

Material Imprimible

Curso Organización de eventos

Módulo Catering de eventos

**Contenidos:**

- Diferencia entre gastronomía y catering
- Desayuno
- Coffee break
- Brunch
- Almuerzo
- Té y High Supper Tea
- Cocktail
- Brindis y vinos de honor
- Nuevos aspectos relacionados con los tipos de servicios de catering

## Diferencia entre gastronomía y catering

La etapa de bebidas y alimentos en los eventos es más que importante, ya que generalmente hoy en día la gente suele evaluar el resultado de los eventos por el contenido y la cantidad de comida que les es provista, antes que por otros detalles a los que como organizadores estábamos acostumbrados a prestar mayor atención.

Primeramente diremos que catering y gastronomía no es lo mismo. Veamos juntos en qué se diferencian.

La **Gastronomía** es el arte de combinar sabores, texturas y colores, lo que refiere a la variedad tanto en la elaboración como en la presentación de los platos.

En la Gastronomía se deben tener en cuenta la ética, la estética como el sentido común. ¿Qué queremos decir con esto? Les contamos:

- La ética refiere al respeto y compromiso por parte de la empresa de catering respecto del servicio pactado y del realmente ofrecido.
- Con respecto a la estética sabemos que la comida entra por los ojos y si bien hay contraposiciones en relación con las presentaciones de los platos, hay una coincidencia en cuanto a las condiciones que debe presentar una comida para que logre su atractivo en el comensal.
- El sentido común representa la coherencia en la planificación del menú, algo indispensable en todo evento

Por su parte, el **catering** es el servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida. Más específicamente, el Catering para evento se dedica a proveer dicho servicio para fiestas, eventos y presentaciones en general.

En algunos casos los salones de fiestas, hoteles y empresas del rubro proveen este servicio junto al alquiler de sus instalaciones, lo que se denomina **catering cautivo**. En otros casos hay empresas especializadas para elaborar y trasladar los alimentos al sitio que disponga el cliente.

En esta oportunidad nos interesa conocer sobre el servicio de **catering para eventos**, que es el que se encarga de preparar, presentar, ofrecer y servir comidas en todo tipo de

eventos. Que van desde un simple desayuno, hasta un servicio completo tipo restaurante con meseros, cocina, y decoración incluida. Pero no solo comidas, también se puede incluir la bebida, la mantelería y los cubiertos, hasta el servicio de cocineros, camareros y personal de limpieza posterior al evento.

Para dejarlo en claro hagamos una enumeración de los servicios que puede brindar el catering. Entre estos se encuentran:

- Asesoramiento, planificación y dirección del servicio
- Relevamiento de la sede y/o del proveedor
- Armado, desarme y limpieza posterior del área de servicio
- Equipamiento
- Coordinador, mozos, personal de armado, personal de cocina.
- Seguros del personal
- Transporte de la gastronomía

Les proponemos ahora, describirlos para conocer en que consiste cada uno

Al hablar del asesoramiento, planificación y dirección del servicio, nos referimos a todo lo que refiere respecto de la cantidad de porciones necesarias según la cantidad de gente, el cálculo respecto de la cantidad de bebida por persona, y la dirección de todo el personal que participa del evento: mozos, camareras, cocineros, bartenders, entre otros.

El relevamiento de la sede y/o del proveedor es fundamental. Debe quedar claro que esto debe ser realizado por personal idóneo. Al elegir el predio es importante saber previamente con qué maquinaria cuenta. Por ejemplo: si hay heladeras, freezers, parrillas, tipo de cocina y cantidad de hornallas. Además, es necesario conocer con qué espacio de trabajo cuenta el lugar para poder considerar las dimensiones y evaluar si lo que se piensa realizar es posible de ejecutar.

Respecto del armado, desarme y limpieza posterior del área de servicio, justamente refiere a ello. Luego de concluido el trabajo de todos los rubros en el evento, es importante que la empresa de catering se ocupe del desarme y limpieza del sector. Esto cobra una gran importancia cuando el salón organiza más de un evento en el día.

