

Guía para seleccionar un buen menú para tu casamiento. Entrevista a "Se Cuecen Habas"

Al momento de organizar la fiesta de casamiento un tema clave es el menú que se va a ofrecer a los amigos y familiares que asistan al evento. Pero, ¿por donde empezar?

POR LAURA BLASEOTTO

Al momento de organizar la fiesta de casamiento un tema clave es el menú que se va a ofrecer a los amigos y familiares que asistan al evento. Pero, **¿por donde empezar?**

El **catering** en la boda es muy importante y se debería prestar mucha atención al momento de decidir el tipo de servicio que se va a contratar. Desde **Zanky** les compartimos una guía para seleccionar el menú de forma eficiente que realizamos con la ayuda de "Se Cuecen Habas, Catering".



Les preguntamos:

1. ¿Cuál sería el primer paso para que los novios puedan decidir qué tipo de catering necesitan? *Va a depender del **estilo de fiesta**, si la boda va a ser en un salón con menú formal, o al aire libre con un menú criollo. También debe tenerse en cuenta si el casamiento va a ser realizado **en el día o en la noche**. Otros puntos importantes son saber si buscan algo moderno o **tradicional, formal o informal y la cantidad de invitados**. Con estos datos se debería buscar un catering que cumpla con todas sus expectativas.*



2. ¿La estación del año interfiere en el menú? *A veces interfiere en la elección de determinados alimentos con respecto a las temporadas. Por ejemplo, los frutos de mar en verano deberían tener algún tipo de refrigeración. Así mismo, pueden influir en el caso de que algunos productos no estén disponibles en ciertas temporadas del año.*



3. ¿Cómo se calcula la cantidad de comida necesaria? *Se calcula por gramaje, determinando los gramos de comida por persona de acuerdo a la cantidad de horas que dure el servicio.*

4. ¿Con qué tiempo de anticipación debería contratarse el servicio? *Por lo general recomendamos **un año** aproximadamente para asegurarse que la fecha elegida esté disponible.*

5. ¿Ustedes ofrecen la posibilidad de degustación? *Si, siempre ofrecemos antes o después de contratar el servicio que prueben nuestros productos.*

6. ¿Sería necesario tener platos vegetarianos, menú de niños, y especiales para personas con alergias o problemas de salud, por ejemplo, alta presión sanguínea? *Si, en las últimas reuniones con el cliente consultamos si hay algún tipo de menú vegetariano, celíaco, etc, para que ese invitado pueda también comer bien y disfrutar de la fiesta.*



7. ¿Qué opciones tienen los novios que solo quieren un menú informal? *La opción de menú informal, por ejemplo el “Premium” consta de una recepción con bocados e islas + platos informales (a elección del cliente entre las opciones sugeridas) + mesa dulce + fin de fiesta. Estas son propuestas muy modernas y dinámicas.*



8. ¿Qué opciones tienen los novios que desean un menú formal? *Tenemos un menú formal “Clásico” y un menú formal “Premium”, ambas opciones son muy abundantes y siempre pueden elegir modificar y armar a su gusto el menú final.*



9. ¿Ofrecen platos típicos argentinos? *Si tenemos nuestra opción de “Asado criollo clásico” y “Asado criollo Premium”, con postres y acompañamientos de vanguardia.*



10. ¿Cuales son las opciones para las ensaladas, para las bandejas, o entradas? *En el asado ofrecemos un salad bar muy completo con opciones de ensaladas tales como mix de verdes, honey mustard, caesar, rúcula y parmesano, papas cuñas, vegetales grillados y demás acompañamientos para adicionarles más sabor.*



11. ¿Qué postres ofrecen? ¿En que menú están incluidos? ¿Se pueden agregar a cualquier menú? *Todas nuestras propuestas formales y criollas tienen la opción de postre, con una variedad gourmet. La ventaja es que pueden*

modificarse a gusto del cliente. Algunos postres son cheesecakes de dulce de leche, parfai de chocolate, apple crumble con salsa de higos, copa Oreo, copa de frutos rojos, selva negra, tiramisú, mini tarteletas frutales, etc.



12. ¿En que opciones tienen incluidas las bebidas? *Todas las propuestas incluyen bebidas sin alcohol y luego se les adjunta en el menú la posibilidad de “Bodega” y “Barra de tragos”.*

13. ¿Cuál sería un rango de precios aproximado por persona en el menú clásico? *El menú “Formal Clásico” ronda en los \$340.- por persona para una base mínima de 100 personas con cargo pleno.*

14. Por favor contanos un poco de “Se Cuecen Habas”. *Somos cocineros. Nos avalan 9 años en el mercado de los eventos. Hacemos cocina de diseño, sabrosa y abundante. Una exquisita variedad de platos gourmet para un público amplio y exigente. Trabajamos fieles a nuestra cultura del buen comer, ya que nos da satisfacción el servir y nos apasiona brindar verdaderas experiencias gastronómicas que van mucho más allá de solo llevarse algo rico a la boca.*

“Comida caliente, bebida fría”: Utilizamos exclusivamente alimentos frescos de primera calidad y nuestros procesos de elaboración aseguran que no pierdan color, textura, sabor ni su inocuidad y eleven la calidad del resultado en el plato. Estos mecanismos de elaboración, el equipamiento y la tecnología que utilizamos, son de última generación en Europa y EEUU y se implementan a nivel local solo en las mejores cadenas hoteleras de Buenos Aires.

“Asesoramiento y asistencia permanente”: Contamos con asesores profesionales altamente capacitados para informar correctamente sobre cada detalle de nuestro servicio y responder las diferentes inquietudes de quienes nos consultan.

“Diseño como agregado de valor”: Nos gusta, consumimos y vivimos diseño. Combinado texturas, colores, formas y volumen con un exquisito criterio de diseño para lograr una experiencia armónica y excitante. Cuidamos cada detalle, pensando desde la presentación de los platos, el servido de las bebidas, la vajilla utilizada hasta la imagen y presencia de nuestro personal.

“Cada invitado merece lo mejor de todo”: Nuestro equipo de camareros se destaca por la calidad de su atención y capacidad.



Fuente: <https://www.zankyou.com.ar/p/guia-para-seleccionar-un-buen-menu-para-tu-casamiento-entrevista-a-se-cuecen-habas-26771>
