

Нарізка для фуршету: скільки потрібно на гостя, як скласти м'ясну тарілку та де замовити

Фуршет, корпоратив чи день народження на кілька десятків гостей починається з простого питання: скільки нарізки купувати? Замало — і тарілки порожніють за першу годину, забагато — зайві витрати й залишки. У цій статті — орієнтовний розрахунок на 10, 20, 50 і 100 гостей, поради зі складання м'ясної тарілки з ковбас, делікатесів і сирів та інформація, як замовити продукцію ТМ «Маршалок» для заходу, кафе, ресторану чи кейтерингу.



Коротко:

- якщо нарізка — одна з кількох закусок, закладайте 100–150 г м'ясної продукції на гостя;
- якщо це головна холодна позиція — 150–200 г;
- сиру — близько 50 г, хліба — близько 60 г на гостя; запас 5–10%, коли кількість гостей остаточно не відома;
- для виразної тарілки достатньо трьох-п'яти різних позицій: ніжної, класичної напівкопченої, виразної сиров'яленої та делікатесу.

Скільки нарізки потрібно на людину

Спочатку визначте формат заходу: короткий вітальний фуршет перед основною подією, легке частування на кілька годин чи повноцінний фуршет замість обіду. Для першого випадку порція може бути меншою; для тривалої події, де закуски замінюють основний прийом їжі, потрібен більший запас. Не рахуйте м'ясо окремо від решти меню: сир, хліб, овочі, фрукти, канапе та гарячі страви теж формують загальний обсяг їжі.

Кількість залежить від тривалості події, часу доби, віку гостей і того, чи будуть на столі гарячі страви, салати та десерти. Наведені нижче цифри — орієнтир для попереднього кошторису, а не затверджена технологічна норма. Для великого замовлення погодьте порції з кухарем або менеджером вашого заходу.



У таблиці: 150 г м'ясної нарізки, 50 г сиру та 60 г хліба на гостя — для меню, де є й інші закуски. Окремий стовпчик показує, скільки нарізки знадобиться, якщо вона основна холодна позиція (200 г на гостя).

Гостей	М'ясна нарізка, 150 г/особу	З резервом +10%	Якщо нарізка — основна позиція, 200 г/особу	Сир, 50 г/особу	Хліб, 60 г/особу
10	1,5 кг	1,65 кг	2 кг	0,5 кг	0,6 кг
20	3 кг	3,3 кг	4 кг	1 кг	1,2 кг
50	7,5 кг	8,25 кг	10 кг	2,5 кг	3 кг
100	15 кг	16,5 кг	20 кг	5 кг	6 кг

Якщо на фуршеті будуть міні-сосиски або ковбаски для гриля, рахуйте їх як окрему гарячу позицію, а не додавайте автоматично до холодної нарізки в повному обсязі. Для меню з великою кількістю канапе, тарталеток і гарячих закусок кількість нарізки можна зменшити; якщо ж вона замінює основну їжу — збільшити. Резерв 5–10% доречний, коли важливо уникнути нестачі, але він не замінює підтвердження кількості гостей.



Приклад розподілу для 20 гостей

З 3 кг м'ясної нарізки (150 г на гостя) можна скласти таку тарілку: близько 0,9 кг ніжних варених виробів, 1 кг напівкопчених, 0,7 кг сиров'ялених і 0,4 кг делікатесів — грудинки

чи балика. Це лише приклад: пропорції можна змінювати залежно від смаків гостей і решти меню.

Як скласти м'ясну тарілку: баланс смаків і текстур

Для фуршетної тарілки достатньо трьох-п'яти видів продукції. Замість багатьох схожих ковбас доберіть різні за смаком, ароматом і текстурою: так кожен гість знайде щось до смаку, а тарілка виглядатиме різноманітно. Для домашнього свята на кілька осіб дивіться також [осінню шаркутері-дошку з м'ясними делікатесами](#) та [сирну шаркутері-дошку](#).



1. Ніжний і знайомий смак

Для гостей, які віддають перевагу м'якшим смакам, передбачте варену ковбасу або сосиски, нарізані невеликими порціями. В онлайн-магазині ТМ «Маршалок» представлено, зокрема, варену [ковбасу «Дитяча»](#) та [сосиски «Мішутка»](#). Актуальний асортимент і фасування перевіряйте перед замовленням. Такий варіант зручний для сімейних подій і дитячих частвувань.

2. Класична напівкопчена або варено-копчена ковбаса

Для канапе, бутербродів і м'ясного плато підійдуть [«Салямі Елітна»](#), [«Баликова»](#) чи [«Краківська»](#) — залежно від наявності в каталозі. Напівкопчені ковбаски можна подати окремо або використати для гарячої позиції, якщо спосіб приготування відповідає рекомендаціям на упаковці.