Cuando hablamos del equipamiento nos referimos a la mantelería, cristalería, cubiertos, vajilla, hielo, bebidas sin alcohol. El proveedor de catering debe ocuparse de la provisión

y traslado de todos estos insumos, así como de asegurar que las bebidas lleguen frías, en caso de que fuese necesario.

En cuanto al coordinador, mozos, personal de armado, personal de cocina se habla sobre que el servicio de catering debe ocuparse de proveer la cantidad de personal que sea necesario. Esto es importante para garantizar el trabajo de una manera adecuada. Esto incluye, además, brindarle la capacitación que sea necesaria para su correcto desempeño.

Por último, hablemos del transporte de la gastronomía. Puesto que es fundamental mantener la cadena de frío para cuidar la calidad de los ingredientes, el transporte se vuelve un tema clave en la organización del evento.

Se recomienda hablar con el servicio de catering de manera previa para conocer si cuenta con transporte o si debe ser contratado de manera separada. En caso de que cuenten con este servicio, también, es una buena idea consultar hasta cuantos kilómetros realizan el servicio de traslado o si tiene costos extras luego de una determinada distancia.

Como hemos dicho en varias oportunidades, como profesionales de la organización de eventos, no es necesario que nos volvamos especialistas en cada tema del que nos encargamos. Sin embargo, es nuestro deber conocer con el mayor grado de detalle cada aspecto que hace a nuestra labor para poder asesorar a nuestros clientes y contratar a los mejores proveedores.

## **Desayuno**

Este puede presentarse en la variedad de continental, tradicional o argentino, conteniendo distintos tipos de infusiones como agua, té, café, chocolate, leche, y diversos tipos de comida, generalmente las que rondan entre las facturas, el pan, la manteca y las mermeladas.

Otro que lo acompaña también en el podio de los más elegidos es el brasilero o *Caribbean breakfast*, que por sus cualidades sabe reunir distintos tipos de infusiones similares a las mencionadas, pero lo que cambia notablemente son los sólidos, comprendiendo entre ellos frutas naturales de estación, fiambres fríos, licuados, jugos naturales exprimidos, yogures y copos de maíz, entre otros.

Podemos presentar también al desayuno danés, que suele darse en áreas muy frías y que, por lo tanto, empiezan a incorporar distintos tipos de infusiones, más también

pancitos de todo tipo, pan negro y blanco, mermelada y manteca, pescado ahumado, huevo pasado por agua y fiambres y quesos.

También podemos mencionar el desayuno vienes, en el que se presentan infusiones, pancitos, croissants, brioches y también la torta vienesa y las delicatessen vienesas, tan conocidas por todos.

Otro de los desayunos clásicos, que podríamos decir que acompaña la peana triple al desayuno tradicional y al desayuno “*Caribbean breakfast*” es el americano, que ya agrega comida cocida, como la panceta, tocino o bacon, huevos revueltos, mini *hot dogs*, mini hamburguesas, omelette en formato de *show cooking*, es decir, cocido frente al comensal, salchichas parrilleras y de Viena, yogures, copos de maíz, entre otros.

Ahora bien. Habiendo entendido las distintas características de los desayunos en cuanto a su contenido sólido y también de infusión, los invitamos a analizar los dos más clásicos: el de negocios y trabajo, y el social o de eventos.

El **desayuno de negocios** se presenta, ni más ni menos, en una instancia de reuniones y de negocios, pero que será justificada bajo el rótulo de desayuno.

En realidad, lo que debemos pensar es que el cliente quiere pura y exclusivamente que la gente trabaje, y por lo tanto, se deberá contemplar una agenda del día, es decir, una persona que lleve, en una suerte de acta, lo que va sucediendo.

Dicho desayuno estará destinado a no más de 10 o 12 personas, y se realizará preferentemente en la sala de reuniones de la empresa, ya que es muy común la necesidad de incorporar a la red eléctrica las distintas netbook, notebook, iPad y tabletas. Además, se hace muy preciso también el proyector o un LCD de donde la gente pueda observar distintos cuadros Excel y PowerPoint.

