ST

TURPAKOV CHEF

ПРИМЕР ВЫПОЛНЕННОЙ РАБОТЫ

Свадебный банкет на 20 гостей

Демонстрационный кейс меню, организации и бюджета для ознакомления.

Персональные данные клиента и точный адрес не публикуются.

20	6	2	84 488 ₽
гостей	блоков меню	человека в команде	бюджет примера

Формат: выездной банкет с холодными закусками, салатами, горячими блюдами, казаном и мангалом.

МЕНЮ

Меню банкета

Пример показывает, как может быть структурировано банкетное меню: закуски, салаты, горячие позиции, мангал, казан и дополнительные соусы.

Холодная витрина

- Фруктовая тарелка
- Овощное ассорти с зеленью
- Мясное ассорти с соусами

Салаты

- Цезарь с креветкой
- С копченой курицей и ананасом

Брускетты

- С тунцом и рикоттой
- С лососем и сливочным сыром
- Маринованный красный лук и зелень

Горячие закуски

- Мини-шашлык из картофеля бейби в беконе
- Сметанный соус с укропом

Канапе

- С жареным цыпленком и черри
- С моцареллой, песто и бальзамиком

Мангал и казан

- Куриный шашлык
- Свиной шашлык
- Скумбрия / макрель на гриле
- Плов в казане

Тарталетки

- С крабом и кукурузой
- Со сливочным сыром и красной икрой

Дополнительно

- Хлебная корзина
- Маринованный лук
- Томатный и чесночный соусы

Документ показывает готовую картину мероприятия: что будет на столе, как организована подача и какой уровень сервиса получает заказчик.

ОРГАНИЗАЦИЯ

Как проходит выездной банкет

Процесс заранее согласовывается с заказчиком: площадка, тайминг, состав гостей, оборудование и формат подачи.

Сценарий работы

01

Подготовка

Уточняем площадку, число гостей, пожелания по меню, ограничения и доступное оборудование.

02

Закупка и заготовки

Подбираем продукты, рассчитываем порции, готовим соусы, маринады и заготовки.

03

Выезд на площадку

Команда приезжает заранее, организует рабочую зону, мангал, казан и сервировку.

04

Подача и контроль

Последовательно выдаем блюда, держим температуру, чистоту и ритм банкета.

Команда

Шеф-повар - 1

Помощник повара - 1

Официант - по запросу

Оборудование

Мангал, казан, шампура и решетка учитываются заранее. Заказчику не нужно собирать это в последний момент.

Формат подачи

Банкетный стол, горячие блюда с мангала, отдельный блок соусов и хлебной корзины.

Бюджет и прозрачность

В расчете отдельно видны продукты, работа команды, логистика и дополнительные расходы.

БЮДЖЕТ

Пример бюджета

Ниже показан пример расчета для свадебного банкета на 20 гостей. Итоговая стоимость зависит от меню, площадки, состава команды и дополнительных пожеланий.

ИТОГОВЫЙ БЮДЖЕТ ПРИМЕРА

84 488 ₽

Свадебный банкет на 20 гостей. Сумма приведена как демонстрационный пример.

44 488 ₽
продукты

40 000 ₽
услуги

Что включено в пример

Продуктовый блок	Фрукты, овощи, мясные позиции, рыба, салаты, горячее, соусы и хлебная корзина.
Работа команды	Шеф-повар, помощник повара, подготовка, выезд и работа на площадке.
Оборудование	Казан, шампура, решетка, мангальная зона и одноразовая посуда для горячего блока.
Логистика и накрытие	Транспортные расходы, подготовка стола, технические закупки и резерв на непредвиденное.

Данный расчет приведен как пример и не является публичной офертой. Точную стоимость можно определить после брифа: дата, место, количество гостей, меню и формат обслуживания.