ST

TURPAKOV CHEF

РАСЧЕТ МЕРОПРИЯТИЯ

Свадебный банкет на 15 гостей

Камерный свадебный банкет с холодными закусками, брускеттами, канапе, салатами, горячей закуской, мангалом и первым блюдом в казане.

15	7	посуда	86 758 ₽
гостей	блоков меню	подбор и закупка	общий бюджет

Формат: свадебный банкет на 15 гостей с несколькими блоками подачи, горячими блюдами с мангала и борщом в казане. Отдельно выполнены консультация, подбор и закупка одноразовой посуды для сервировки и подачи.

МЕНЮ

Меню свадебного банкета

Меню собрано для камерного свадебного формата: закуски на стол, фуршетные позиции, салаты, горячая закуска, мангал и первое блюдо в казане.

Холодные закуски

- Фруктовая тарелка
- Свежее овощное ассорти с зеленью
- Рулетики с ветчиной и сыром
- Рулетики из баклажанов с грецким орехом
- Картофель с селедкой и маринованным луком

Брускетты и канапе

- Брускетта с тунцом
- Брускетта с сыровяленой шейкой, сыром бри и хурмой
- Канапе с моцареллой и томатами черри
- Канапе с креветкой
- Канапе с салями

Ассортимент салатов

- Цезарь с креветкой
- Оливье с колбасой классическое
- Греческий салат

Горячая закуска

- Жульен с курицей в тарталетке
- Сливки, шампиньоны, куриное филе и сыр
- Порционная подача к банкетному столу

Мангал / гриль

- Свиной шашлык
- Шашлык из баранины
- Крылышки баффало
- Овощи на гриле
- Скумбрия / макрель

Казан и дополнительно

- Борщ в казане
- Хлебная корзина
- Маринованный лук
- Лаваш и лепешки
- Посуда для шашлыка и накрытия

Банкет построен как полноценный стол: холодные позиции, салаты, горячая закуска, мангал и первое блюдо в казане.

ОРГАНИЗАЦИЯ

Как устроен свадебный банкет

Для камерного банкета важны не только блюда, но и аккуратная сервировка, понятная последовательность подачи, заранее подготовленная посуда и спокойная работа на площадке.

Сценарий работы

01

Консультация

Формат банкета, количество гостей, подача блюд, сервировка и требования к одноразовой посуде.

02

Подбор и закупка

Продукты, одноразовая посуда, позиции для шашлыка, накрытие, угли, дрова и расходные материалы.

03

Заготовки и выезд

Подготовка закусок, салатов, мяса, овощей, борща, соусов и сборка рабочей зоны.

04

Подача

Последовательная выдача блюд, поддержание горячего блока, контроль стола и сервировки.

Формат

- Свадебный банкет
- 15 гостей
- Камерная подача без перегруза стола

Посуда и накрытие

- Консультация по подбору
- Закупка одноразовой посуды
- Скатерть и оформление стола обсуждаются отдельно

Горячий блок

- Мангал и гриль
- Борщ в казане
- Жульен в тарталетках

Техническая часть

- Уголь и дрова
- Оборудование
- Транспорт и подготовка площадки

БЮДЖЕТ

Финансовый блок

Расчет включает продукты, одноразовую посуду, работу повара, накрытие, оборудование, транспорт и организационные расходы для свадебного банкета.

ИТОГОВЫЙ БЮДЖЕТ

86 758 ₽

Свадебный банкет на 15 гостей.

52 758 ₽	34 000 ₽
закупки	услуги

Что включено

Меню и продукты	Холодные закуски, брускетты, канапе, салаты, горячая закуска, мангал, борщ, хлеб, лаваш и соусы.
Одноразовая посуда	Консультация, подбор и закупка посуды для шашлыка, сервировки, накрытия и отдачи блюд.
Работа повара	Подготовка меню, заготовки, выезд, организация рабочего места и контроль горячего блока.
Накрытие и оборудование	Накрытие стола, техническое оборудование, подготовка подачи и рабочей зоны.
Логистика и резерв	Транспорт, угли, дрова, технические закупки и резерв на изменение цен и веса продуктов.

Формат рассчитан на камерный свадебный банкет: несколько блоков подачи, горячий мангал, первое блюдо в казане и заранее подготовленная посуда для аккуратной сервировки.