

意大利农场团建场地和活动推荐





室外活动场地——中央草坪



中央草坪介绍：可借景中餐、西餐建筑，草坪宽阔、可组织多种类型活动

草坪面积：1700 m² (52m-东西向 * 32m-南北向)

可组织活动类型：家庭日、发布会、团建、车展、拓展活动等

草坪上农场可提供设备：桌子、椅子、茶歇台

室外活动场地——花园草坪



花园草坪介绍：封闭的花园草坪内有意大利标志性建筑罗马柱及凉亭。

草坪面积：1200 m² (50m-东西向 * 23m-南北向)

可组织活动类型：家庭日、发布会、团建、车展、拓展活动等

草坪上农场可提供设备：桌子、椅子、茶歇台

室外活动场地——客房草坪



客房草坪介绍：U字形房间围绕的草坪，完全展现了意大利广场风格。

草坪面积：800 m² (21.8m-东西向 * 40.7m-南北向)

可组织活动类型：家庭日、发布会、团建、车展、拓展活动等

草坪上农场可提供设备：桌子、椅子、茶歇台

备注：需要预定所有客房可使用

室内活动场地——西餐宴会厅



西餐多功能厅：9米 * 28米，高：9米

含设备：LED屏幕（比例：16:9, 5.2m*2.9m）；面光灯、音响设备；点歌器

舞台：5.3米（长）* 2.5米（宽）* 0.32米（高）

使用桌椅：长条桌/圆桌，宴会椅

可容纳人数：120人 —— 140人

可组织活动类型：会议、年会、发布会、拓展活动、生日会、宴会等

备注：最大用电量：20千瓦（使用LED屏情况下，不使用+10千瓦）

室内活动场地——中餐宴会厅



中餐多功能厅：9.6米 * 31米，高：6米

含设备：LED屏幕（比例：16:9, 6.5m*3.6m）；面光灯、音响设备；点歌器

舞台：6米（长）* 3米（宽）* 0.5米（高）

使用桌椅：长条桌/圆桌，宴会椅

可容纳人数：160人 —— 180人

可组织活动类型：会议、年会、发布会、拓展活动、生日会、宴会等

备注：最大用电量：20千瓦（使用LED屏情况下，不使用+10千瓦）

零点用餐场地——西餐零点厅



西餐零点厅：9米 * 28米，高：9米

含设备：背景音乐音响设备

使用桌椅：长条桌/圆桌，灰色皮椅

可容纳人数：120人 —— 140人

可组织活动类型：年会、拓展活动、生日会、宴会等

备注：最大用电量：20千瓦（使用LED屏情况下，不使用+10千瓦）

零点用餐场地——中餐零点厅



中餐VIP厅：8-10人小包间2间，16人大桌2个，4人散台7个

含设备：背景音乐音响设备

使用桌椅：实木桌椅（桌子不可挪动）

可容纳人数：40人 —— 50人

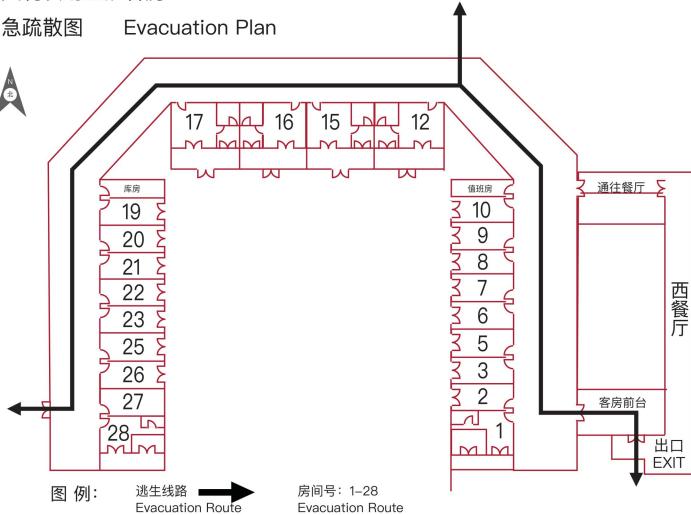
可组织活动类型：生日会、商务宴请、单点等

托斯卡纳客房布局



意大利农场壁炉客房

紧急疏散图 Evacuation Plan



托斯卡纳套间1类型房号：1号、28号

托斯卡纳套间2类型房号：12号、15号、16号、17号

花园复式客房：其余16间

托斯卡纳客房



客房介绍：采用意大利传统家庭的复式结构，红砖与天然石质材料融合的装修风格。

房间数量：2间 (80 m^2)

