

# НОВОГОДНЕЕ 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"



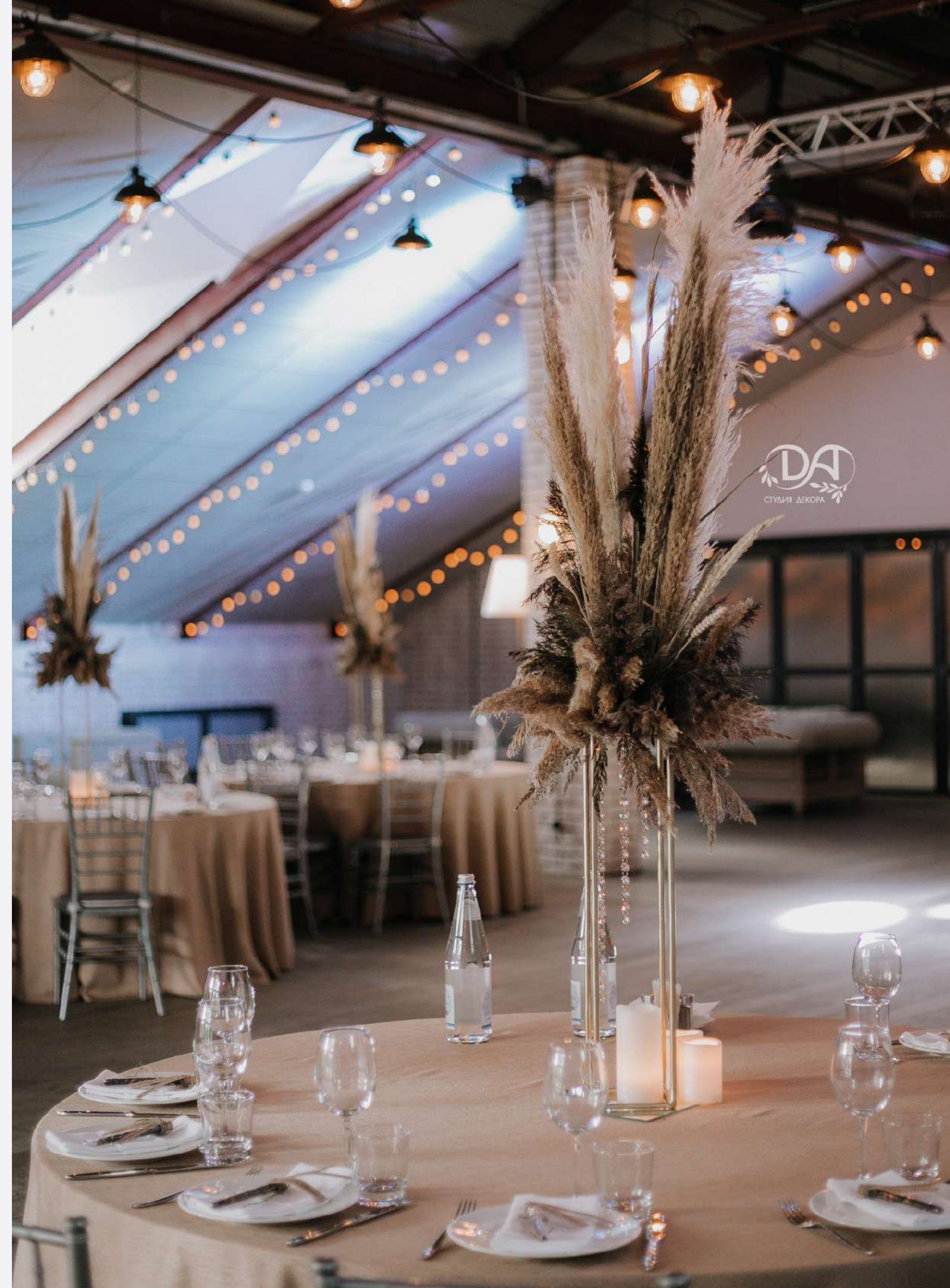
WELCOME ЗОНА



3 МОДУЛИРУЕМЫХ ЗАЛА

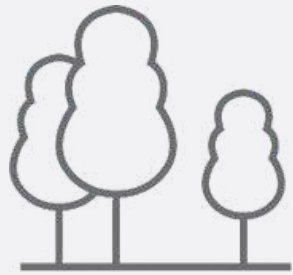


ТЕРРАСА В САДУ БЕНУА





# НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



Свадьба на природе,  
не выезжая  
из города



Просторный лофт  
для реализации  
любых идей



Меню от шеф-  
повара ресторана



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

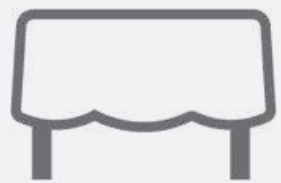
# В СТОИМОСТЬ УЖЕ ВКЛЮЧЕНО



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 / 5.000 РУБ

## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 30 гр  
Судак холодного копчения 30 гр  
Копченый угорь 30 гр

## МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 30 гр  
Карбонад свиной 30 гр  
Копченая утиная грудка 20 гр  
Подкопченая индейка 20 гр

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи и зелень 100 гр  
Соленья и маринады 60 гр  
Моцарелла с томатами и базиликом 30 гр  
Оливки 20 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  
Сельдь под шубой 100 гр

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Судак с рисом венеро и соусом из белого вина и сливок 220 гр  
Свинные ребра BBQ 320 гр

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Пармиджана 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: 1.460 гр

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2 / 6.000 РУБ

## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось слабой соли 30 гр  
Судак холодного копчения 30 гр  
Копченый угорь 30 гр

## МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ростбиф 30 гр  
Карбонад свиной 30 гр  
Копченая утиная грудка 20 гр  
Подкопченая индейка 20 гр

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи и зелень 100 гр  
Оливки 20 гр  
