



 Merrine



**terrine**

Компания Terrine существуют более шести лет. За плечами опыт более 3000 успешных мероприятий. Мы предоставляем на ваш выбор различные форматы проведения мероприятий, полный цикл подготовки и обслуживания: уютные частные вечеринки и дни рождения, гала-ужины и светские мероприятия, свадьбы, фуршеты и деловые завтраки/обеда. У нас собственный производственный цех.

Каждое мгновение ценно, каждый заказ уникален. Собрать букет неповторимых вкусов именно для вашего события большая честь для нас. Мы заботимся о том, чтобы каждый гость почувствовал свою значимость, чтобы о вашем празднике еще долго говорили друзья.

Николай Шестухин



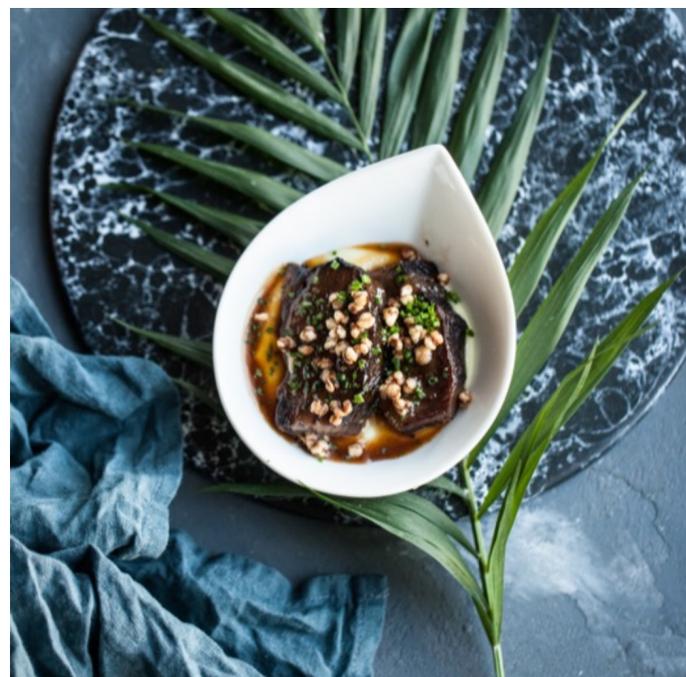
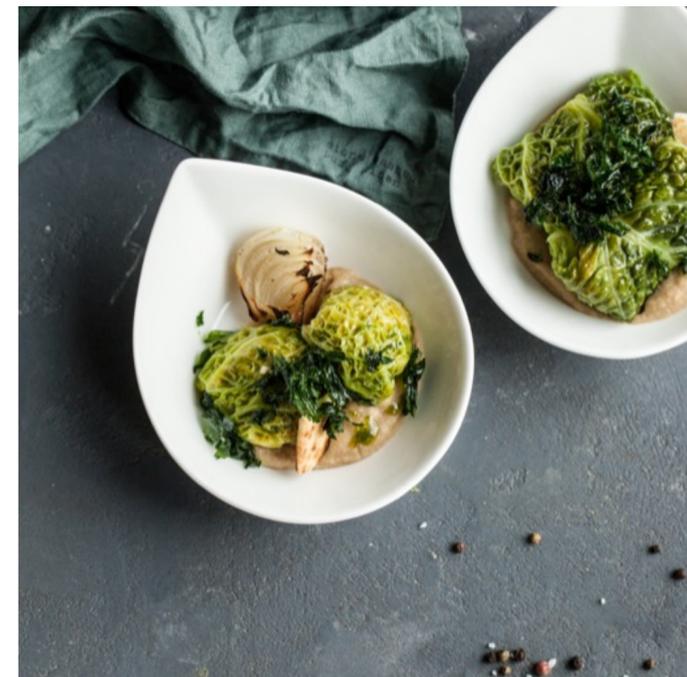
## Chef, owner&founder Terrine