楼上卧室：1.8米 * 2米 * 1张

楼下功能：卧室1间 (1.8米 * 2米 * 1张)、洗手间、休息区、落地窗观景区



客房介绍：采用意大利传统家庭的复式结构，红砖与天然石质材料融合的装修风格。

房间数量：4间 (80 m^2)

楼上卧室：1.2米 * 2米 * 2张

楼下功能：卧室1间 (1.8米 * 2米 * 1张)、洗手间、休息区、室外庭院花园

花园复式客房



客房介绍：采用意大利传统家庭的复式结构，红砖与天然石质材料融合的装修风格。

房间数量：16间（ 40 m^2 ）

楼上卧室：1.8米 * 2米 * 1张 + 1.2米 * 2米 * 1张

楼下功能：洗手间、休息区、室外庭院花园

国际驿站客房布局



国际驿站二楼：13间

国际驿站一楼：10间

客房风格：白绿色系，商务风格、平层房间方便更多客户

国际驿站客房一楼



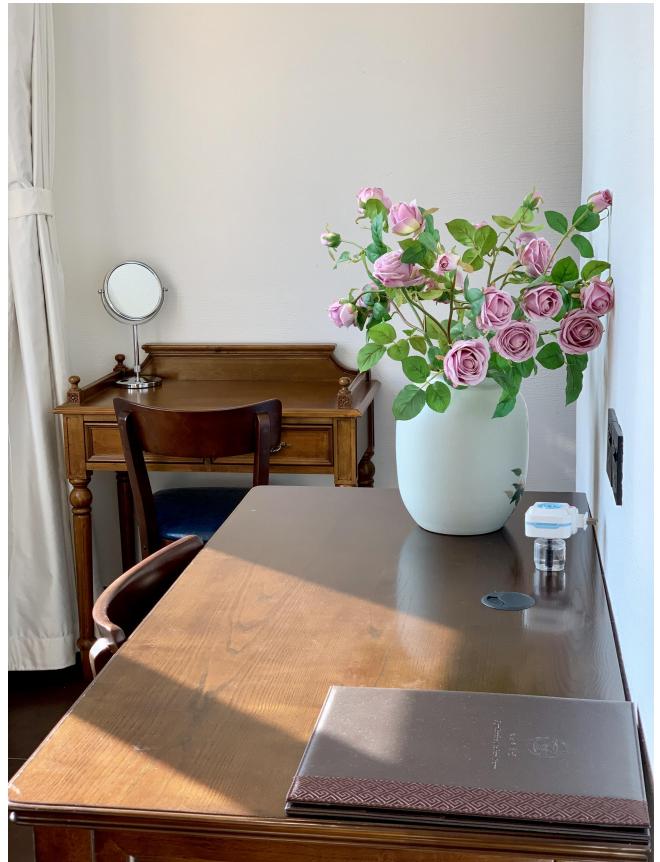
客房介绍：欧洲田园轻奢装修设计风格，让大自然的元素巧妙的渗透到每一个角落。

房间数量：10间（ 32 m^2 ）

床位配置：1.2米 * 2米 * 2张

房间功能：洗手间、休息区

国际驿站客房二楼



客房介绍：欧洲田园轻奢装修设计风格，让大自然的元素巧妙的渗透到每一个角落。

房间数量：13间（ 40 m^2 ）

床位配置：1.2米 * 2米 * 2张

房间功能：洗手间、办公区、休息区

烘焙体验项目价目表

项目	单价	预计时间
DIY火腿蘑菇pizza	120元/张	40分钟
DIY曲奇 (450g原材料)	168元/份	40分钟
DIY蛋黄酥 (8枚)	128元/份	40分钟
DIY心型蛋糕	120元/份	40分钟

农耕体验项目价目表

项目	单价	预计时间
蔬菜采摘	10元/斤	30分钟
水果采摘	20元/斤	30分钟
樱桃采摘	100元/3斤	30分钟
菜地认养	1000元/10 m ²	1年
果树认养	600元/年	1年