Por esta razón, este tipo de desayuno no debe realizarse fuera de la empresa, en el comedor o en una confitería. Hemos de trabajar donde habitualmente trabajamos y eso es en la misma empresa.

En este desayuno de negocios presentaremos canastitas y medialunas, y lo ideal es que haya un mozo o camarero que haga un servicio de manera constante, para lograr, de esta manera, evitar que la gente preste atención a algo más que a la reunión.

Si se trata de personal externo, el desayuno podría ser en un horario de 8:00 a 9:00 horas, y si se trata de personal interno, de 7:00 a 8:00 horas. También es muy importante poder enviar el día anterior una suerte de minuta a cada una de las personas que va a participar

del evento respecto a lo que tendrá que hablar o exponer para que después se pueda optimizar esta hora al máximo.

Por su lado, el **desayuno social o de eventos** generalmente es utilizado con anticipación a una jornada, a una capacitación, un congreso o una convención, y puede ser de sentado o parado. Preferentemente se realiza de parado, dado que los costos y el tiempo que insumiría hacerlo de sentado en formato de buffet sería muy alto.

En este desayuno se suele ubicar una mesa de buffet contra la pared de entrada al salón de eventos. Detrás de ella se encuentran mozos o camareros que asisten en el servicio de infusiones de todo tipo, y frente a esta mesa se hallan ubicadas estratégicamente entre 2 y 3 mesas, donde hemos de servir los alimentos sólidos.

Las personas deambularán durante aproximadamente 30 y 45 minutos, sirviéndose no más de tres piezas de sólido y yendo a buscar las infusiones a la mesa de buffet.

### **Coffee break**

¿Alguna vez escucharon hablar de él? El **coffee break** es un evento que tiene una duración de no más de entre 15 y 20 minutos. Allí podremos encontrar, a modo de servicio, un café y distintos tipos de *petit fours*, que son pequeñas masitas, *delicatessen*, bombonería de primer nivel, pastelería, y por qué no también *mini lemon pie*.

Lo ideal es que valoremos esta instancia como una pausa, bien sea para consultar los mails, hablar por teléfono, ir al baño, descansar un poco y quitarnos el cansancio propio que una atención concentrada durante prácticamente hora y media o dos de disertación y taller nos ha pedido.

Tengamos en cuenta que el *coffee break*, por el concepto de *coffee* pretende ser algo dulce. Es menester aclarar entonces que todo lo que tenga que ver con sushi, sándwich de miga y demás estará completamente fuera del menú indicado.

Aunque este evento dura tan solo 15 o 20 minutos, es esencial que en él aparezca la creatividad, deslumbrar a los invitados y hacer que su atención se vuelva más bien divertida para que entren nuevamente al evento y al resto de la disertación con otra actitud o disposición.

Una cuestión a tener en cuenta es que si bien pueden existir tantos *coffee* como presupuesto, también es menester aclarar que fragmentar demasiado el evento no tiene sentido.

¿Qué queremos decir con esto? Si el evento comenzara a las 8 o 9 de la mañana, y entre desayuno y acreditación, la disertación tendrá lugar a las 10, entendemos que

aproximadamente entre las 10:30 y 11 de la mañana estaría apareciendo el primer *coffee break*. Luego de este estaríamos entrando aproximadamente 11:30 a la disertación hasta las 13:00, momento en el que aparecería el almuerzo.

El almuerzo terminaría aproximadamente entre las 14 y las 14:30 horas, y ahí tendríamos seguramente dos horas más de actividad, para encontrarnos con un nuevo *coffee break* que daría pie al final del evento hacia las 18:00 horas. Esto implica que por agenda ya no tendríamos ni tiempo ni lugar donde ubicar un nuevo *coffee break*.

