ST

TURPAKOV CHEF

ПРИМЕР РАСЧЕТА БАНКЕТА

Свадебный банкет в лофте на Севкабеле

Свадебное меню, организация подачи и расчет бюджета для мероприятия.

25	5	4	103 228 ₽
гостей	блоков меню	человека в команде	общий бюджет

Формат: свадебный банкет в лофте с холодными закусками, брускеттами, ассортиментом салатов и горячими блюдами, которые уточняются по опросу гостей. Работа сервиса: 2 официанта.

Меню банкета

В меню собраны холодные закуски, брускетты, ассортимент салатов, горячие блюда и сервисная подача для свадебного банкета.

Холодные закуски

- Фруктовая тарелка
- Мясные деликатесы ассорти
- Сырное ассорти с медом, орехом, виноградом и гриссини

Брускетты

- С сальсой, творожным сыром и кинзой
- Капрезе с песто, моцареллой и рукколой

Ассортимент салатов

- Цезарь с курицей
- Мильфей с креветками, авокадо и свежими овощами
- Хрустящий баклажан с брынзой

Горячее

- Куриное филе со шпинатом и сливочным соусом
- Стейк из форели со спаржей
- Бифштекс с перечным соусом и овощами-гриль

Подача

- Банкетный стол
- Порционная выдача горячего
- Работа официантов в зале

Дополнительно

- Чиабатта и хлебная корзина
- Соусы, зелень и декор подачи
- Сервировка под формат лофта

Меню собрано для свадебного вечера: холодные позиции на стол, салаты в ассортименте, горячее по опросу гостей и аккуратная подача в зале.

Как устроен банкет в лофте

Площадка - лофт на Севкабеле. Для такого формата важны тайминг, сервировка, горячая выдача и работа официантов в зале.

Сценарий работы

01

Подготовка

Уточнение площадки, количества гостей, тайминга, сервировки и ограничений лофта.

02

Закупка и заготовки

Подготовка продуктов, соусов, маринадов и заготовок под согласованное меню.

03

Выезд на площадку

Команда приезжает заранее, готовит рабочую зону, горячий блок и сервировку.

04

Подача и контроль

Последовательная выдача блюд, поддержание температуры, чистоты и ритма банкета.

Команда

Шеф-повар - 1
Помощник повара - 1
Официанты - 2

Горячее по опросу гостей

Перед мероприятием уточняются предпочтения по горячим позициям. Команда готовит выдачу под тайминг мероприятия и сервировку лофта.

Сервис в зале

Официанты помогают с подачей блюд, поддержанием порядка на столе и своевременной сменой сервировки.

Контроль бюджета

В расчете разделены продукты, работа команды, транспорт и резерв на изменение цен.

Финансовый блок

Расчет показывает общий бюджет мероприятия и основные блоки, из которых складывается стоимость банкета.

ИТОГОВЫЙ БЮДЖЕТ

103 228 ₽

Свадебный банкет в лофте на 25 гостей.

45 228 ₽	58 000 ₽
продукты	услуги

Что включено

Меню и продукты	Холодные закуски, брускетты, ассортимент салатов, горячие блюда по опросу гостей, соусы и оформление подачи.
Работа команды	Шеф-повар, помощник повара, 2 официанта, подготовка, выезд и работа на площадке.
Логистика	Транспортные расходы, доставка заготовок, подготовка рабочего места и технические закупки.
Резерв	Заложен резерв на корректировку цен, веса продуктов и организационные непредвиденные расходы.