附属项目



意大利农场酒窖：可组织16位以内的品酒；

5人制足球场：可组织小型比赛；

迷你动物园：观赏、喂养小动物；

林间小路：散步、慢跑

茶歇菜单

MENU

价格 80元/位 Page1

蓝莓松饼蛋糕

Blueberry Muffin Cake

葡式蛋挞

Portuguese Egg Tarts

柠檬椰蓉派

Lemon Coconut Pie

时令水果鲜奶油蛋糕

Fruit Cream Cake

提拉米苏杯

Tiramisu Cup

芒果慕斯杯

Mango Mousse Cup

巧克力蛋糕

Chocolate Cake

树莓慕斯蛋糕

Raspberry Mousse Cake

奥利奥芝士蛋糕

Oreo Cheese Cake

椰蓉饼干

Coconut Cookies

备注：二十位起订，需提前三天预定

茶歇菜单

MENU

价格 80元/位 Page2

意大利脆饼干

Italian Biscuit

芝麻脆饼干

Sesame Crisp Biscuit

萨拉米迷你汉堡

Salami Mini Burger

时令水果拼盘

Seasonal Mix Fruit

咖啡/茶/软饮

Coffee/Tea/Soft drink

备注：二十位起订，需提前三天预定

茶歇菜单

MENU

价格 100元/位 Page1

蓝莓松饼蛋糕
Blueberry Muffin Cake

葡式蛋挞
Portuguese Egg Tarts

柠檬椰蓉派
Lemon Coconut Pie

巧克力歌剧院
Chocolate Opera

提拉米苏杯
Tiramisu Cup

奥利奥芝士蛋糕
Oreo Cheese Cake

芒果慕斯杯
Mango Mousse Cup

焦糖布丁
Creme Brulee

巧克力蛋糕
Chocolate Cake

树莓慕斯蛋糕
Raspberry Mousse Cake

备注：二十位起订，需提前三天预定

茶歇菜单

MENU

价格 100元/位 Page2

水果奶油蛋糕
Fruit Cream Cake

水果奶油派
Fruit Cream Pie

意大利脆饼干
Italian Biscuit

椰蓉饼干
Coconut Cookies

芝麻脆饼干
Sesame Crisp Biscuit

萨拉米迷你汉堡
Salami Mini Burger

帕尔马迷你汉堡
Parma Mini Burger

时令水果拼盘
Seasonal Mix Fruit

咖啡/茶/果汁
Coffee/Tea/ Juice

备注：二十位起订，需提前三天预定

西餐高级菜单

MENU

西餐高级套餐

价格 380元/位 Page1

[迎宾小食]

AMUSE-BOUCHE

迷你乡村肉坯

Pate maison House Pate,mustard,country bread

熏三文鱼奶油干酪

Smoked salmon Brioche crouton,cream cheese, chive

[开胃菜]

APPETIZER

龙虾芝麻菜沙拉

Lobster Arugula salad Apple,pecan,cranberry honey lemon dressing

[意面]

PASTA

鲜虾、贻贝辣味番茄汁意面

Shrimp mussels, pasta with spicy tomato sauce

[主菜]

MAIN COURSE

美国农业部优质牛肉佐以冬季蔬菜、雷斯红酒酱汁

USDA prime beef Root vegetables,pommes purree,bordelaise sauce

备注：十位起订，需提前三天预定

MENU

西餐高级套餐

价格 380元/位 Page2

[餐后甜点]

DESSERT

焦糖奶油布丁

Creme brûlée French vanilla custard, chantilly, seasonal fruit

[咖啡或茶]

COFFEE OR TEA

现煮咖啡或茶精选

Freshly brewed coffee or tea selection

配上我们自制的迷你糕点

Served with our homemade mini pastries

备注：十位起订，需提前三天预定

西餐自助套餐

MENU

价格 328元/位 Page1

[前菜]

APPETIZERS

进口冷切盘配自制腌菜

Imported Cold cut platter with home made pickles

蘑菇烤乳清奶酪挞和香肠

Baked ricotta tart with mushrooms and sausage

三文鱼刺身配酱油芥末

Raw salmon with soy sauce and wasabi

土豆洋葱火腿厚切饼

Potato onion and ham frittata

烤鸡肉沙拉配黄油苹果和奶酪

Roast chicken salad with butter apple and cheese

烤蔬菜配紫苏酱和松子

Grilled vegetables sto with basil dressing and pine kantipaernels

面包坊自制新鲜面包

Oven fresh baker's basket with home made breads and grissini

[沙拉]

