл)

Шардоне & Шенен Блан. Финка Лас Морас. Интис
(Аргентина) 750 руб.

Шенен Блан Клуф. Буш Вайнз (ЮАР) 750 руб.

Шардоне Рамон Рокета (Испания) 800 руб.

Исла Негра Вест Бэй Каберне Совиньон Блан-Шардоне (Чили)
800 руб.

Мтцване Квеври. Кончо&Ко (Кахетия, Грузия) 960 руб.

Ромио Пино Гриджио (Италия) 1 100 руб.

Совиньон Блан. Турень Ле Ньюаж (Франция) 1 100 руб.

Совиньон Блан Резерва. Донья Доминга
(Чили) 1 100 руб.

ВИННАЯ КАРТА



КРАСНЫЕ ВИНА ЛЕГКИЕ И ФРУКТОВЫЕ (750 мл)

Тоскана Россо. Санджовезе. Торребруно
(Тоскана, Италия) 800 руб.

Монтепульчано д'Абруццо Элитайо
(Абруццо, Италия) 850 руб.

Пино Нуар Альта Мора. Финка Лас Морас (Аргентина) 1 100 руб.

Мерло Кормонс (Фриули, Италия) 1 300 руб.



КРАСНЫЕ ВИНА НАСЫЩЕННЫЕ, СОЛНЕЧНЫЕ И ЯРКИЕ (750 мл)

Португалия Россо. Термо де Лисбоа (Португалия) 850 руб.

Мерло Берфут (Калифорния) 950 руб.

Каберне Совиньон Ле Гран Нуар (Франция) 900 руб.

Саперави Кончо & Ко (Кахетия, Грузия) 990 руб.

Неро д'Авола Аранчия (Сицилия, Италия) 1 100 руб.



КРАСНЫЕ ВИНА КЛАССИКА ЖАНРА (750 мл)

Риоха Ховен. Дос Капричос (Риоха, Испания) 1050 руб.

Кьянти Терре ди Поппиано (Тоскана, Италия) 1050 руб.

Кот дю Рон Цикада. Шант Сигаль
(Долина Роны, Франция) 1 100 руб.

Шато Ле Ра. Бержерак (Бордо, Франция) 1 100 руб.



ХЛЕБНОЕ ВИНО (500 мл)

Хлебник 1 500 руб.

КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



ВИСКИ (1000 мл)

Ballantine's 3 500 руб

Jameson 4 300 руб.

Chivas Regal 12 yo 6 500 руб.



КОНЬЯК И БРЕНДИ (700 мл)

Арарат 3 1 900 руб.*

Арарат 5 3 500 руб.*

Martell VSOP (1000 мл) 12 000 руб.



ВОДКА (1000 мл)

Алтай (0.7 мл) 1 100 руб

Царская Золотая 2 000 руб.

Beluga Noble 3 400 руб.

ТОРТЫ

Средняя стоимость праздничного торта - 2000 руб/кг
Средняя порция на одного гостя 120-150 гр.
Заказ от 1 кг.

Точная стоимость будет определена после
дополнительного согласования и обсуждения

По запросу мы можем приготовить для вас
безглютеновый торт и Candy Bar

НАЗВАНИЕ	КОРЖИ	КРЕМ	ПРОСЛОЙКА
Шоколадно-вишневый	Шоколадный бисквит	Шоколадный крем	Вишня
Крем-брюле	Белый бисквит	Крем-брюле	Банан, клубника, ганаш
Йогуртовый	Белый бисквит	Йогуртовый крем	Ягоды/фрукты по желанию
Сметанный	Белый бисквит	Сметанный крем	Ягоды/фрукты по желанию
Морковный	Морковный бисквит	Сливочно-сырный	Грецкие орехи



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ



Горка шампанского



Candy bar
с индивидуальным
оформлением



Декорирование
зала



Фотобудка



Тяжелый
дым



Флористическое
оформление



Услуги
графического
дизайнера



Станция
с домашним
лимонадом и пуншем



Организация
шоу-программы



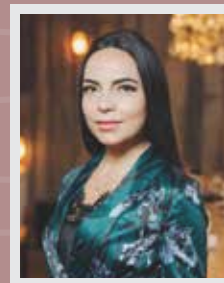
Организация
и оформление
выездной регистрации

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*



