



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida



10 cosas que tenés que saber antes de contratar un catering¹

La definición del menú y la presentación de los platos, el tamaño de las raciones, la mantelería, las marcas y tipos de bebidas, los postres y panificados. Diez consejos para tener en cuenta a la hora de elegir.



Catering Los Ciervos Catering

1 - Definición. Es importante entrevistarse con el chef en persona para hablar de los objetivos y conceptos del evento y consultarle acerca de sus especialidades. En la reunión se analiza el menú con la enumeración de los platos, pero también es interesante escuchar las ideas del chef, que puede sugerir alternativas en base a su conocimiento.

2 - Presentación. Se debe definir la presentación de los platos, porque además de ser creativa, se puede pensar en que combine con la ambientación del lugar, con el estilo de evento, etc.

3 - Ubicación. Se establece dónde estará la cocina y las áreas de preparación y servicio. Es fundamental que el chef o el responsable del catering conozcan la distribución, la

¹ Fuente: http://entremujeres.clarin.com/rincon-gourmet/preguntas-hacer-contratar-catering_0_1351066564.html

forma del salón y las distintas actividades que se realizarán, con la secuencia y horarios de cada una.

4. Menús. Se debe consultar con qué antelación hay que avisar para que preparen algún menú especial, y si cuentan con opción de menús vegetarianos, dietéticos o para celíacos.

5 - Raciones. Es importante saber:

* El tamaño de las raciones de cada plato.

* Cuántas porciones extra podrían servir si algún asistente lo solicita o se presentan invitados imprevistos.

* Si habrá un “salad bar” para elegir libremente o, en caso contrario, qué variedades habrá dentro del menú.

6 - Postres. Consultar si hay selección de postres y si los servirán en el plato o estarán dispuestos sobre una mesa (estilo mesa dulce). En este caso, es preciso contar con camareros que sirvan las porciones a los invitados para regular que todos disfruten del final dulce.

7 - Panificados. Se debe consultar si la empresa elabora el pan, las tortas y la patisserie, y, si no es así, dónde se proveen. Si la parte de panificados es importante dentro del menú (por ejemplo, si se desea ofrecer sandwichitos calientes), se puede pedir que estén incluidos en la degustación.

8 - Tiempo. Puertas adentro, se determina cuánto tiempo insumirá servir cada plato, incluyendo el retirar la vajilla y cubiertos del plato anterior. Este dato es imprescindible para estimar la duración de las actividades que se realizarán durante el evento.

9 - Bebida. Los datos que hay que saber son:

* Si es libre y cuáles son los vinos que propone la empresa, con detalle de bodegas, marcas y variedades.

* Si se pueden adquirir por cuenta propia las bebidas. En caso de ser así, cuánto cuesta el servir las.

* Si hay un cargo adicional por servicio de barra, y cuántas barras se van a montar en el evento.

10 - Mantelerías y cubre sillas. Opciones y colores que ofrecen, y si existen algunas limitaciones al respecto.

Seguí leyendo esta nota de Entremujeres, donde encontrarás más consejos útiles a la hora de planificar tu fiesta.

Pablo Di Lullo, Gerente General de Los Ciervos Catering.