Tengamos cuidado en no distribuir demasiado *coffee break* dentro de una jornada que arranca a las 8 o 9 de la mañana y termina a las 17 o 18, ya que de esta manera podríamos fragmentar demasiado el evento, perdiendo desde el vamos la atención concentrada y, por lo tanto, el eje académico rector que ya hemos planteado.

## **Brunch**

Esta es una instancia gastronómica que cada vez es más moderna en nuestro país, que proviene de primera instancia de la zona de Europa y luego del continente norteamericano.

El **brunch** que nace de la mezcla de 2 palabras: *breakfast* y *lunch*, es decir, desayuno y almuerzo.

Generalmente se realiza a las 11:00 horas en lo que llamamos formato de mesa americana, y la duración no debería exceder la hora y media, siendo incluso en algunos casos de menor tiempo.

El *brunch* no debe ser tan liviano como el desayuno, ni tan pesado como el almuerzo. Estamos hablando de un término medio, ideal para todo lo que tiene que ver con inauguraciones de plantas, lanzamientos de producto, torneos de golf, de tenis o de polo. En él se ofrecen bebidas como cócteles con o sin alcohol, jugos de frutas, batidos, variedad de cafés y té.

Dentro de la oferta salada tenemos el huevo en todas sus versiones y combinaciones como ingrediente indiscutible a la hora de diseñar el menú del *brunch* perfecto. Además no debemos dejar a un lado las tostadas y confituras.

En cuanto a los alimentos dulces podemos servir los clásicos como las pancakes y waffles, acompañado de miel o salsa de chocolate. También podemos optar por bollería y tartas caseras que tienen mucha variedad. Si queremos una opción más ligera, tenemos las brochetas de fruta fresca y los cereales con frutos secos y yogur.

Hay quien dice que el *brunch* es un desayuno americano pero más cargado, con la presencia de cazuelas, platos y bowls de comida.

Nos cuesta entender que actualmente en nuestro país esta modalidad esté ganando terreno, ya que el argentino por naturaleza prefiere sentarse a comer y valerse de todos los utensilios para disfrutar del menú.

Aquí estamos trabajando con muy poco metraje cuadrado por persona y esto hace que sea incómodo comer este tipo de comida. Piensen que la persona va a tener que tener en la mano el bowl de comida, el tenedor y cuchillo, sumado al vaso o copa, entonces todo se vuelve tedioso y, muchas veces, el invitado termina por no tomar ni comer, lo que vuelve a este instancia algo bastante engorroso.

## **Almuerzo**

El **almuerzo** es una de las instancias más importantes dada la gran variedad que tenemos para ofrecer y cómo la gente se presta a los mismos.

Los hay de distintos tipos, y uno de los que debemos contemplar es el modelo de banquete, que suele ser directamente un evento completo por su duración de entre 3 y 4 horas y por qué no decir también, en aquella modalidad de eventos que ha devenido la fiesta de 15 o los casamientos, solo que aquí la formalidad nos lleva a los distintos pasos.

En el banquete encontramos una recepción, que dura aproximadamente 45 minutos, donde se realiza bandejeo de comida, *finger food* y también bebida con y sin alcohol.

Luego, en el salón, generalmente un aperitivo nos espera. Estamos hablando de un jugo de tomate frío o una copa de langostinos o bollos de miga de pan con manteca a punto pomada.

Seguirá un primer plato, o plato liviano; un segundo plato o plato fuerte; postre y café con *petit fours* con aquel estilo del que hablábamos anteriormente respecto al *coffee break*.

Esta es una instancia muy formal donde la vajilla, la cristalería, la cubertería, la mantelería e incluso hasta la etiqueta de los mozos es, justamente, de máxima etiqueta, y responde al protocolo de mesa más estético.

Otra de las modalidades, y muy interesantes, es la del almuerzo campestre, que se caracteriza por realizarse al aire libre con todo lo que nuestra cultura y folklore puede brindarle al comensal. Es por eso que es muy importante la ambientación y el vestuario, ya que es la expresión de nuestra tierra en su máximo potencial.

