

Меню №1 для свадебного банкета

(пример расчёта свадебного банкета на 50 гостей)

№	Наименование блюда	Вес грамм	Кол-во блюд	Стоимо сть	Сумма
Холодные закуски (общие из расчета на пять гостей)					
1	Овощное плато <i>(томаты, огурцы, перец болгарский, редис, стебель сельдерея, зелень)</i>	500	10		
2	Мясное плато <i>(буженина собственного производства, куриный рулет домашний, ростбиф говяжий)</i>	250	10		
3	Рыбное плато <i>(лосось с/с, масляная, скумбрия х/к)</i>	250	10		
4	Рулет из баклажанов и цукини, фаршированные грецкими орехами и сыром <i>(баклажаны, цукини, томаты, масло оливковое, грецкий орех, сыр Голландский, чеснок, укроп свежий)</i>	450	10		
5	Сырное плато <i>(сыр рокфорти с голубой плесенью, пармезан, камамбер, моцарелла мини, виноград, мед, мята)</i>	250	10		
6	Салат «Теплый» с вырезкой из свинины <i>(в состав входят перец болгарский красный и желтый, свиная вырезка, томаты свежие, огурцы свежие, кедровый орех, кунжут, микс зелени)</i>	500	10		

Салат индивидуальный (каждому гостю)

7	<p>Салат «Цезарь» с куриным филе, индивидуальный каждому гостю <i>В состав входят листья «Романо» римский салат, томаты черри, гренки ржаные, сыр «Пармезан», яйца перепелиные, фирменный соус «Цезарь» на основе желтков, анчоусов, дижонской горчицы, чеснока, растительного масла, и запеченного куриного филе.</i></p>	245	50		
---	--	-----	----	--	--

Первое горячее блюдо (индивидуальное каждому гостю)

8	Бульон говяжий с вак беляшом	200/90	50		
---	-------------------------------------	--------	----	--	--

Основные горячие блюда (каждому гостю)

9	<p>Филе утиной грудки в брусничном соусе, индивидуальное каждому гостю <i>-в состав входит филе утиной грудки, технология приготовления «Су вид» (низкотемпературный режим приготовления птицы, при котором белок не сворачивается, и птица остается нежным, сочным и ароматным), брусничный соус, морковь технология приготовления «Су вид», картофельное пюре)</i></p>	100/30/2 0/20	50		
---	--	------------------	----	--	--

10	<p>Картофель запеченный <i>—дополнительный гарнир к филе утиной грудки в брусничном соусе, индивидуальный каждому гостю</i></p>	100	50		
----	---	-----	----	--	--

11	<p>Филе сибаса с белыми грибами и сливочным соусом, индивидуальное каждому гостю <i>- в состав входит филе сибаса, белые грибы, шампиньоны, чеснок, томаты черри, масло сливочное, сливки, зелень свежая)</i></p>	150/2	50		
----	---	-------	----	--	--

12	Рис бурый с белым – дополнительный гарнир к филе сибаса с белыми грибами, индивидуальное каждому гостю	100	50		
12	Хлебная корзина общая <i>Булочка пшеничная, булочка ржаная</i>	30/30	50		
13	Морс «Дубровский» общий <i>клюквенный</i>	400 мл	20 л		
14	Итого				
15	Средний чек на одного гостя				2490

Средний чек на гостя 2490 рублей.

Наше уникальное предложение

1. **Алкогольные напитки с собой.** *(предоставить кассовый чек и сертификат соответствия с синей печатью, продающей организации)*
 2. **Пробкового сбора нет.**
 3. **Безалкогольные напитки можно приносить с собой.**
 4. **Фрукты с собой.** *(не рекомендуется приносить сливы)*
 5. **За оформление фруктовой корзины оплату не берем.**
 6. **Аренды зала нет.**
 7. **Депозита нет.**
 8. **За обслуживание 10% не берем** *(сервисный сбор отсутствует).*
 9. **Бесплатная дегустация.**
 10. **Свадебное предложение сформировано на основе действующего основного меню ресторана.***
-
11. **Световое оборудование предоставляем в подарок в день свадебного банкета.**

*Банкетное предложение в ресторанах обычно составляется для уменьшения себестоимости блюда и увеличения прибыли. Как правило, уменьшение себестоимости блюда достигается за счёт привлечения более дешёвых продуктов, которые впоследствии негативно влияют на качество блюд.

Подарки (при условии, что банкет на 50 и более гостей)

1. Торт премиум класса в подарок. (из расчета на гостя 80 гр.)
 2. Свадебный номер в гостинице в подарок. (гостиница «Атолла», ул. Гоголя 72).
 3. Каскад из шампанского (вместе с шампанским).
-

Консультируем по подбору резидентов в свадебной индустрии:

- ❖ Ведущий свадьбы (скидка для гостей ресторана «Дубровский»)
- ❖ Оформитель президиума (скидка для гостей ресторана)
- ❖ Фотограф (скидка для гостей ресторана «Дубровский»)
- ❖ Шоу программу (вокалисты, фокусники иллюзионисты, бармен-шоу, шоу-балеты) (скидка для гостей ресторана)

+ Предоставляем дополнительные услуги приветственного фуршета для гостей свадебного банкета.

+ Предоставляем в случае необходимости в ресторане «Дубровский» зону для проведения «выездной регистрации» в качестве доп. бонуса.

+ Столы накрываются скатертями бежевого цвета и тканевые салфетки фисташкового цвета.

+ Интерьер зала ресторана «Дубровский» красивый и не требует дополнительного оформления, что не требует для молодоженов дополнительных расходов, молодожены оформляют только президиум.

+ Ресторан «Дубровский» индивидуально готов разработать меню с учётом Ваших пожеланий. В случае присутствия на свадебном банкете вегетарианцев, проводим корректировку блюд с учётом потребностей, а также для детей имеется "Детское меню".