

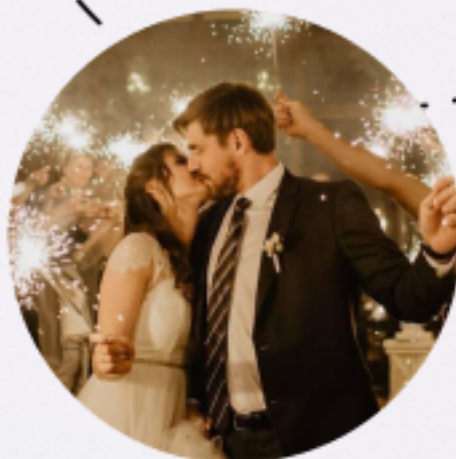
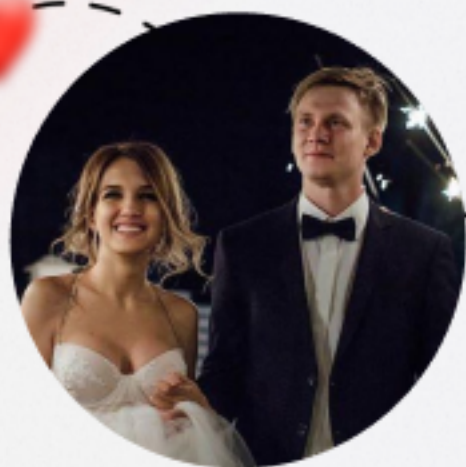


**Familia**  
*restaurant*

EST 2013

Чек-лист от  
семейного ресторана “Familia”

# КАК ГРАМОТНО РАССЧИТАТЬ МЕНЮ СВАДЕБНОГО БАНКЕТА





# Familia

*restaurant*

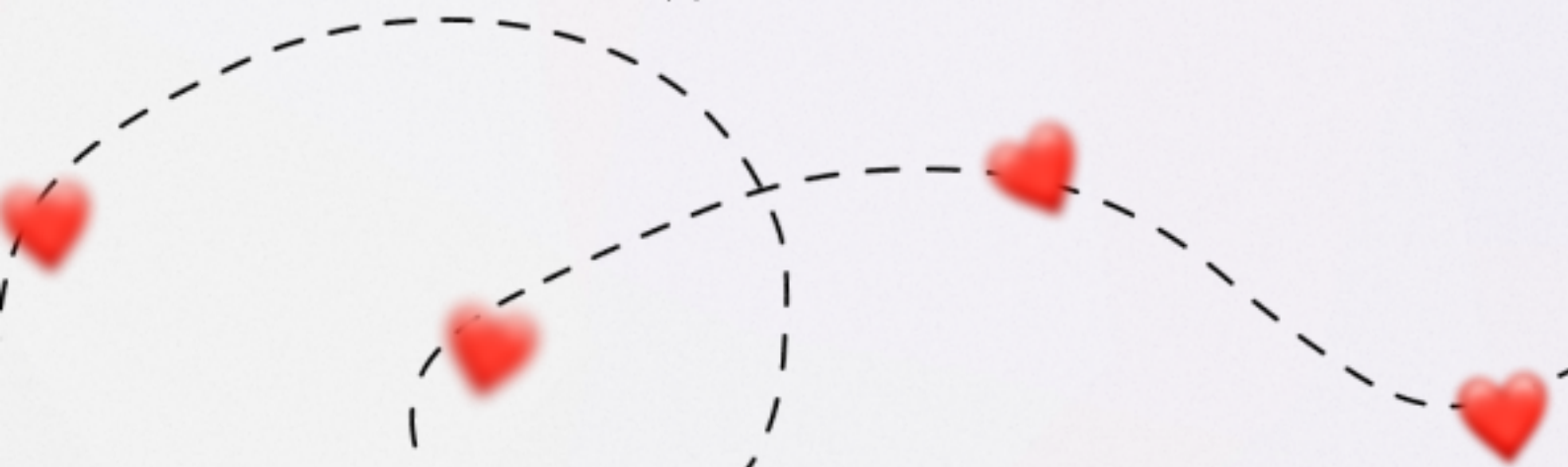
EST 2013

Банкет — это самая важная часть вашего торжественного дня. Именно здесь все ваши близкие и друзья собираются, чтобы поздравить вас с лучшим днем в вашей жизни.