El almuerzo campestre puede tener, a modo del cronograma, una recepción con gauchos y chinas, o en su defecto, mozos y camareros vestidos como tal. Además puede

brindar shows tradicionales, como ballet folklórico, doma, jineteada, paseo en sulky, desfiles de caballos, payadores, etc.

La *mise en place*, es decir, la distribución de las cubertería y la vajilla, la cristalería e incluso la mantelería, estará dada por elementos típicamente autóctonos y culturales, rompiendo el modelo de protocolo de mesa más formal. Por ejemplo, mantelería a cuadros rojos y blancos, paneras de mimbre, y tablitas y cuchillos de buen corte.

Se degustarán desde ya, sobre todo al principio, empanadas, embutidos, fiambres regionales, con vino patero o por qué no los clásicos pastelitos con mate cocido.

En menester recomendar el hecho de que aquellos que asisten de manera pasiva, aprovechen esta instancia para comer y que también puedan participar. ¿Qué queremos decir con esto? Que pueda haber, por ejemplo, una huerta, para que los invitados puedan cosechar o sembrar, o mismo esquilar una oveja, ordeñar una vaca, hacer talabartería, trabajar el cobre, la plata, el bronce, y amasar pan y pastelitos.

Es importante que la gente pueda tomar contacto con el folklore también desde un área vivencial, visceral y experiencial, con el objetivo de darle al evento una mayor importancia y un valor agregado notable respecto a otra de las ofertas que hay en el mercado.

En el menú del almuerzo campestre podremos encontrar:

- Una entrada, compuesta por una rueda de achuras y provoleta
- Un plato principal, que constará de distintos cortes de carne
- Un postre tradicional, como panqueque mixto, postre vigilante, o flan mixto
- Y finalmente nos iremos con café, mate cocido o mate con pastelitos

Por la tarde aparecerá el clásico fogón, donde degustaremos nuevamente un mate cocido o una mateada con pastelitos, tortas fritas y los amasados que realizaron los invitados.

Ahora bien. También podemos encontrar el almuerzo **buffet**, que se puede dividir en *buffet froid* y *buffet froid et chaud*.

Estos tienen una duración aproximada de 3 horas y se realiza entre las 20 y las 20:30 horas, aunque también lo podemos encontrar en modalidad de almuerzo.

Este estilo gastronómico plantea algo más bien informal, en el que la gente puede ubicarse donde lo desea, a diferencia del banquete, en donde se tiene asignado por distribución jerárquica un espacio determinado a cada mesa.

El *buffet froid*, o buffet frío, se convierte en caliente, es decir, en *buffet froid et chaud*, cuando directamente lo que tenemos es la incorporación de rillo o lanchones, esos clásicos recipientes de acero inoxidable que ostentan dentro distintos tipos de alimentos y que han de ser mantenidos caliente debido a unas llama provocada por un mechero a kerosene, a gasoil, una pastilla de gel o gas.

Como dijimos, el *buffet froid* consiste en una mesa fría, y el *buffet froid et chaud* de una mesa caliente, y de la combinación de los dos saldrá una opción de entrada y plato principal para los invitados, quienes tendrán la posibilidad de servirse a su gusto durante todo lo que dure la jornada.

En el caso de las bebidas, estas pueden ser servidas por los mozos o directamente los invitados acceder a ellas gracias a jarras dispuestas en mesas.

Finalmente podemos mencionar el almuerzo de negocios, que dura aproximadamente una hora, y cuyas características son especialmente frugal, liviano, abundante, nutritivo y donde recomendamos fuertemente la no aparición de alcohol, dado que la gente luego continúa con sus actividades laborales.

### **Té o “High/Supper Tea”**

En cuanto al **té**, o también considerado “*five o'clock tea*”, por la ceremonia de té inglés, podemos mencionar que es propio de algunas clases sociales, tanto media alta como alta, en donde más de un grupo de entre 10 y 12 señoras suelen reunirse a degustar dicha infusión acompañada de pequeños sandwiches.

