**Меню свадебного стола в ресторане**

Одним из важных событий свадебного торжества является праздничный банкет, во время которого гости имеют возможность не только поздравить молодоженов с важным днем в их жизни, но также отведать вкусные блюда и выпить за здоровье и счастье молодых. Хозяева праздника обычно стараются не ударить лицом в грязь, угодить своим гостям, организовать застолье не хуже, чем у других. Именно поэтому на свадебных столах можно наблюдать обилие всевозможных блюд и разнообразных продуктов.

Не будем кривить душой, когда скажем, что для каждого гостя свадебный банкет является одним из наиболее приятных моментов свадебного торжества. Это особое время, когда каждый занимает свое место за свадебным столом и от души наслаждается поеданием всевозможных вкусностей, заботливо приготовленных шеф-поваром ресторана, в котором проводится банкет.

В этой ситуации важно, чтобы в подготовке свадебного застолья, меню было подобрано таким образом, чтобы по максимуму учесть вкусы и кулинарные пристрастия каждого гостя. Кроме того объем заказанных продуктов должен быть достаточным для того, чтобы все гости наелись. Рассмотрим, как правильно составить меню для свадебного стола и избежать ошибок?

Прежде всего, не позднее, чем за неделю до намеченного праздника, нужно посетить выбранный вами банкетный зал. Здесь вы сможете ознакомиться с меню ресторана и более четко понять, какие именно блюда вам готовы предложить местные повара к рассмотрению.

По этикету меню для банкета на свадьбу должно включать в себя следующие составляющие: холодные и горячие закуски, овощи (свежие и консервированные), горячие блюда, гарнир и десерт. Необходимо договориться с администратором, чтобы официанты не выставляли сразу всю еду на стол, а делали это постепенно, по мере поедания гостями уже выставленных блюд. Для упрощения этой задачи лучше всего задействовать специального человека, который будет говорить официантам, когда какие блюда подавать на стол. Возможно, этим человеком будет свадебный распорядитель или кто-то из родственников молодых.

Поскольку свадебный банкет длится достаточно долго, выставлять всю еду сразу нецелесообразно, поскольку она может обветриться и испортиться.

Согласно банкетному этикету каждый официант обслуживает определенный сектор банкетного стола (один или несколько столиков или группа гостей). Таким образом, на одного официанта должно приходиться примерно четыре гостя. До начала свадебного банкета на столы выставляют холодные закуски. После того, как гости займут свои места за праздничным столом, официанты подают горячие блюда.

Занимаясь подготовкой к свадьбе, многие молодожены стремятся как-то выделиться, подбирая для свадебного меню необычные или экзотические блюда. Следует отметить, что подобные действия будут оправданы лишь в том случае, если вы планируете делать неординарную тематическую свадьбу. В этом случае особое меню является неотъемлемой частью свадебной программы. Если вы затеяли организацию свадьбы в классическом стиле, стремление удивить и порадовать своих гостей нетрадиционными блюдами, скорее всего не увенчается успехом. К тому же не стоит забывать, что использование в свадебном меню заморских блюд существенно отразится на свадебном бюджете, который естественно возрастет.

Отдельное внимание следует уделить алкогольным напиткам,поскольку их наличие на свадебном столе не менее важно, чем вкусная еда. Из крепких напитков лучше всего использовать водку и виски. Также на столах должно присутствовать красное и белое вино, а во главе стола всеми любимое шампанское, ведь без этого традиционного напитка не обходится ни одна свадьба. Именно шампанское ассоциируется у нас с праздничными и торжественными мероприятиями. Не рекомендуется покупать на свадьбу такие спиртные напитки, как текила, самбука, абсент и другие. Такой алкоголь лучше всего оставить для праздника в более тесном кругу. Уточните у менеджера ресторана, можно ли приносить свои спиртные напитки. Далеко не в каждом ресторане можно получить такое разрешение, но если администрация ресторана разрешает приносить свой алкоголь, нужно непременно этим воспользоваться, поскольку это очень выгодно.

Рассчитать спиртное по количеству гостей можно следующим образом: шампанское – 1 литр на одного гостя, водка – 750 мл на одного гостя и вино – 500 мл на одного гостя. Дабы не возникло непредвиденных неприятных ситуаций, лучше всего купите алкоголя впрок. А чтобы подстраховаться, можно обратиться с этим вопросом к менеджеру ресторана, поскольку большое количество спиртного может негативно повлиять на общее настроение праздника.

Горячее обычно рассчитывается порционно. Закуски не менее 200 грамм на одного гостя. Подготавливая меню для свадебного банкета, важно руководствоваться вкусами большей части приглашенных.

Несмотря на то, что помимо банкета свадебный день включает в себя много других событий, наполненных радостью и эмоциональным подъемом, гостям непременно запомнится именно эта часть праздника.