

**Александра Дергоусова специально для рубрики W-планирование**



## Пять правил безупречного банкета

Как определиться с количеством блюд? Если еда, которую будут подавать гостям, бюджет мало или она будет невкусная, то, поверьте, какое бы ни было остальное наполнение свадьбы, все останутся недовольными. Если гостей кормить вкусно и еда будет более чем достаточно — недовольных не останется. Но есть нюанс — молодожены переплатят за само меню, перестраховываясь, чтобы никто не остался голодным, а торт попробуют только самые стойкие. Именно поэтому, составляя свадебное меню, важно найти «золотую середину».

### КАКИЕ БЫВАЮТ ВИДЫ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Прежде всего важно понять для себя, какие виды ресторанного обслуживания существуют. Существуют три основных типа раскладки: банкетный, фуршетный и смешанный. Банкетный вид раскладки — это когда гости сидят за столом, и их обслуживают официанты. Фуршетный вид обслуживания — когда вся еда расставлена на фуршетных столах, гости могут подходить и сами брать еду. Также между столами перемещаются официанты с подносами. При фуршетном виде обслуживания по территории ставят столы, за которые гости могут присаживаться, или высокие фуршетные столы, на которые они могут ставить тарелки с едой или бокалы с напитками. Эти столы ставятся для удобства гостей. Смешанный тип обслуживания — когда основной праздник проходит в виде банкета, при этом, согласно программе, есть зоны, где происходит фуршетное обслуживание. Например, во время сбора гостей или в определенный момент программы люди выходят на улицу или в специальный зал для какого-то представления — мясо на вертеле или гриль-шоу. Все зависит уже от программы.

Также существует такое понятие как ВВQ. Это когда основные блюда готовятся на мангале. Такой вид готовки может быть применен как к фуршетной, так и банкетной подаче блюд. ВВQ может стать отличной изюминкой праздничного меню. Возможность его реализации зависит от локации проведения свадьбы: есть ли место

для мангала, какое время года и прочих тонкостей. На аперитив подаются сыры, фрукты, конфеты, бутерброды, шампанское, пунш, глинтвейн, компот — все что пожелают молодые. Обязательного списка не существует.

Очень важно, чтобы меню и концепция самой свадьбы хорошо сочетались и взаимодопляли друг друга, особенно если идея мероприятия ярко выраженная и подразумевает определенные требования к еде. Формат обслуживания определяется такими факторами как время года, место проведения мероприятия, количество гостей, их возраст и социальный статус, цель мероприятия (уделить больше внимания каждому гостю, хорошо накормить, сделать акцент на каких-то событиях и т.д.) и, конечно же, бюджетом.

Также немаловажным фактором выбора меню является продолжительность самого мероприятия. Банкет может происходить хоть весь день, в то время как классический фуршет длится 2-3 часа (максимум — 5 часов). Особенность фуршетной подачи блюд — удобство при употреблении еды стоя (все закуски подаются для употребления без приборов или только под вилаку).

При банкетном обслуживании расчет еды идет 1,5 кг на человека, при фуршетном — достаточно 1 кг.

Я могу выделить пять основных правил, соблюдая которые можно сделать банкет идеальным.

[www.svadba-chic.com.ua](http://www.svadba-chic.com.ua)

### Правило N1

МЕНЮ ДОЛЖНО БЫТЬ  
РАЗНООБРАЗНЫМ

Обязательным условием грамотно составленного меню является разнообразие блюд.

Не следует включать в меню несколько блюд из одного и того же основного продукта, также не рекомендуется включать блюда, приготовленные одним и тем же способом. При выборе продуктов и способов приготовления блюд необходимо учитывать разнообразие цветовых сочетаний, удачный подбор которых как для основного блюда, так и для гарниров служит дополнительным стимулом возбуждения аппетита.

Есть маленькая хитрость: большой ассортимент может быть достигнут за счет порций — например, при составлении меню выбирать не по полной порции каждого наименования, а по 1/2 или 1/3 на персону. Ассортимент блюд определяется характером торжества и пожеланиями молодых.

### Правило N2

ПОДБОР МЕНЮ ЗАВИСИТ  
ОТ ВРЕМЕНИ ГОДА

Блюда должны выбираться в зависимости от времени года с учетом свежих продуктов, таких как салаты, овощи, фрукты, рыба, дичь и т. п.

Летом стоит сделать акцент на свежих овощах и фруктах (в меню можно предложить холодные супы), зимой — овощах гриль, заливном и более «плотных» блюдах (рис, морепродукты, печень, картофельные салаты).

Как правило, в банкетном меню холодные закуски (ассорти овощное, мясное, рыбное) — это основа стола. Остальные, включая салаты — в обнос официантами.

### Правило N3

БЛЮДА ДОЛЖНЫ ПОДАВАТЬСЯ  
В ОПРЕДЕЛЕННОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ

Классическая подача блюд происходит по принципу:

- \* закуски
- \* супы
- \* горячие закуски
- \* рыба, морепродукты
- \* основные блюда
- \* теплые основные блюда
- \* холодные основные блюда
- \* напитки со льдом
- \* жаркое, салат, овощи
- \* сладкие горячие блюда
- \* сладкие холодные блюда, сыры
- \* десерт.



Холодные закуски и блюда рекомендуется употреблять в следующем порядке:

- \* рыбные закуски и блюда — икра зернистая, икра паюсная; рыба малосольная (семга, кета, балык), отварная, заливная, фаршированная, под майонезом, под маринадом, рыбная гастрономия (рыба холодного и горячего копчения) и закусовые консервы; сельдь натуральная, с гарниром, рубленая; салаты рыбные;
- \* мясные закуски и блюда — мясо отварное, мясо заливное, студень, мясо фаршированное, шпигованное, мясо жареное, мясная гастрономия (колбасы, копчености), холодные птица и дичь; мясные салаты;
- \* овощные и грибные закуски — свежие и консервированные овощи, фаршированный перец, баклажаны;
- \* молочные закуски — различные сыры.

Само собой разумеется, что меню может меняться, но последовательность подачи блюд должна оставаться неизменной.

### Правило N4

ГРАДУС НАДО  
РАССЧИТАТЬ ПРАВИЛЬНО

Спиртные напитки, как правило, просчитываются по схеме: до 0,5 л крепких спиртных напитков на человека и до 0,7 л вин (в т.ч. игристых) на человека. В зависимости от погоды и сезона — от 0,5 до 1 л воды и столько же сока на человека.

### Правило N5

СКАЖИ МНЕ,  
КТО ТВОЙ ГОСТЬ

Как я уже говорила, меню должно соответствовать статусу гостей, также стоит учитывать национальность и вероисповедание гостей.

Немаловажную роль играет соотношение мужчин и женщин. Для женского коллектива больше подходят легкие закуски, морепродукты, суши. Для мужской компании — закуски под водку, больше мясных блюд.

Каждое меню и каждый праздник очень индивидуален и зависит от многих факторов, но в первую очередь — от пожелания молодых, их гостей, места и концепции праздника.

Из трендов в банкетном обслуживании можно выделить то, что все чаще и чаще молодожены отказываются от стандартной раскладки гостей за общим столом П-формы, а переходят к рассадке за отдельные столы, чаще всего круглой формы (снова таки, возможность расстановки круглых столов зависит от локации, а именно — ее размеров).

