ST

TURPAKOV CHEF

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Банкет на 20 гостей

Меню, организация сервиса и бюджет для камерного банкетного формата.

20	7	2	107 811 ₽
гостей	блоков меню	человека в команде	общий бюджет

Формат: банкет с холодными закусками, салатами, горячим блюдом, мангалом и кальянным блоком. Организованы консультация, подбор и закупка одноразовой посуды.

МЕНЮ

Меню банкета

Банкет собран как плотный стол с холодными закусками, салатами, горячим блюдом и отдельным блоком мангала.

Холодные закуски

- Маслины и оливки каламата
- Фруктовая тарелка
- Свежее овощное ассорти
- Мясные деликатесы ассорти
- Мясное ассорти
- Ассорти копченых сыров
- Рулетики с лососем
- Картофель с селедкой и маринованным луком

Брускетты, канапе, тарталетки

- Брускетта с сыровяленым окороком и грушей
- Брускетта с сальсой и творожным сыром
- Канапе с моцареллой и помидорами черри
- Тарталетки с красной икрой

Ассортимент салатов

- Оливье с говядиной
- Сельдь под шубой
- Греческий салат

Горячее блюдо

- Медальоны из свинины со сливочным соусом, грибами, беконом и картофельным пюре

Мангал / гриль

- Шашлык из куриного филе
- Свиной шашлык
- Бараньи пистолетики
- Овощной шашлык

Дополнительно

- Маринованный лук
- Лаваш и лепешки
- Чесночный соус с укропом
- Тар-тар с маринованным огурцом
- Кетчуп
- Одноразовая посуда для накрытия и горячего блока
- Аренда кальяна

Закуски подаются на стол, горячий блок и мангал выдаются по таймингу банкета.

ОРГАНИЗАЦИЯ

Как устроен банкет

Формат рассчитан на 20 гостей: подготовка меню, закупка, накрытие, горячая подача и сопровождение банкетного стола.

Сценарий работы

01

Подготовка

Согласование меню, количества гостей, формата подачи и состава сервиса.

02

Закупка и посуда

Подбор продуктов, одноразовой посуды, расходников и всего необходимого для накрытия.

03

Выезд и накрытие

Команда готовит рабочую зону, банкетный стол, горячий блок и мангал.

04

Подача и контроль

Подача блюд по таймингу, поддержание порядка на столе и контроль температуры горячего.

Команда

Шеф-повар - 1. Помощник повара - 1. Работа команды включает подготовку, выезд, приготовление и накрытие.

Посуда и накрытие

Подобрана и закуплена одноразовая посуда для банкетного стола, подачи горячего блока, шашлыка и соусов.

Горячий блок и мангал

Горячее блюдо, шашлык и овощи на гриле выдаются отдельным этапом, чтобы сохранить температуру и ритм подачи.

Кальянный блок

Дополнительно организована аренда кальяна: кальян, оборудование для розжига, угли и табак.

БЮДЖЕТ

Финансовый блок

Расчет разделен на закупки и услуги, чтобы было понятно, из чего складывается итоговая стоимость банкета.

ИТОГОВЫЙ БЮДЖЕТ

107 811 ₽

Банкет на 20 гостей с горячим блоком, мангалом, накрытием и посудой.

70 311 ₽
закупки

37 500 ₽
услуги

Что входит в расчет

Меню и продукты	Холодные закуски, брускетты, канапе, тарталетки, салаты, горячее блюдо и мангал.
Посуда и накрытие	Консультация, подбор и закупка одноразовой посуды, подготовка банкетного стола и подачи.
Работа команды	Шеф-повар, помощник повара, подготовка, выезд, работа на площадке и контроль подачи.
Логистика	Транспорт, доставка заготовок, уголь, дрова и технические расходники для горячего блока.
Дополнительно	Кальянный блок: аренда кальяна, оборудование для розжига, угли и табак.