



меню със сватбен вкус

Зорница Русилова - управяващ сътрудник в агенция за сватби ФЪНГАЙМ



Скъпи мадоженци,
Много често при организирането на сватбата един от важните въпроси, които възникват, е какво меню да изберем за тържествения прием? Във всеки ресторант ще бъдат отзивчиви и ще ви предложат вече готови менюта, но моят съвет е да направите подбора на ястията според личните ви предпочитания и с мисъл за вашите гости! Много често водещ е финансовият критерий, но не бива да забравяме, че хубавото не е непременно най-скъпо, нали? Ако няма-

те възможност да си позволите професионална помощ, е добре да следвате няколко много прости правила, които със сигурност няма да ви подведат.

Един от водещите критерии при избор на меню е сезонът, през който ще бъде сватбеното ви тържество. Съгласете се, че руската салата или пък гръцкото "гзадзики" ще се развалят много по-бързо през горещ августовски ден, отколкото в студен декемврийски. Ястията трябва да си подхождат, да са удобни за рязане и консумиране. Важни са броя на гостите, вида на вашия прием, дали ще бъде на бюфет или със сервиране, дали ще бъде на открито или в затворено помещение и не на последно място Вкусовите ви предпочитания. За официални поводи, какъвто несъмнено е и сватбеното тържество, е добре в храната да няма съставки, които остават по зъбите например салата табуле,

ястия с пресен копър и малки семки. Винаги искайте да дезустирате храната, която ще сервират на гостите ви. Не избирайте прекалено екзотични храни, като гъши гроб например, при който вероятността да е приготвен добре за 150 души едновременно, е много малка, колкото и опитен да е готвача! Добре е да избягвате и морските дарове (скаруди, стриги, миди, омар), защото консумацията им може да затрудни гостите ви и да ги постави в неудобно положение. Избирайте по-прости храни, като наблюдайте на сосове и дресинги! Избягвайте да използвате за декорация на масите силно ароматни цветя и ароматизирани свещи, защото техният аромат ще "заглуши" аромата на вашите ястия. Не прекалявайте и с количеството на предлаганата храна, от страх да не би гостите ви да останат гладни!

Не забравяйте, че много по-важно от количеството е качеството на храната!

Добре е да имате персонално меню за всеки гост или поне



И не забравяйте, каквото и меню да изберете, не се безпокойте, гостите са дошли заради вас и вие сте център на събитието, а не храната!

Забавявайте се и им подарете незабравимо преживяване!