

Как рассчитать меню для свадьбы?

Послан Juliya - 28.10.2012 00:03

Подскажите пожалуйста, как рассчитать меню для свадьбы, ориентировочно на 50 человек?

=====

Re: Как рассчитать меню для свадьбы?

Послан kiss - 28.10.2012 00:06

Приготовьте список желаемых блюд.

Далее вводите в Google.ru название блюда, смотрите рецепты,

в которых указано кол-во порций, умножаете на кол-во гостей,

и так все блюда. Далее считаете общее кол-во продуктов, и учитываете, кто и что любит,

вычитая незначительные кол-во продуктов. С готовым результатом идете в кафе и получаете

сумму, равную Вашим продуктам. Или с этим же списком идете в кафе, говорите блюда и кол-во

человек, смотрите на цифру квитанции и сравниваете, если сумма значительно отличается (исключая

приготовления), обращаетесь к администратору и получаете сумму, на которую Вы рассчитывали +-.

Рекомендую заказывать каждое блюдо на 3-4 порции больше, про запас. Ведь если гостю не понравится

большая часть меню, то он должен будет наестся тем блюдом, которое ему понравится.

Желаю хорошей свадьбы! 🍀

=====

Re: Как рассчитать меню для свадьбы?

Послан savenkov - 28.10.2012 00:08

Чаще всего закуски подаются не порционно, а на общих блюдах. Рассчитайте, чтобы в меню были мясные, рыбные и овощные салаты, то же следует учесть и при заказе нарезок.

Существуют виды влюд, подаваемых «в обнос», когда каждому гостю предлагают

блюдо, и он вправе отказаться. Что же касается стоимости, все зависит от заведения. Как

правило в небольших ресторанах предполагаемая сумма на одного гостя варьируется от 1500 до 2500 рублей.

Прекрасной свадьбы! 🌟

=====

Re: Как рассчитать меню для свадьбы?

Послан qlavdirektor - 28.10.2012 00:11

Вот, посмотрите ещё, интересную статейку!

Как правильно рассчитать меню на человека, чтобы еды, алкоголя и безалкоголя было достаточно в течение всего запланированного времени? В каком соотношении распределить блюда, чтобы стол был разнообразным и пришелся по вкусу всем гостям? Это первые вопросы, которые возникнут у тебя еще до открытия меню в ресторане.

Мы хотим поделиться с тобой несколькими советами при составлении меню.

ВАЖНО:

Столы не должны пустовать! Такая ситуация не только ухудшит воспоминание гостей о свадьбе, но и спровоцирует дозаказы на самом мероприятии, что увеличит бюджет.

В ресторане тебе дадут банкетное меню. Ты можешь также попросить общее меню для заказа блюд на свадебный ужин. Таким образом ты учтешь свои собственные пожелания, пожелания гостей и избежите стандарта. Но! Иногда бывает, что в ресторане банкетное меню предлагается по особому прайсу, который ниже, чем сайт общего меню ресторана. Уточни эти моменты и приступай к выбору блюд.

При составлении меню учитывай предпочтения вегетарианцев(если такие есть).

Для детей сделай отдельное детское меню.

Расчет нормы еды на человека:

Как правило, банкету предшествует сбор гостей (welcome), в течение 30-40 минут. Целесообразно, чтобы был приветственный фуршет. Рекомендуем придерживаться следующих цифр при планировании:

около 5-6 канапе на человека(что примерно 150-200 грамм еды)

по 2 бокала вина или шампанского на человека

Для 5-часового банкета мы рекомендуем 1400-1550 грамм еды, в том числе торт. Наша практика показывает, что наиболее оптимальными является следующее соотношение блюд:

Холодные закуски – 350-400 грамм на человека(сыры, овощи, мясо, рыба, соленья)

Салаты – 200-250 грамм на человека(мясной, овощной, рыбный)

Горячие закуски – 100 грамм на человека

Горячие блюда – 250 грамм на человека(рыба или мясо)

Гарнир – 150 грамм на человека

Фруктовая тарелка – 200 грамм на человека

Торт - 150-200 грамм на человека*

ИТОГО еды на человека: 1400 – 1550 грамм

ВАЖНО:

Если свадьба небольшая, исходи из 200 грамм торта на человека, чтобы он смотрелся более торжественно. Если гостей много, 150 гр. на человека будет достаточно.

Расчёт нормы алкоголя и безалкоголя на одного человека:

Наименование

Мужчины

Женщины

Крепкие напитки (водка, коньяк, виски и пр.)

от 0,3 до 0,6 л

до 0,4 л

Вино

от 0,25 до 0,4 л

от 0,35 до 0,7 л

Шампанское

до 0,3 л

от 0,25 до 0,4 л

Безалкогольные напитки

от 1 до 2 л

от 1 до 2 л

Дети: безалкогольные напитки – от 1 до 1,5 л.

=====