

CÓMO ELEGIR EL MEJOR CÁTERING DE TU BODA

1

TRES FORMATOS



Banquete: Más caro



Coctel: Más económico



Buffet: Precio intermedio

2

ÉPOCA DEL AÑO Y HORA DE LA BODA



Primavera y verano:
Platos ligeros y estaciones de bebidas refrescantes



Otoño e invierno:
Platos contundentes y una buena selección de vinos

3

MENÚS ESPECIALES



Para **invitados** para veganos, niños, vegetarianos, kosher, alérgicos, etc.

4

UTILIZA PRODUCTOS LOCALES



Utilizar productos locales: apuesta por menús sostenibles con ingredientes ecológicos



5

MENÚ ACORDE AL ESTILO DE LA BODA



Bodas urbanas:
Menú con comida fusión



Bodas informales:
Menú a base de canapés



Bodas clásicas:
Menú tradicional

6

¡SORPRÉNDE A TUS INVITADOS!



Brunch wedding



Incluir experiencias gastronómicas



Vajilla y decoración de colores



Food trucks & corners



Material reciclable