Соленья и маринады 60 гр  
Форель горячего копчения  
с черемшой 90 гр

## САЛАТЫ

Сельдь под шубой 100 гр  
Фирменный салат оливье с копченым  
цыпленком 100 гр  
Овощи на мангале с моцареллой 100 гр  
Цезарь с цыпленком 100 гр

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Филе подкопченной форели  
с цукини 240 гр  
Стейк Скерт с картофельным гратеном  
и овощами гриль 260 гр

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Ризотто с говяжьими щечками 160 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: 1.520 гр

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3 / 7.000 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  
Копченая индейка 30 гр

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи и зелень 100 гр  
Соленья 60 гр  
Оливки 20 гр  
Рулетки из баклажанов 30 гр  
Сырная тарелка  
(Реблошон, Вайнкезе, Пармезан) 70 гр

## САЛАТЫ

Цезарь с креветками 100 гр  
Фирменный салат оливье с копченым  
цыпленком 100 гр  
Сельдь под шубой 100 гр  
Салат с кальмаром, листьями салата  
ромейн, розовыми томатами и соусом  
шрирача 100 гр

## ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР ГОСТЯ

Стейк из тунца с печеными овощами и  
пряным соусом 260 гр  
Голяшка ягненка с ризотто  
с тыквой 260 гр

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Жульен с креветкой и крабом  
под томатным соусом 130 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: 1.555 гр



# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ



Горка  
шампанского



Станция с  
домашними  
лимонадами



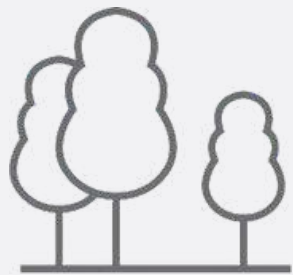
Декорирование  
зала



Фотобудка



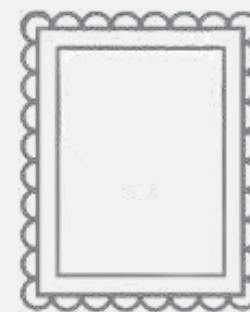
Candy Bar с  
индивидуальным  
оформлением



Флористическое  
оформление



Тяжелый  
дым



Услуги  
графического  
дизайнера



Организация  
шоу-программы