3. Виразні сиров'ялені та сирокоччені делікатеси

Щоб додати тарілці насиченого смаку, оберіть один-два делікатеси: сиров'ялені «Гранд Філе», «Фует ди Хамон», «[Салямі Мілано](#)» або набір сиров'ялених ковбас «[Асорті](#)». У наборі «Асорті» склад видів може змінюватися, тому орієнтуйтеся на етикетку конкретного пакування.

Сирокоччена «Українська» також може стати основою класичної м'ясної тарілки. Якщо вагаєтеся з вибором, скористайтеся нашим [порівнянням сиров'ялених ковбас «Маршалок»](#).

Весь асортимент — у [каталозі м'ясної продукції](#) та в [онлайн-магазині](#).



4. М'ясні делікатеси для акценту

Нарізка грудинки, балика або інших м'ясних делікатесів додає композиції іншої текстури. Наприклад, «[Грудинка Пікантна](#)» в нарізці може доповнити сиров'ялену ковбасу й зробити плато цікавішим. Не обов'язково брати всі види одночасно: краще обрати кілька позицій, які відрізняються між собою.

5. Сир, хліб і свіжі доповнення

М'ясна тарілка стає збалансованішою, якщо поруч є сир, хрусткий багет або хлібці, свіжі овочі, оливки чи мариновані корнішони. У молочному асортименті «Маршалок» зверніть увагу на [бринзу з зеленню](#) та інші актуальні сири — їх можна переглянути в розділі [молочної продукції](#). Для фуршету сир краще нарізати порційно, щоб його було легко брати без додаткового ножа.

Холодні та гарячі закуски для фуршету

М'ясна нарізка може бути самостійною позицією або основою для кількох простих закусок. Для канапе поєднайте скибочку ковбаси з сиром, огірком або оливкою. Для брускет підійде підсмажений хліб, тонкий шар намазки та скибочка делікатесу. Тарталетки можна наповнити сирною сумішшю й доповнити невеликим шматочком ковбаси. На шпажках зручно чергувати сир, м'ясо та овочі — така закуска не потребує тарілки.

Для гарячої частини меню розгляньте міні-сосиски або ковбаски для гриля, зокрема «Мисливські ковбаски» чи «Ковбаски для грилю з лимоном», якщо вони є в наявності. Готуйте їх так, як зазначено на упаковці. Якщо кухня має обмежені можливості, частину меню можна доповнити готовими [замороженими напівфабрикатами](#), заздалегідь погодивши час і умови приготування.

Ще більше ідей — у матеріалі [«ТОП-10 ідей закусок із ковбасою для свят, фуршету та вечірки»](#). Для менших компаній стане в пригоді [м'ясно-сирний гастробокс за 15 хвилин](#) та [осіннє антипасті з делікатесами](#).

Як підготувати й подати нарізку, щоб вона виглядала апетитно

Наріжайте продукцію безпосередньо перед викладанням або відкривайте герметичне пакування ближче до подачі. Для сиров'ялених ковбас зазвичай доречні тонкі скибочки, для напівкопчених — трохи товстіші; точна товщина залежить від виду виробу та бажаної подачі. Гострий ніж або слайсер допоможе зробити шматочки рівними. Детальніше про ніж, товщину скибочок і викладання на дошці — у статті [«Як правильно нарізати та подати сиров'ялену ковбасу»](#).

Якщо використовуєте різні види ковбас, викладайте кожен окремою групою, а не змішуйте все в одну купу. Для великої події зручно організувати кілька невеликих тарілок замість однієї гігантської: їх простіше поповнювати, а гості не скупчуються в одному місці. Не викладайте всю продукцію на стіл одразу, якщо захід тривалий: частину залишайте в холодильнику й поповнюйте тарілки невеликими партіями. Дотримуйтеся температури та строків зберігання, вказаних на упаковці, і не залишайте швидкопсувні продукти без контролю на тривалий час.

Для закладів важливо врахувати й логістику: коли прибуде замовлення, скільки часу потрібно на нарізання, чи є місце для охолодження, хто відповідає за маркування та поповнення тарілок. Для гостей із дітьми або людей з алергіями зберігайте упаковки з інформацією про склад і можливі алергени.