SALADS

意式番茄马苏里拉奶酪沙拉

Tomato and mozzarella Caprese

备注：五十位起订，需提前三天预定

西餐自助套餐

MENU

价格 328元/位 Page2

原味酸奶黄瓜沙拉

Raw yogurt and cucumber salad

凯撒沙拉配巴马臣奶酪和面包丁

Cesear salad station with all the trimmings

胡萝卜土豆沙拉配淡香草汁

Carrot and potato salad in a light herb dressing

腌茄子西葫芦配红酒醋

Pickled eggplants and zucchini in red wine vinegar

芝麻菜配巴马臣奶酪碎

Rucola leaves with parmesan shavings

盆装混合沙拉

A mixed salad with a woodenbasin

千岛酱&黑醋汁

Thousand Island and Balsamico dressing

[汤类]

FROM THE SOUP KETTLE

奶油蘑菇汤

Cream of mushroom soup

[主菜]

MAIN COURSE

备注：五十位起订，需提前三天预定

MENU

西餐自助套餐

价格 328元/位 Page3

农场自制烤香肠酸椰菜芥末

Home made roasted sausage with broccoli mustard

炙烤新西兰七股羊排

Seven strands of lamb chops in New Zealand

煎海鲈鱼拌柠檬柚子汁

Fried seabass with lemon pomelo sauce

香煎鸭胸佐以板栗

Sweet fried duck breast with chestnut

红酒烩台硕牛排

Stew of red wine stew

BBQ烤猪精排

BBQ roasted pig fine platoon

西红柿焖鸡腿配香草和蘑菇

Simmered chicken legs with herbs and mushrooms

辣味香肠蘑菇酱斜切面

Penne with spicy sausage mushroom sauce

果木烤意式薄披萨

Fruit roasted thin pizza

茶树菇什锦拌饭

Fried rice with mushrooms

蒜香迷迭香烤薯角

Rosemary rosemary roasted sweet potato horn

备注：五十位起订，需提前三天预定

MENU

西餐自助套餐

价格 328元/位 Page4

黄油拌农场时令蔬菜

Butter with farm vegetable

[甜品]

DESSERTS

农场招牌摩卡提拉米苏

Agrilandia's famous mocha scented tiramisu'

时令水果盘

Freshly cut seasonal fruit platte

巧克力泡芙

Profiteroles with chocolate sauce

烤核桃葡萄干乳清奶酪挞

Baked ricotta walnut and dry raisin tart

时令水果蛋糕

Seasonal fruit sponge cake

法式甜点精选

French pastries selection

[饮品]

DRINK

可乐/雪碧/水

Coke/Sprite/Water

备注：五十位起订，需提前三天预定

MENU

西餐自助套餐

价格 398元/位 Page1

[前菜]

APPETIZERS

进口冷切盘配自制腌菜

Imported Cold cut platter with home made pickles

帕尔玛火腿配时令蜜瓜

Parma ham and seasonal melon

地中海式小鱿鱼虾仁沙拉

Shrimp salad with small Mediterranean squid

蘑菇烤乳清奶酪挞和香肠

Baked ricotta tart with mushrooms and sausage

三文鱼刺身配酱油和芥末

Raw salmon with soy sauce and wasabi

金枪鱼土豆烤西葫芦卷沙拉

Tuna potato roasted zucchini roll salad

烤蔬菜配紫苏酱和松子

Grilled vegetables with basil dressing and pine kantipaoernels

面包坊自制新鲜面包

Baker's basket with home made breads rolls and grissini

[沙拉]

SALADS

意式番茄和马苏里拉奶酪沙拉

Tomato and mozzarella Caprese

备注：五十位起订，需提前三天预定

西餐自助套餐

价格 398元/位 Page2

蟹肉黄瓜沙拉

Cucumber and crab meat salad

凯撒沙拉配巴马臣奶酪和面包丁

Caesar salad station with all the trimmings

胡萝卜土豆沙拉配淡香草汁

Carrot and potato salad in a light herb dressing

芝麻菜巴马臣奶酪沙拉

Rucola leaves with parmesan shavings

盆装混合沙拉

A mixed salad with a woodenbasin

千岛酱&黑醋汁

Thousand Island and Balsamico dressing

[汤类]

