ST

TURPAKOV CHEF

РАСЧЕТ МЕРОПРИЯТИЯ

Свадьба. Второй день на Ладоге

Завтрак, обед и ужин для гостей после свадебного дня. Меню построено под выездной формат, мангал, горячую шурпу и спокойную подачу на природе.

70	3	2	173 180 ₽
гостей	этапа питания	человека в команде	общий бюджет

Формат: второй день свадьбы на Ладоге: утренний стол, обеденный горячий блок и вечерняя подача с мангалом. Дополнительно выполнены консультация, подбор и закупка одноразовой посуды для мероприятия.

МЕНЮ

Меню второго дня

Три этапа питания собраны так, чтобы гости получили полноценный день: легкий утренний стол, горячий обед и вечерний мангал.

Завтрак / утренний стол

- Мясные деликатесы ассорти
- Овощная тарелка с зеленью
- Сырное ассорти с медом, орехами и виноградом
- Брускетта с ростбифом
- Брускетта с грушей и горгонзолой
- Хлебная корзина

Фуршетные позиции

- Канапе со сливой и сыровяленым окороком
- Канапе с моцареллой и томатами черри
- Тарталетка с жареным баклажаном
- Песто, бальзамическая глазурь, микрозелень
- Подача в удобном формате для второго дня

Обед

- Шурпа на говядине
- Картофель, болгарский перец, томаты, лук
- Кинза, чеснок, чили и специи
- Лаваш и хлебная корзина
- Соусы к подаче

Ужин / мангал

- Свиной шашлык на углях
- Овощи гриль: баклажан, цуккини, перец, шампиньоны
- Маринованный лук
- Сырный, томатный, барбекю и брусничный соусы
- Угли, дрова и оснащение для мангала

Посуда и подача

Для мероприятия отдельно проработаны подбор, консультация и закупка одноразовой посуды: емкости для отдачи блюд, посуда для шашлыка, контейнеры для горячего и упаковка на случай остатка еды после подачи.

Второй день закрывает весь день питания: утренний стол, горячий обед и вечерний мангал.

ОРГАНИЗАЦИЯ

Как устроен второй день свадьбы

Ладога требует выездной организации без случайностей: заранее продуманная посуда, закупка, доставка, горячий блок и понятный ритм подачи в течение дня.

Сценарий работы

01

Консультация

Формат второго дня, количество гостей, этапы питания и требования к одноразовой посуде.

02

Подбор и закупка

Продукты, посуда, емкости для отдачи блюд, угли, дрова и технические расходники.

03

Заготовки и выезд

Подготовка мяса, овощей, соусов, фуршетных позиций, доставка и сборка рабочей зоны.

04

Подача

Завтрак, обед и ужин проходят отдельными этапами с контролем температуры и готовности блюд.

Команда

- Шеф-повар - 1
- Помощник - 1
- Работа на площадке весь день

Три этапа кормления

- Завтрак
- Обед
- Ужин
- Подача под тайминг второго дня

Площадка

- Ладога
- Выездной формат
- Мангал, горячий блок и зона отдачи

Посуда и расходники

- Консультация по подбору
- Закупка одноразовой посуды
- Емкости для блюд и шашлыка

БЮДЖЕТ

Финансовый блок

Расчет включает продукты, одноразовую посуду, работу команды, оборудование, транспорт и организационные расходы для выездного формата на Ладоге.

ИТОГОВЫЙ БЮДЖЕТ

173 180 ₽

Свадьба. Второй день на Ладоге для 70 гостей.

82 680 ₽	90 500 ₽
закупки	услуги

Что включено

Меню и продукты	Холодные закуски, брускетты, канапе, тарталетки, шурпа, шашлык, овощи гриль, хлеб, лаваш и соусы.
Одноразовая посуда	Консультация, подбор и закупка посуды, емкостей для отдачи блюд, контейнеров и расходных материалов.
Работа команды	Шеф-повар, помощник, заготовки, выезд, организация рабочего места и подача в течение дня.
Оборудование и логистика	Оборудование для выездной работы, транспорт, угли, дрова и техническая подготовка площадки.
Резерв	Резерв на корректировку веса продуктов, цен и организационные расходы на площадке.

Формат рассчитан на полный день питания после свадьбы: отдельный утренний стол, горячий обед и вечерний мангал с подготовленной посудой и выездной организацией.