

## Меню №2 для свадебного банкета

(пример расчёта свадебного банкета на 50 гостей)

№	Наименование блюда	Вес грамм	Кол-во блюд	стоимость	Сумма
1	<b>Овощное плато</b> <i>(томаты, огурцы, перец болгарский, редис, стебель сельдерея, зелень)</i>	500	10		
2	<b>Мясное плато</b> <i>(буженина собственного производства, куриный рулет домашний, ростбиф говяжий)</i>	250	10		
3	<b>Рулет из баклажанов и цукини, фаршированные грецкими орехами и сыром</b> <i>(баклажаны, цукини, томаты, масло оливковое, грецкий орех, сыр Голландский, чеснок, укроп свежий)</i>	450	10		
4	<b>Сельдь «Боярская»</b> <i>(малосольная сельдь, молодой картофель, свежая зелень)</i>	300	10		
5	<b>Салат «Теплый» с вырезкой из свинины</b> <i>(в состав входят перец болгарский красный и желтый, свиная вырезка, томаты свежие, огурцы свежие, кедровый орех, кунжут, микс зелени)</i>	500	10		
<b>Салат индивидуальный</b> <i>(каждому гостю)</i>					
6	<b>Салат «Цезарь» с куриным филе, индивидуальный каждому гостю</b> <i>В состав входят листья «Романо» римский салат, томаты черри, гренки ржаные, сыр «Пармезан», яйца перепелиные, фирменный соус «Цезарь» на основе желтков,</i>	245	50		

	<i>анчоусов, дижонской горчицы, чеснока, растительного масла, и запеченного куриного филе.</i>				
<b>Первое горячее блюдо</b> (индивидуальное каждому гостю)					
<b>7</b>	<b>Бульон говяжий с вак беляшом</b>	<b>200/90</b>	<b>50</b>		
<b>Основные горячие блюда</b> (каждому гостю)					
<b>8</b>	<b>Филе утиной грудки в брусничном соусе, индивидуальное каждому гостю</b> <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>	<b>100/30/ 20/20</b>	<b>50</b>		
<b>9</b>	<b>Картофель запеченный</b> –дополнительный гарнир к филе утиной грудки в брусничном соусе, <b>индивидуальный каждому гостю</b>	<b>100</b>	<b>50</b>		
<b>10</b>	<b>Филе сибаса с белыми грибами и сливочным соусом, индивидуальное каждому гостю</b> <i>- в состав входит филе сибаса, белые грибы, шампиньоны, чеснок, томаты черри, масло сливочное, сливки, зелень свежая)</i>	<b>150/2</b>	<b>50</b>		
<b>11</b>	<b>Рис бурый с белым</b> – дополнительный гарнир к филе сибаса с белыми грибами, <b>индивидуальное каждому гостю</b>	<b>100</b>	<b>50</b>		
<b>12</b>	<b>Хлебная корзина общая</b> <i>Булочка пшеничная, булочка ржаная</i>	<b>30/30</b>	<b>50</b>		

13	Морс «Дубровский» общий <i>клюквенный</i>	400 мл	20 л		
14	<b>Итого</b>				
15	<b>Средний чек на одного гостя</b>				<b>2350</b>

**Средний чек на гостя 2350 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 дешевых 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".