FROM THE SOUP KETTLE

松露奶油蘑菇汤

Cream of mushroom soup with truffle

[主菜]

MAIN COURSE

炙烤新西兰七股羊排

Seven strands of lamb chops in New Zealand

备注：五十位起订，需提前三天预定

西餐自助套餐

MENU

价格 398元/位 Page3

农场自制烤香肠酸椰菜芥末

Homemade roasted sausage with broccoli mustard

谷饲200天西冷牛排配胡椒汁

Valley feed 200 days west cold steak with pepper sauce

意大利肉丸酿马祖里拉奶酪西红柿

Italy meat ball made mozzarella cheese

西红柿焖鸡腿配香草和蘑菇

Simmered chicken legs with herbs and mushrooms

蘑菇奶酪焗扇贝

Mushroom cheese scallop

三文鱼配芒果柠檬酱

Salmon with mango lemon sauce

BBQ烤猪精排

BBQ roasted pig fine platoon

蒜辣海鲜螺丝粉

Fusilli with garlic and Spicy Seafood

果木烤意式薄披萨

Fruit roasted thin pizza

茶树菇什锦拌饭

Stir fried rice with mushrooms

蒜香迷迭香烤薯角

Rosemary rosemary roasted sweet potato horn

备注：五十位起订，需提前三天预定

西餐自助套餐

MENU

价格 398元/位 Page4

黄油拌农场时令蔬菜

Butter with farm vegetable

[甜品]

DESSERTS

农场招牌摩卡提拉米苏

Agriolandia's famous mocha scented tiramisu

时令水果盘

Freshly cut seasonal fruit platte

黑巧克力布朗尼蛋糕

Dark chocolate brownie cake

烤核桃葡萄干乳清奶酪挞

Baked ricotta walnut and dry raisin tart

中式蛋挞

Chinese egg tart

法式甜点精选

French pastries selection

杯装芒果慕斯

Mango mousse in shot glasses

[饮品]

DRINK

可乐/雪碧/水

Coke/Sprite/Water

备注：五十位起订，需提前三天预定

西餐BBQ自助套餐

西餐BBQ自助套餐 MENU

价格 298元/位 Page1

[开胃拼沙拉]

APPETIZER SALAD

煎培根土豆沙拉

Fried bacon potato salad

火腿、黑橄榄、芝士奶酪配螺丝意面

Ham black olive cheese with screwdriver

田园蔬菜、黄瓜、樱桃番茄、彩椒、红洋葱丝、面包丁

Mesclun greens,cucumbers,sliced tomatoes,colored bell peppers, sliced red onions, bread croutons

黑醋汁&千岛酱

Thousand Island and Balsamico dressing

面包坊自制新鲜面包

Baker's basket with home made bread rolls and grissini

[主食]

STAPLE FOOD

果木烤意式薄披萨

Fruit roasted thin pizza

蒜辣香肠螺丝粉

Fusilli with garlic spicy sausage sauce

备注：五十位起订，需提前三天预定



西餐BBQ自助套餐

MENU

价格 298元/位 Page2

[烧烤食品]

FROM THE CHARCOAL GRILL

红柳羊肉串

Red willow mutton string

烤鸡肉串

Chicken shashlik

香辣烤鸡翅

Spicy roasted chicken wings

农场自制烤香肠

Agrilandia plump pork sausages

烤半壳扇贝

Roasted half shell scallop

烤粘玉米

Corn on the cob

锡纸包烤土豆

Baked potatoes in foil

混合烤时令蔬菜

Mixed grilled vegetable

迷迭香烤肉汁和烧烤酱

Rosemary gravy & BBQ sauce

备注：五十位起订，需提前三天预定

西餐BBQ自助套餐

MENU

价格 298元/位 Page3

[甜品]

DESSERTS

农场招牌摩卡提拉米苏

Agrilandia's famous mocha scented tiramisu'

时令水果盘

Freshly cut seasonal fruit platter

巧克力泡芙

Profiteroles with chocolate sauce

烤核桃葡萄干乳清奶酪挞

Baked ricotta walnut and dry raisin tart

时令水果蛋糕

Seasonal fruit sponge cake

法式甜点精选

French pastries selection

[饮品]

