



Если предстоит большой праздник или торжество, в котором будут принимать участие многочисленные гости, удобнее всего провести банкет в зале ресторана.

Традиционно арендуют [банкетный зал для выпускного](#) вечера, свадьбу, юбилей, корпоративное мероприятие.

Меню банкета продумывают заранее, ведь важно учесть массу нюансов — нужно не только выбрать холодные и горячие блюда и десерты, но и определить, какое количество официантов потребуется для обслуживания праздника. Если вы хотите не выйти за рамки имеющегося бюджета и при этом организовать праздник наилучшим образом, лучше всего поручить эти хлопоты профессионалам. Интересным и популярным вариантом при организации праздника является [заказ кейтеринга](#).

Выбирая блюда для праздничного меню, не забудьте о том, что среди гостей могут оказаться вегетарианцы и верующие люди, соблюдающие пост. Для них нужно будет приготовить особые блюда, в состав которых не входят мясные и молочные продукты. Обычно праздничный банкет начинают холодные закуски из мяса, рыбы, овощей, морепродуктов. После холодных закусок подают блюда из сыра, всевозможные салаты, а также горячие закуски.

Холодные и горячие закуски обычно заказывают из расчета 200-250 грамм на человека. Горячие блюда могут быть цельными, например запеченная свинина или рыба, или же порционными. Эти блюда заказывают из расчета 300-350 грамм на человека. Выгоднее и практичнее выбрать цельное блюдо, поскольку после обильных закусок некоторые гости могут отказаться от больших порций горячего блюда. К закускам и горячим блюдам принято подавать хлеб, который заказывают из расчета 100-150 грамм на человека.

Между сменой блюд желательно делать небольшие перерывы, во время которых гости могут пообщаться друг с другом, потанцевать, выйти на свежий воздух. В это время официанты убирают использованную посуду со стола и приносят новые угощения. Горячие блюда сменяются десертом. В качестве десерта гостям можно предложить кофе, торт, пирожные, а также фрукты.

На праздники в банкетные залы в большинстве случаев запрещается приносить с собой алкогольные напитки. Это правило используется не только для того, чтобы ресторан получил прибыль. Дело в том, что администрация ресторана несет ответственность за качество предлагаемой пищи и напитков.