

ES FORMATOS



Banquete: Más caro



Coctel: Más económico



alérgicos, etc.

Buffet: Precio intermedio



ÉPOCA DEL AÑO Y HORA DE LA BODA



Primavera y verano:

Platos ligeros y estaciones de bebidas refrescantes

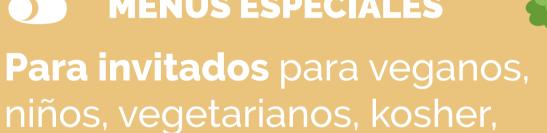


Otoño e invierno:

Platos contundentes y una buena selección de vinos



MENÚS ESPECIALES





UTILIZA PRODUCTOS LOCALES



Utilizar productos locales: apuesta por menús sostenibles con ingredientes ecológicos





MENÚ ACORDE AL ESTILO DE LA BODA



Bodas urbanas: Menú con comida fusión



Bodas informales: Menú a base de canapés



Bodas clásicas: Menú tradicional



ISORPRÉNDE A TUS INVITADOS!



Brunch wedding



Incluir experiencias gastronómicas



Vajilla y decoración de colores



Food trucks & corners



Material reciclable