DRINK

可乐/雪碧/国产啤酒

Coke/Sprite/Beer

备注：五十位起订，需提前三天预定

西餐BBQ自助套餐 MENU

价格 398元/位 Page1

[开胃拼沙拉]

APPETIZER SALAD

煎培根土豆沙拉

Fried bacon potato salad

火腿、黑橄榄、芝士奶酪配螺丝意面

Ham black olive cheese with screwdriver

田园蔬菜、黄瓜、樱桃番茄、彩椒、红洋葱丝、面包丁

Mesclun greens,cucumbers,sliced tomatoes,colored bell peppers, sliced red onions,
bread croutons

三种意式面包片

Three kinds of Italian bread slices

樱桃番茄紫苏酱、森林蘑菇、乳清奶酪和橄榄

Cherry tomato perilla sauce, Forest mushroom, Whey cheese and olives

黑醋汁&千岛酱

Thousand Island and Balsamico dressing

面包坊自制新鲜面包

Baker's basket with home made bread rolls and grissini

[主食]

STAPLE FOOD

果木烤意式薄披萨

Fruit roasted thin pizza

备注：五十位起订，需提前三天预定

MENU

西餐BBQ自助套餐

价格 398元/位 Page2

蒜辣香肠螺丝粉

Fusilli with garlic spicy sausage sauce

[烧烤食品]

FROM THE CHARCOAL GRILL

红柳羊肉串

Red willow mutton string

烤鸡肉串

Chicken shashlik

香辣烤鸡翅

Spicy roasted chicken wings

烤鸽子蛋大贝壳

Roasted dove egg shell

澳大利亚牛肋排

Australian beef ribs

农场自制烤香肠

Agrilandia plump pork sausages

烤半壳生蚝

Roasted half shell oysters

烤半壳扇贝

Roasted half shell scallop

备注：五十位起订，需提前三天预定

西餐BBQ自助套餐

MENU

价格 398元/位 Page3

烤红鳟鱼

Roasted red trout

烤蛏子王

Roast razor clam king

烤粘玉米

Corn on the cob

锡纸包烤土豆

Baked potatoes in foil

混合烤时令蔬菜

Mixed grilled vegetable

迷迭香烤肉汁和烧烤酱

Rosemary gravy &BBQ sauce

[甜品]

DESSERTS

农场招牌摩卡提拉米苏

Agrilandia's famous mocha scented tiramisu

时令水果盘

Freshly cut seasonal fruit platte

巧克力泡芙

Profiteroles with chocolate sauce

备注：五十位起订，需提前三天预定

西餐BBQ自助套餐

MENU

价格 398元/位 Page4

烤核桃葡萄干乳清奶酪挞

Baked ricotta walnut and dry raisin tart

时令水果蛋糕

Seasonal fruit sponge cake

法式甜点精选

French pastries selection

[饮品]

DRINK

可乐/雪碧/国产啤酒

Coke/Sprite/Beer

备注：五十位起订，需提前三天预定

报价

客房

	时间	门市价	是否含早
托斯卡纳标准间 (16间)	周日至周四	700	2位早餐
	周五、周六及节假日	880	2位早餐
托斯纳卡套房 (6间)	周日至周四	1260	4位早餐
	周五、周六及节假日	1580	4位早餐
国际驿站一楼 (10间)	周日至周四	500	2位早餐
	周五、周六及节假日	680	2位早餐
国际驿站二楼 (13间)	周日至周四	700	2位早餐
	周五、周六及节假日	880	2位早餐

餐饮

	类型	人均	备注
西餐	西餐套餐	388 元/位起	20 位-60 位
	西餐自助	328 元/位起	50 位以上
	茶歇	50 元/位起	20 位以上
中餐	中餐桌餐	3680 元/桌起	10 位/桌
	中餐自助	388 元/位起	50 位以上

场地

	时间	门市价	备注
西/中餐餐功能厅	周六、周日及节假日	12000 元/天	含会议设备
	周一至周五	8000 元/天	含会议设备
草坪	主题草坪/花园草坪	21800 元/场	送婚房

欢乐美味共分享

尽在意大利农场

BENVENUTI AD AGRILANDIA DOVE TUTTO VI SORRIDE PER OFFRIR VI UN SEMPLICE E NATURALE SER VIZIO