Як замовити продукцію ТМ «Маршалок» для події або закладу

Для приватного заходу. Почніть із [каталогу на сайті](#) та [онлайн-магазину](#). В онлайн-магазині є порційна вакуумна нарізка окремих ковбас і делікатесів, а також набори асорті. Наприклад, у магазині представлено нарізку «Гранд Філе» та набір сиров'ялених ковбас «Асорті». Наявність, вага пакування й ціна можуть змінюватися, тому перевірте їх перед оформленням. Мешканцям Білої Церкви також доступні фірмові магазини — [список адрес](#) і асортимент у них. Слідкуйте й за [акціями тижня](#): інколи знижки діють саме на ковбаси та делікатеси для нарізки.

Для кафе, ресторану, магазину чи кейтерингу. Зверніться до виробника через розділ [«Співпраця»](#). Контакти компанії: +38 067 446 27 50, +38 044 323 25 82, info@marshalok.com.ua. Адреса виробництва — м. Біла Церква, вул. Героїв УПА, 49. Про загальні принципи вибору постачальника читайте у статті [«Ковбасні вироби та м'ясні делікатеси оптом від ТМ «Маршалок»](#)».

Продукція виготовляється на власному виробництві повного циклу в Білій Церкві, яке сертифіковане за стандартом ISO 22000:2018; про процес можна дізнатися зі статті [«Маршалок: за кулісами м'ясного виробництва»](#).

Мінімальне замовлення, терміни підготовки, можливість спеціального фасування та умови доставки погоджуються індивідуально з менеджером і залежать від товарної позиції, обсягу та адреси. Щоб розмова була швидшою, підготуйте коротку інформацію:

- дата й місце заходу;
- кількість гостей і формат події;
- перелік холодних і гарячих позицій та бажаний асортимент;
- чи потрібна готова нарізка, чи цілі батони;
- орієнтовний бюджет і бажаний час отримання;
- контакт відповідальної особи.

Це допоможе менеджеру зорієнтувати вас щодо доступного асортименту та умов співпраці.

Запитання та відповіді про фуршетну нарізку

Скільки м'ясної нарізки замовляти на 10 гостей?

Для попереднього кошторису можна взяти близько 1,5 кг (150 г на гостя), якщо нарізка — одна з кількох закусок, і додати до 10% резерву за потреби. Якщо м'ясне плато

замінює основну їжу, закладайте приблизно 2 кг і перегляньте кількість з урахуванням решти меню.

Чи варто замовляти на 10% більше?

Резерв 5–10% доречний, якщо кількість гостей не остаточна або подія тривала. Якщо порції й список гостей точні, краще розрахувати обсяг за меню, щоб не створювати зайвих залишків.

Чи можна змішувати різні ковбаси та делікатеси?

Так. Для збалансованої тарілки оберіть три-п'ять позицій із різною текстурою та інтенсивністю смаку. Розкладайте їх окремими секторами й, за можливості, підписуйте назви.

Як зберігати нарізку до початку заходу?

Зберігайте продукт у закритому пакуванні за умов і температури, вказаних виробником на етикетці. Відкривайте й викладайте ближче до подачі; залишки з відкритого пакування не тримайте довше, ніж дозволяють інструкції виробника.

Що обрати для дитячого фуршету?

Передбачте знайомі, не надто гострі смаки, невеликі порції та просту подачу. Перевірте склад і алергени, а шматочки ковбасних виробів нарізайте так, щоб вони відповідали віку дітей і були безпечними для споживання.

Чи можна замовити продукцію для кафе або кейтерингу?

Так, зверніться через розділ «Співпраця» та уточніть у менеджера актуальний асортимент, обсяг партії, строки й логістику. Умови залежать від конкретного замовлення.

Читайте також

- [Осіння шаркутері-дошка з м'ясними делікатесами ТМ «Маршалок»: що поєднати й скільки взяти](#)
- [Осіння сирна шаркутері-дошка з сирами ТМ «Маршалок»](#)
- [Як правильно нарізати та подати сиров'ялену ковбасу: від батона до м'ясної тарілки](#)
- [Сиров'ялені ковбаси ТМ «Маршалок»: яку обрати](#)

Плануйте фуршет разом із ТМ «Маршалок»

Вдалий фуршет починається з простого плану: порахуйте гостей, визначте роль м'ясної тарілки в меню, поєднайте кілька видів ковбас і делікатесів із сиром та свіжими доповненнями, а потім погодьте закупівлю й логістику. Для домашнього свята перегляньте асортимент на сайті та в онлайн-магазині; для кафе, ресторану чи кейтерингу — зв'яжіться з менеджером через розділ «[Співпраця](#)».

Завітайте до фірмових магазинів ТМ «Маршалок», перегляньте наш фірмовий сайт marshalok.com.ua або зробіть замовлення онлайн на сайті: marshalok.ps.me

Завантажте статтю у PDF. Збережіть собі, щоб завжди мати під рукою!

ТМ «Маршалок» — смак, який об'єднує.