

Come organizzare un catering per matrimonio

Pubblicato: Domenica 16 Ottobre 2022



In questi anni i matrimoni hanno subito una serie di modifiche che iniziano con **innovazioni e terminano con scelta di location o ambienti storici, naturalistici e scenografici**. Basta con i matrimoni che sono noiosi in cui c'è l'obbligo del ristorante.

Meglio scegliere delle zone che sono caratteristiche e in cui gli sposi si sentono un principe e una principessa. Il giorno più bello della propria vita deve essere **caratterizzato da una buona scelta di cibi e uno splendido menù**.

La cosa migliore per avere del buon cibo con **pietanze calde e servite al momento**, non avendo a disposizione un ristorante o una cucina che sia **presente nella location**, è quello di avere un catering. Questa attività di ristorazione è sicuramente la migliore sia per la qualità del cibo, per la scelta e per il costo.

Imposta mood catering

Una cosa importante per **Organizzare catering per matrimonio** è quello di avere un chiarimento su quale sia il *mood* della cerimonia. Una **sposa country ha bisogno di un pranzo che sia molto rustico**, tradizionale, senza scendere nel volgare con porzioni eccessivamente abbondante. Una sposa elegante deve preferire un buon menù con pietanze che siano ***gourmet* oppure che siano scenografiche**.

In questo modo avrete anche dei consigli da parte di un'azienda specializzata nel catering che vi

proporrà dei piatti con i **prodotti di stagione** che sono buoni e costano di meno, ma soprattutto sono freschi. Si tratta quindi di un consiglio ottimale.

Ovviamente il *mood* sarà in grado di dare quel tocco e accento particolare alla qualità del **matrimonio** e quindi è bene che ci si concentri. Rivolgetevi a dei catering che sono assolutamente specializzati nel settore, dove ci sono consigli, ma perfino **nuove tendenze** che permettono di essere di moda. Inoltre chiedete sempre un assaggio per la scelta esatta delle pietanze da presentare al vostro pranzo o cena di nozze.

Organizza un piano di “portate”

Gli errori che si fanno quando si parla di un catering è quello di avere a che fare con una serie di “minestrone” dove ci sono dei *buffet* per i primi, secondi, dolci e antipasti, tutti insieme, ma in che senso? **I matrimoni sono importanti come cerimonie.**

Essi non soddisfano solo festeggiamenti che sono degli sposi, ma devono soddisfare gli ospiti e lasciare un bel ricordo. La **scelta delle location** è fondamentale ed è qui che si deve organizzare un “piano portate”.

Per esempio si affitta una splendida villa storica in cui, nelle diverse sale, ci saranno dei *buffet*, ma non potete assolutamente aprire tutte le sale, affidare agli ospiti dei piattini e farli girare di qua e di là come in una mensa aziendale. Questo è un metodo di ricevimento squallido e purtroppo molti matrimoni vengono organizzati in tal modo per risparmiare personale.

In realtà si possono unire i risparmi del personale con un **piano di “portate” che rimane chic**. Il segreto è quello di **aprire una sala alla volta** in modo che gli ospiti possono avere tutti le stesse portate. **Gli antipasti, primi, secondi e via dicendo.**

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it