ST

TURPAKOV CHEF

БАРБЕКЮ-ФОРМАТ

День рождения на 15 гостей

Барбекю с холодными закусками, салатами, мангальной зоной, пловом и горячей подачей на площадке.

15	4	2	64 302 ₽
гостей	блока меню	человека в команде	общий бюджет

Формат: холодные закуски, салаты, мангал, казан, гарниры и хлебная подача.

Услуга барбекю-зоны рассчитана по ставке 1 000 ₽ на гостя.

МЕНЮ

Меню барбекю

Формат объединил холодный стол, салатный блок и горячую зону барбекю. На площадке готовились мясо, овощи, плов и гарниры.

Холодные закуски

- Овощное ассорти
- Мясные деликатесы ассорти
- Овощные соленья и маринады
- Сырное ассорти с медом, орехом и виноградом
- Рулетики с ветчиной и сыром
- Рулетики из баклажанов с грецким орехом

Мангал и казан

- Куриный шашлык
- Говяжий шашлык
- Свиной шашлык
- Овощи на гриле
- Плов в казане
- Картофель бейби

Салаты

- Салат оливье
- Греческий салат
- Зелень, овощи, сыр фета и маслины
- Заправка и специи к салатному блоку

Маринады и подача

- Маринад для говядины с киви
- Курица в терияки
- Классический маринад с перцем
- Хлебная корзина и лаваш

Посуда и инвентарь

- Фольгированная посуда для шашлыка и плова
- Казан, шампура и решетка
- Посуда для подачи и накрытия

Сервис

- Работа шеф-повара
- Помощник на накрытии
- Закупка, транспорт и подготовка зоны

Барбекю-подача была собрана как полноценный праздничный стол: закуски, салаты, горячие блюда с мангала и казан.

ОРГАНИЗАЦИЯ

Как была устроена работа

Команда закрывала закупку, подготовку, накрытие, мангальную зону и горячую выдачу. Отдельно учитывались казан, шампура, решетка и одноразовая посуда.

Сценарий работы

01

Подготовка

Уточнение количества гостей, формата подачи, мангальной зоны и посуды.

02

Закупка

Подбор продуктов, маринадов, салатного блока, хлеба и одноразовой посуды.

03

Выезд

Команда приезжает на площадку, готовит рабочую зону, казан и мангал.

04

Подача

Закуски и салаты ставятся на стол, горячее выдается с мангала и из казана.

Команда

Шеф-повар - 1. Помощник повара - 1. Работа включала приготовление, накрытие и горячую выдачу.

Формат 1 000 ₽ на гостя

Ставка услуги рассчитана для 15 гостей. В формат входили холодные закуски, салаты и зона барбекю.

Мангал и казан

На площадке использовались казан, шампура и решетка. Горячий блок включал шашлыки, овощи на гриле, плов и гарнир.

Посуда и логистика

Осуществлялись консультация, подбор и закупка одноразовой посуды, транспорт продуктов и подготовка зоны подачи.

БЮДЖЕТ

Финансовый блок

Расчет включает продукты для полного барбекю-формата, работу команды, транспорт, инвентарь и посуду для подачи.

ИТОГОВЫЙ БЮДЖЕТ

64 302 ₽

Барбекю-формат на 15 гостей с холодным столом, салатами и горячей зоной.

36 802 ₽
продукты

27 500 ₽
услуги

Что входило в расчет

Продукты	Холодные закуски, салаты, шашлыки, овощи на гриле, плов, гарнир, хлеб, маринады и специи.
Услуга барбекю	Работа повара по ставке 1 000 ₽ на гостя для формата на 15 человек.
Транспорт и инвентарь	Закупка, логистика, казан, шампура, решетка и подготовка рабочей зоны.
Накрытие	Помощник повара, расстановка закусок, салатов, хлебной подачи и посуды.
Посуда	Подбор и закупка одноразовой посуды, включая фольгированную посуду для горячего.