No obstante, este es muy poco practicado en los modelos de eventos que venimos mencionando hasta el momento.

Si quisiéramos acercar el té a un tipo de evento más bien masivo, podríamos organizar, por ejemplo, algún encuentro de caridad, con un pago de una tarjeta o acreditación, en el que haya juegos asociados a este modelo de té, como podría ser una lotería o un bingo, juegos de canasta, póker o bridge.

De esta manera tendremos un salón con una gran cantidad de personas divididas en mesas de aproximadamente 10, no mucho más, y sobre las mismas podremos colocar muchas de las delicias que suelen consumirse en el modelo de té más formal. Nos referimos a sándwiches, a croissants, a la clásica torre con bombonería muy fina; y luego, en una mesa de buffet frío se podrían llegar a presentar las distintas tartas y tortas frente a las que habrán de pararse aquellas personas que, no conformes tan solo con lo que está en su mesa, prefieren ir a buscar estos sabores.

Por su lado, el “**High/Supper Tea**” es una instancia no utilizada en nuestro país, pero que sí en espacios como Inglaterra y Estados Unidos es de relevante éxito, dado que brindándose aproximadamente a las 18:00 o 18:30 horas, reemplaza, para este tipo de población, lo que vendría a ser el té y luego la cena.

Así como dijimos que el *brunch* es mucho más pesado que el desayuno y, por tanto, también más liviano que el almuerzo, podemos manifestar con certeza que el “*High/Supper Tea*” es mucho más cargado que el té, pero más liviano que la cena.

### **Cocktail**

Esta es una instancia más que utilizada en muchos eventos, especialmente en el lanzamiento de producto, por ejemplo. El **cocktail** que suele darse alrededor de las 19:00, 19:30 horas, en donde el principal atractivo es que los invitados están parados y los mozos pasan bandejeando bebidas y comidas. Las últimas todas a modo de *finger food*, es decir, bocados que pueden tomarse con los dos dedos de la mano a modo de pinza y ser ingeridos de inmediato, sin la utilización de ningún tipo de utensilio.

Se bandejean generalmente entre 16 a 20 piezas por personas: 12 saladas y 4 dulces, intentando, de esta manera, emular lo que sería en una cena o en un almuerzo, la entrada, el plato principal, y el postre.

Existe también un “*open bar*”, es decir, una barra abierta de tragos, donde se pueden consumir todo tipo de bebidas. Acá recomendamos que haya más cantidad y calidad que variedad. De nada nos sirve tener 14 modelos de tragos distintos si cada uno de ellos se encuentra aguado, mal servido o con mala calidad de producto.

La duración entre 2 y 3 horas y media es lo aconsejado, dado que las personas están paradas, y llega un momento en donde se sienten agotadas, sumado a que tampoco se puede pretender que un evento dure mucho más que este tiempo si lo único que tenemos es el servicio de comida y bebida.

Si lo realizamos por la mañana, puede realizarse entre las 11:00 y las 13:00 horas, y por la tarde, como hemos mencionado, entre las 19 y las 21 horas.

### **Lunch**

Tras haber pasado por *cocktail*, sumaremos la idea de una posibilidad de **lunch**, comprendiendo que al **cocktail** le empezamos a agregar distintos alimentos que puedan estar dispuestos en islas o *rechauds*, como en el buffet, para comer en el estilo de mesa americana.

Aquí es menester destacar que a las personas se le sirven los alimentos en cazuelas muy pequeñas y además se ofrecen alimentos que realmente puedan comerse valiéndonos de un tenedor.

## **Cena**

En este caso podemos pretender una cena de gala, una cena social o corporativa, una cena de clausura de eventos, etc. Todo lo mencionado y aprendido para almuerzo, con excepción del campestre y por supuesto, el almuerzo de trabajo, aplica a la cena, ya que tanto un banquete como un *buffet froid* o un *buffet froid et chaud* convalidan perfectamente en este modelo de horario.

