



verrine
GROUP

НАША КОМАНДА



ТАМИЛЛА РЯБИЩУК
Банкетный менеджер



ВЕРА ПЕНЬКОВА
Менеджер проектов
кейтеринг



НАТАЛИЯ АФАНАСЬЕВА
Руководитель отдела продаж



ВЕРА ХАРЛАМОВА
Банкетный менеджер



САБИНА ЯГУДИНА
Креативный директор



ШЕФ-ПОВАР TERRINE GROUP

Terrine Group основан автором и шеф-поваром ресторана Terrine Николаем Шестухиным. Николай Шестухин – настоящий мастер и фанат своего дела.

Формула успеха, заложенная автором проекта, очень проста: творческий подход, изысканный вкус в сочетании с высоким уровнем обслуживания. За плечами нашей команды более 10000 успешных мероприятий, благодарных отзывов и довольных клиентов. Мы внимательно следим за новинками кейтеринговой индустрии и гастрономическими тенденциями, а самое главное - мы любим свою работу и делаем ее с удовольствием.




Николай Шестухин
шеф-повар Terrine Group

ИЗЫСКАННАЯ КУХНЯ РЕСТОРАНА TERRINE GROUP

A close-up photograph of a chef's hands in a black uniform, meticulously plating a dish in a dark, shallow bowl. The chef is using a long-handled metal spoon to transfer a portion of the food from one bowl to another. The dish consists of dark, rectangular pieces, bright green puree, and small white dollops with dark centers. The background is a blurred stainless steel kitchen counter.

Авторская изысканная кухня, с оттенком многогранности и утонченности, никого не оставит равнодушным и подарит яркое послевкусие.

РЕСТОРАН TERRINE



Ресторан Terrine – это особый подход к каждому мероприятию. Ваш праздник, продуманный до мелочей. Благодаря стильному и уютному интерьеру, изысканной кухне и высокому уровню обслуживания ресторан Terrine является идеальным местом для проведения любых торжественных мероприятий.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА РЕСТОРАНА TERRINE



Индивидуальный подход к каждому гостю



Высокий уровень обслуживания



Собственный производственный цех,
контроль качества на всех этапах производства



Опыт организации более 1000 мероприятий



Возможность создания меню,
исходя из концепции мероприятия,
с привлечением бренд-шефа



Бесплатная дегустация блюд
и кондитерских изделий



Собственная студия
флористики и декора



Удобное расположение
в центре Москвы,
бесплатная парковка



Отсутствие аренды зала
Депозитная система



Сервис выездного обслуживания



ОСНОВНЫЕ ВИДЫ МЕРОПРИЯТИЙ В РЕСТОРАНЕ TERRINE

Свадьба

Кофе-брейк

Корпоративный
банкет

Кейтеринг

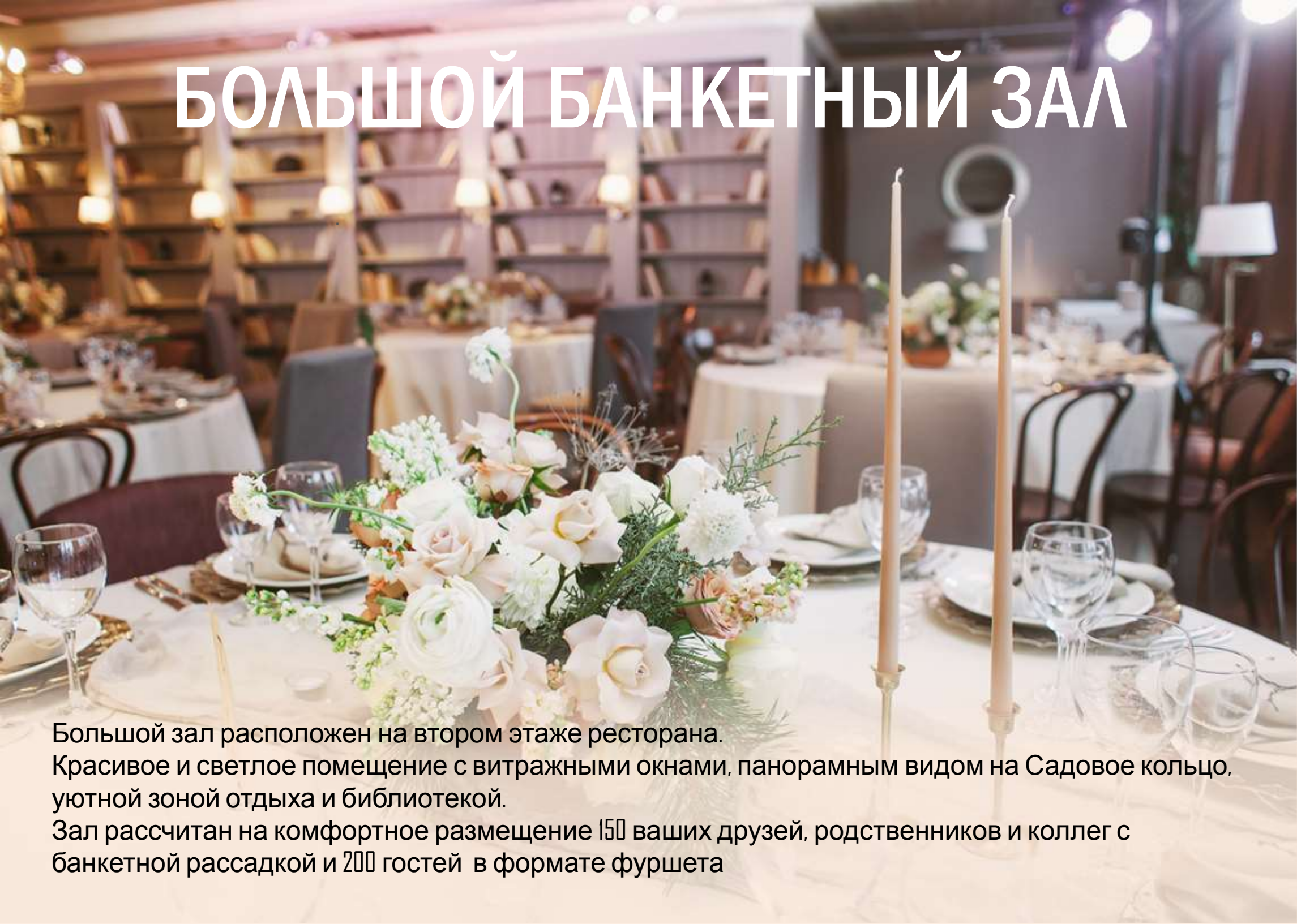
Гала-ужин

День Рождения

Фуршет

Выпускной

БОЛЬШОЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ



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 рассчитан на комфортное размещение 150 ваших друзей, родственников и коллег с банкетной рассадкой и 200 гостей в формате фуршета

МАЛЫЙ БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ



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.

МЕНЮ РЕСТОРАНА TERRINE



ПЛАН РЕСТОРАНА TERRINE



КОНТАКТЫ

www.terrine.ru

Ресторан Terrine

+7(495)134-09-29

info@banket4.ru

Зубовский бульвар, 4

Ресторан «Прага»

+7 (985) 107-00-81

Ул. Арбат 2/1

mironova@terrine.ru