

## **БАНКЕТНЫЕ И ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА**

**1 – 5 июня 2026 г.**

**Продолжительность: 5 дней**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Академических часов: 37**

**Преподаватель Виктор Массов**



### **В ПРОГРАММЕ КУРСА**

- Технология приготовления порционных/закусочных блюд и шоу-блюд на банкет.
- Технология приготовления холодных и горячих блюд.
- Технология приготовления банкетных мясных и рыбных блюд.
- Сроки и условия хранения полуфабрикатов.
- Оптимизация использования продуктов.
- Современные тренды в оформлении и подаче банкетных и фуршетных блюд.

### **В МЕНЮ КУРСА**

Фуршетные блюда:

- Крокет из лангустинов с манго и зирой.
- Паштет из куриной печени с джемом из брусники.
- Пате из белых грибов с миндалем.
- Гратен с копченной форелью и огуречным тартаром.
- Утиный хамон с инжиром и горгонзоллой.
- Крем из риккоты с печеными овощами.
- Ягодный «Гаспачо» с «Просекко».
- Зеленый «Гаспачо» с лангустинами.
- Хрустящие вонтоны с говядиной и эспумой «Том ям».
- Спринг ролл с гуакамоле.
- Тарталетка «Фри» с муссом из подкопченного лосося.
- Крем «Сабайон» с сезонными ягодами.
- Тарталетка с кремом из топленого молока.

Банкетные блюда:

- Угольная треска по-сицилийски.
- Говядина «Веллингтон», пюре «Нуазет» и трюфельный демик.
- Вырезка ягненка с кремом из тыквы и соусом «Кишмиш».
- Рулет из цыпленка, Жу с печеным чесноком, крем из сельдерея.

### **ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА, ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

- Знания, позволяющие грамотно организовать фуршет и банкет.
- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Диплом Академии установленного образца о прохождении курса.

**Стоимость курса 85.000 рублей**

Запись на курс на нашем сайте [www.culinart.ru](http://www.culinart.ru)

+7 (903) 136-81-29, +7 (925) 376-59-91