

Bebidas: Cómo complacer a tus invitados con tu coctel de bodas

Coloridos o claros, con o sin alcohol, pequeños o grandes a todos nos encantan los cocteles y más cuando son para acompañar un lindo momento lleno de amor, como las bodas. Para nadie es un secreto que el licor se lleva un buen monto del presupuesto de una boda, por eso **VíaBoda**, quiere mostrarte cómo complacer a tus invitados según el estilo de tu boda.

Para qué quedarse con el típico vino, *whisky* y vodka, si puedes ofrecer un delicioso *cocktail*, con una atractiva presentación que deje a los invitados con ganas de que te cases más de una vez.

Lo primero que debes tener en cuenta a la hora de escoger qué tipo de bebida y en qué cantidad ofrecer en tu boda es el número de invitados. Si es una boda íntima puedes hacer una barra de bebidas, con la que los invitados puedan elegir entre algunos sabores de frutas y uno o dos licores. Te recomendamos tener cuidado con la cantidad de licor que compres, no vas a querer tener que lidiar con un invitado pasado de tragos.

Por el contrario, si tu boda es una gran celebración, te aconsejamos que ofrezcas un solo tipo de coctel, con la opción de llevar o no licor para las personas a quienes no les gusta o no puedan tomar bebidas alcohólicas. Una excelente opción es contratar una barra de *cocktails* para eventos, las empresas que tienen estos servicios están acostumbradas a atender un gran número de personas, es un poco más costoso, pero te ayudará a tener a tus invitados bien atendidos.

Las opciones son muchas, pero no todos los cocteles son adecuados para la ocasión, por lo general dependen de la hora de la boda. Estas son algunas de las opciones que te recomendamos para tu celebración.

Cocteles para bodas en la mañana

1. Mimosa de las Islas

Fácil y rápido, es una variación del mimosa tradicional con mucho sabor tropical y un delicioso toque de licor. Perfecto para un desayuno o un *brunch*.

Ingredientes:

2 partes de champaña o vino blanco espumoso

1 parte de jugo de piña

1 parte de ron de coco

Una pizca de Granadina (jarabe de granadina)

Preparación:

Llena media copa con la campaña, añade el jugo de piña y el ron, y termina con unas gotas del jarabe de granadina. Si desea puedes ponerle unos trozos de fruta congelada para mantener fría la bebida. Este coctel se debe servir preferiblemente en una copa tipo flauta.



2. Piña Colada

Suave y con un delicioso y cremoso sabor, queda muy bien para las bodas en la mañana, ya que no es muy fuerte y puede acompañar los bocadillos de tu boda.

Ingredientes:

2 onzas de ron blanco

1 onza de crema de coco

6 onzas de jugo de piña

Hielo

Preparación:

Licua el ron, la crema de coco y el jugo de piña. Añade hielo y mezcla por 15 segundos. Sírvelo, decóralo con un trozo de piña y/o una cereza.



3. Almendra Tostada

La deliciosa combinación de café y licores de almendra hacen de este coctel cremoso una gran indulgencia para tus invitados de boda en una mañana fría.

Ingredientes:

1 1/2 onzas de Amaretto

1 1/2 onzas de licor de café (tipo Kahlúa)

Una onza de crema de leche (se puede sustituir por leche o leche condensada)

Preparación:

Vierte los ingredientes en una coctelera con hielo, y agita bien. Cuela tu coctel en un vaso lleno de hielo. Puedes decorarlo con canela o crema batida.



Cocteles para bodas en la tarde

1. Daiquiri de Fresa

Es un trago muy colorido que combina perfecto con la frescura y diversión de una boda en la tarde.

Ingredientes:

2 onzas de ron blanco

1 onza de Triple Sec

1 onza de jugo de limón

1/2 cucharadita de azúcar

5 fresas

Hielo

Preparación:

Licua el ron blanco, el Triple Sec, el jugo de limón, el azúcar, las fresas y el hielo hasta tener una textura de batido (*smoothie o frappe*). Sírvelo y decóralo con azúcar.



2. Blue Hawaii

Es un *cocktail* con frutas tropicales que acompaña muy bien las bodas bajo el sol de la tarde, además su color lo hace perfecto para tu “algo azul” o para una boda temática.

Ingredientes:

2 onzas de ron blanco

1 onza de Curazao Azul (Blue Curacao liqueur)

1 onza de jugo de naranja

2 onzas de jugo de piña

Hielo

Preparación:

Mezcla los ingredientes en la coctelera y agítalo durante unos segundos. Vierte la mezcla en una copa y decórala con una rodaja de limón o una pequeña flor.



3. Pisco Sour

Este coctel suramericano que se ha popularizado alrededor del mundo en los últimos años es ideal para una boda al atardecer por su refrescante acidez y su textura suave.

Ingredientes:

- 3 onzas de Pisco
- 1 onza de jugo de limón
- 1 onza de jarabe de goma (Almíbar)
- 1 clara de huevo
- 6 cubos de Hielo
- 2 gotas de Amargo de Angostura

Preparación:

Coloca el pisco, el jugo de limón, el almíbar, la clara de huevo y el hielo en una coctelera, y bátela de 8 a 12 segundos. Sirve el *cocktail* en la copa con la ayuda de un colador. Finalmente decora con 2 ó 3 gotas de amargo de angostura.



Cocteles para bodas en la noche

1. Mojito

El mojito es una bebida fuerte que tiene una combinación peculiar de sabores, lo que la hacen perfecta para bodas en la noche.

Ingredientes:

- 4 Onzas de Ron Blanco
- 4 onzas de soda o agua mineral
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 taza de hielo picado
- 1 ramita de hierbabuena (10/12 hojas)
- 1 cucharada de zumo de limón

Preparación:

Coloca las hojas de hierbabuena en un vaso grande (reservando unas para la decoración final), añade el azúcar y el zumo de limón. Con ayuda de un mortero, presiona y mezcla muy bien todos estos ingredientes para que sus sabores se integren bien. Después añade el hielo y el ron blanco, y finalmente la soda. Decora con unas hojitas de hierbabuena y una rodaja de limón.



2. Cosmopolitan

Este coctel es conocido por ser una bebida para mujeres (muy popularizado por las chicas de *Sex and the City*), por eso es perfecto para una boda, ya que es liviano, rico y con mucho sabor. Ideal para tus invitadas y damas de honor.

Ingredientes:

- 1 vaso de hielo
- 2 onzas de vodka
- 1 onza de Cointreau
- 1 onza de jugo de arándanos (Cranberry)
- 1 chorrito de limón

Preparación:

Pon todos los ingredientes en una coctelera. Agita fuertemente y sívelo en una copa de martini. Dale un toque hermoso con una espiral de cascara de limón para decorar.



3. Margarita

Fuerte, delicioso y fácil de preparar. No te quedes con las ganas de ofrecerlo en tu boda. Ideal para una noche de fiesta, juerga y parranda.

Ingredientes:

2 onzas de tequila

El zumo de 1/2 limón

1/2 onza de triple sec (Cointreau es recomendado)

Sal para untar la copa

Preparación:

Agita bien todos los ingredientes con hielo picado. Toma una copa de cóctel y unta sus bordes con zumo de limón y luego con sal. Cuela los ingredientes y ya está listo para servir.



Fuente: <https://portaldenovias.com/lo-que-necesitas/recepcion-boda/bebidas-como-complacer-a-tus-invitados-con-tu-coctel-de-bodas/#:~:text=Una%20excelente%20opci%C3%B3n%20es%20contratar,a%20tus%20invitados%20bien%20atendidos.>