



Ольга Брагина,
директор по развитию
Royal Beach

Уникальное место для праздников

В прошлом году ресторан Royal Beach победил в премии HORECA "UP" ULTRA PROFESSIONAL 2018, завоевав звание «Лучшего ресторана для мероприятий большого формата», а в этом оказался в топе самых красивых мест для свадьбы в России, став четвертым после таких конкурентов, как «Ласточкино гнездо» в Крыму, озеро Байкал в Восточной Сибири и парк «Дендрарий» в Сочи.

Локация Royal Beach уникальна: ресторан находится в самом сердце Крестовского острова, на берегу Финского залива с потрясающим видом на дельту Малой Невы, залив, вантовый мост ЗСД. Огромное здание комплекса включает четыре зала с отдельными входными группами, позволяющими проводить как private и камерные встречи, так и мероприятия «с размахом». Royal Beach — это одновременно и интересная площадка для организации событий, и ресторан, поэтому сервис и кухня поддерживаются здесь на высоком уровне. В ходе масштабных мероприятий блюда соответствуют формату a la carte. Профессионалы Royal Beach разрабатывают такие банкетные позиции, чтобы можно было провести одновременную подачу, например, на 500 персон, без ущерба вкусу и эстетике.



Паштет из печени кролика с виноградом



Званый ужин на 500 персон, или

О чем стоит задуматься, планируя большой праздник?

В конце года становятся невероятно востребованными рестораны, архитектура которых предусматривает простор и мобильность внутренних помещений, ведь приближается месяц новогодних корпоративов. Один из удачных примеров таких планировочных решений — ресторан и культурно-развлекательный комплекс Royal Beach на Крестовском острове. В преддверии начала сезона праздничных корпоративов мы пообщались с директором по развитию Royal Beach Ольгой Брагиной, которая дала несколько полезных рекомендаций тем, кому предстоит организация большого праздничного события.



— На что стоит обратить внимание при выборе площадки для мероприятия?

— Для начала важно определиться с форматом мероприятия и его целями. Деловая презентация, большой семейный праздник или корпоратив — разные поводы диктуют свои правила и требования. Если вы организуете деловое мероприятие, чья миссия, например, презентовать новый продукт, то нужно убедиться, что выбранный зал вместит планируемое число приглашенных, а технические оснащение площадки позволит реализовать все задуманное. Семейные торжества объединяют гостей разных поколений: здесь стоит продумать организацию зоны для детей, а входные группы должны быть комфортными для пожилых. Масштабные

корпоративы с насыщенной программой предполагают обязательное наличие гримерных для артистов, сцены, светового и звукового оборудования и, конечно, места для танцев. В любом случае и при любом поводе нужно предусмотреть пространство для встречи гостей и ожидания, когда все соберется. История не знает ни одного мероприятия, когда все гости пришли одновременно и вовремя. Может показаться, что парковка — это незначительный нюанс, но ее отсутствие может повлиять на настроение ваших гостей, сбои в тайминге и, в итоге, на общее впечатление от мероприятия.

— Как не специалисту эвент-индустрии убедиться, что зал действительно вместит всех гостей с комфортом?

— Расстояние между столиками не должно быть менее полутора метров. При утверждении схемы рассадки и расстановки мебели убедитесь, что каждый гость сможет свободно выйти из-за стола, пройти к танцполу. Каждому сидящему за столом должно быть удобно наблюдать за происходящим на сцене.

— Какие блюда лучше подходят для праздничных банкетов?

— По сравнению с режимом a la carte банкет — это, конечно, совсем другая история: и по выбору блюд, и по технологии их приготовления. Когда вы заказываете блюдо из меню в ресторане, его готовят и тут же подают. На большом мероприятии нужно одновременно приготовить большое количество порций: очень сложные блюда не подходят, поэтому рецептура, технология

и оформление рассчитываются исходя из этого, но не в ущерб качеству.

Важный момент: закускам — как на фуршетах, так и на банкетах — приходится «ждать своего часа» на столах, и при этом они не должны потерять в визуальном и вкусовых качествах. Есть продукты, которые быстро обветриваются и вскоре могут иметь неаппетитный вид. Блюда из продуктов с такими свойствами должны иметь топинги в виде соусов, панироваться, желироваться или вообще не использоваться.

— Как правильно подобрать меню на большое количество гостей?

— Чем больше гостей, тем больше гастрономических предпочтений предстоит удовлетворить, поэтому в выбранном меню должны быть и овощи, и рыба, и мясо. Безусловно,

очень сложно сделать выбор из богатого списка позиций, поэтому у нас, например, разработаны специальные сетовые различной стоимости на одного гостя (3500–8000 рублей), включающие и десерты. Да, сладким финалом праздника совершенно необязательно должен стать огромный торт: как и в случае с горячим, вы можете предложить гостям сладкие позиции на выбор. Что касается страха «еды на всех не хватит», то тут есть проверенные временем нормы: на одного гостя планируется не менее 1 кг еды (welcome, холодные и горячие закуски, салаты, горячее и десерт). Для фуршета эта норма составляет не менее 900 г закусок на гостя. Определиться с числом гостей, можно с ювелирной точностью подсчитать необходимое количество.