Чтобы всем гостям хватило блюд на время праздничного вечера, необходимо грамотно составить банкетное меню. В ресторане всегда есть банкетный менеджер, который обязательно поможет вам.

Если вы хотите отпраздновать свое торжество на выездной площадке, а не в ресторане, тогда необходимо будет самостоятельно рассчитать количество блюд на 1 гостя у вас на празднике.

Наш чек-лист обязательно поможет вам при составлении меню, чтобы все гости остались сыты и довольны.





Familia

*restaurant*

EST 2013

## Что обязательно должно входить в банкетное меню?

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ;

горячие закуски;

салаты;

мясные/рыбные горячие блюда;

гарнир;

праздничный торт;

безалкогольные напитки;

алкогольные напитки



# Familia

*restaurant*

EST 2013

## Холодные закуски

на столе должно быть 5-6 холодных закусок, включая сырную, мясную, рыбную нарезку. Холодных закусок необходимо рассчитывать по 500 грамм на персону

## Горячие закуски

горячие закуски должны подаваться в разнос, стоит рассчитывать около 120 грамм на персону

## Салаты

желательно, чтобы на столе было не менее 3 салатов (мясной, рыбный, овощной), салаты подаются в общей тарелке на стол, необходимо рассчитывать около 200 грамм на персону



# Familia

*restaurant*

EST 2013

## Мясные/рыбные горячие блюда

мясные/ рыбные горячие блюда необходимо подавать в стол в ассортименте. Примерный расчет горячего на персону 250 грамм

## Гарнир

гарниром может служить картофель, овощи на мангале или приготовленный аджапсандал, на персону необходимо закладывать около 120 грамм

## Праздничный торт

торт необходимо рассчитывать с учетом 100-150 граммовой порции на персону



# Familia

*restaurant*

EST 2013

## **Безалкогольные напитки**

в графу “безалкогольные напитки” входят такие напитки, как газированная/негазированная вода, морс, лимонад и другие напитки, которые молодожены посчитают нужным приобрести. На персону необходимо рассчитывать 1 литр на весь вечер. Желательно иметь запас напитков 3-4 литра

## **Алкогольные напитки**

слабоалкогольные напитки - 350-500 мл на персону (вино, игристое, шампанское)  
крепкий алкоголь - от 200 мл на персону (водка, виски, коньяк)





# Familia

*restaurant*

EST 2013

## Давайте вместе посчитаем банкет на 50 человек

холодные закуски -  $0,5 * 50 = 25$  кг

горячие закуски -  $0,120 * 50 = 6$  кг

салаты -  $0,2 * 50 = 10$  кг

мясные/рыбные горячие блюда -

$0,250 * 50 = 12,5$  кг

гарнир -  $0,120 * 50 = 6$  кг

торт -  $0,150 * 50 = 7,5$  кг

безалкогольные напитки -  $50 + 4(\text{запас}) = 54$  л

алкогольные напитки: слабоалкогольные -

17,5 л

крепкий алкоголь (при минимальном

объеме на персону) -  $0,200 * 50 = 10$  л



# Familia

*restaurant*

EST. 2013

**В нашем ресторане банкетный менеджер всегда подскажет вам, какое количество блюд подойдет под ваше количество гостей.**

Мы находимся по адресу:

г. Краснодар, ул. Стасова 189/1

Для уточнения деталей или бронирования дат звоните по номеру:

8 (988) 243 15 51

Или пишите в наш Инстаграм [@familia\\_rest](#)