Компания Terrine основана автором и шеф-поваром ресторана Terrine Николаем Шестухиным. Николай Шестухин — настоящий мастер и фанат своего дела. Прошел стажировку в отмеченных мишленовскими звездами ресторанах Италии и Франции, учился у именитых мастеров, закончил Institut Paul Bocuse в Лионе, после чего стажировался в нескольких всемирно известных заведениях: La Villa Madie во Флоренции, Guy Lassaussai в Лионе, Terre Blanche в Каннах и Frantzen в Стокгольме. В приготовлении еды Николай отдает предпочтение французской кухне. По его мнению, удачным блюдом следует считать то, которое объединяет в себе сложные и многогранные вкусовые оттенки в один вкус. @chef\_nics

# Изысканная кухня Terrine

Авторская изысканная, кухня, с оттенком многогранности и утонченности, никого не оставит равнодушным и подарит яркое послевкусие. Шеф-повар Terrine - Николай Шестухин постоянно совершенствует свое мастерство, стажуется за границей. Мы регулярно отслеживаем тенденции развития мирового ресторанного бизнеса, постоянно внедряем новинки в производство. У нас большое количество анимационных станций, каждая станция уникальна и имеет свой индивидуальный стиль.





**Изысканная кухня Terrine**

Приготовление еды это целое искусство, не терпящее спешки и требующее особого внимания к каждой детали, мы вкладываем любовь и страсть в каждое блюдо, создавая для вас каждый раз нечто новое.



*Живите вкусно!*



## Ресторан Terrine

Удачное расположение, авторская кухня Николая Шестухина и классический интерьер. Два светлых зала: большой с панорамными окнами, прекрасным видом на город и малый – более камерный с видом на тихий дворик. Одна из особенностей ресторана Terrine – тщательный отбор продуктов. Фермерское мясо и рыба, сезонные овощи, мясные и рыбные деликатесы и хлеб собственного приготовления. Также в ресторане есть собственный кондитерский цех, где можно заказать любой торт и десерты к свадьбе. Для гостей проходят бесплатные дегустации меню, что позволяет с легкостью сделать выбор.

# Наши преимущества



1

Удобное расположение в самом сердце Москвы  
Индивидуальный подход к каждому гостю

2

Собственный производственный цех, контроль качества  
на всех этапах производства.

3

Анимационные станции: Бургер, Паста, Паэлья,  
Сорбеты, Французские крепы, Пельмени, Раклет, Ледник

4

Бесплатная дегустация блюд  
и кондитерских изделий.

5

Отсутствие платы за аренду зала, депозитная система

6

Опыт организации более 2000 мероприятий  
Высокий уровень обслуживания



## Основные виды мероприятий

- |   |                      |   |                      |
|---|----------------------|---|----------------------|
| 1 | Корпоративный банкет | 4 | Фуршет<br>Кофе-брейк |
| 2 | Свадьба              | 5 | Гала-ужин            |
| 3 | Выпускной            | 6 | День Рождения        |



## Большой зал ресторана Terrine

Большой зал расположен на втором этаже ресторана. Красивое и светлое помещение с витражными окнами, панорамным видом на Садовое кольцо, уютной зоной отдыха и библиотекой. Зал 280 м2 рассчитан на комфортное размещение 150 ваших друзей, родственников и коллег с банкетной рассадкой и 200 гостей – в формате фуршета.

♡ В формате банкета до 150 гостей

♡ В формате фуршета до 200 гостей



Большой зал ресторана Terrine



*Живите вкусно!*

**Terrine**



## Малый зал ресторана Terrine

Малый зал ресторана расположен на первом этаже. Небольшой, но очень уютный банкетный зал отлично подойдет для празднования свадьбы, дня рождения или корпоративного мероприятия в формате банкета до 35 гостей, фуршета до 50 персон, а также для церемонии выездной регистрации и приветственного фуршета для гостей. Также малый зал идеально подойдет для проведения бизнес-мероприятий: кофе-брейков, презентаций, семинаров. К услугам гостей – проектор с большим экраном, а также другая необходимая техника.



В формате банкета до 35 гостей



В формате фуршета до 50 персон



Малый зал  
ресторана  
Terrine



## Контакты ресторан Terrine



г.Москва, Зубовский бульвар,4



[info@banket4.ru](mailto:info@banket4.ru)



8 (495) 118-24-09



[@terrine\\_restoran](https://www.instagram.com/terrine_restoran)