La cena es un evento prolongado, ya que dura de 6 a 8 horas. Comienza aproximadamente a las 21:30 y en primer lugar tiene una recepción de 45 minutos, en la que se sirven diversos bocados.

Posteriormente, en la cena propiamente dicha, se sirve una entrada, un plato principal y un postre, y además se ofrece servicio de café, brindis, mesa dulce y final de fiesta. Vale aclarar aquí que es mucho más lógico la incorporación de un brindis, una mesa dulce y un final de fiesta en una cena respecto de un almuerzo.

## ***Apres diner***

Al concepto de ***apres diner*** lo podríamos pensar también como "*after dinner*" o mesa dulce, y es un modelo de evento que no es muy utilizado en nuestro país.

Este nació en Europa, y es aquel al que asisten aquellos invitados que no pudieron ser invitados, valga la redundancia, ya sea por presupuesto o por otras cuestiones.

Consiste en una mesa dulce con café y bebida, y es un modelo de evento bastante criticado, especialmente en la sociedad europea, al punto tal que algunos franceses llaman a la "*apres diner*" escarbadiantes, puesto que consideran que son aquellos que vienen después de la comida.

En nuestro país, lo más parecido a una "*apres diner*" es cuando se invita a diversas personas a una boda o a una fiesta de 15 después de las 00 horas, con el objetivo de abonar tan solo el cubierto de bebida y de final de fiesta y no tener que costear toda la cena.

### **Vino de honor o *vernissage***

Como aprendimos anteriormente, el vino de honor o *vernissage* proviene del francés “verniz”, que significa “barniz”, siendo esta la mano que le daban los escultores y los artistas a las piezas que luego habrían de exponer al público.

Esta instancia ha quedado grabada en el imaginario cultural y se lleva a cabo para los distintos tipos de eventos de presentaciones y lanzamientos de libros, artes de tapa, esculturas, muestras, pinturas, etc. Podemos realizarlo a 11:30 o 12:30, es decir, a media mañana, o en su defecto entre las 18:00 y las 19:00.

En él pueden servirse entre 2 a 5 bocados por persona, jerez, vino dulce, vino blanco helado, champagne y demás elementos que no van a hacer específicamente a un evento gastronómico, pero que no pueden dejar de faltar al momento de ilustrar y acompañar esta instancia.

Una cuestión esencial a tener en cuenta es que al momento del evento haya champagne. Si bien podemos ofrecer sidra o vino, sería un error garrafal por parte del organizador de eventos y del servicio de catering no contar con champagne como corresponde en una *vernissage*.

Dicho evento puede surgir para la celebración espontánea de una causa o de un tema en particular, o en su defecto, estar pautado y pactado dentro de la agenda del evento.

Si bien no es obligatorio, recomendamos fuertemente la inclusión de al menos un par de bocados, sobre todo en el caso en el que el brindis está pautado y pactado por agenda dentro del *timing* de la presentación.

Además los mozos habrán de ofrecer bebida de manera constante, teniendo en cuenta especialmente para el momento del brindis, la saciedad total de todos los invitados.

### **Aperitivo**

Este dura entre 15 a 30 minutos y es una instancia que pretende, ni más ni menos, que adelantar, hacer una *avant premier*, de aquellas otras instancias gastronómicas que de manera más formal, habrán de darse a lo largo del evento.

### **Nuevos aspectos relacionados con los tipos de servicios de catering**

Para aquellos que deseen complementar el servicio de comida que hayan elegido para su evento con un servicio moderno, casual e informal, una gran idea es contratar **food trucks**.

Estos consisten en lo que se conoce como un catering móvil o comida sobre ruedas. Son pequeños camiones o combis preparados con cocinas con todo lo necesario donde se

sirven platos que se preparan frente a los invitados. Ofrecen propuestas gastronómicas de una gama muy amplia, así como también bebidas.

Es necesario tener en cuenta que se necesita contar con mucho espacio para que ingresen los vehículos. Por eso se recomiendan su contratación para eventos en espacios abiertos, como salones de fiesta con parque, locaciones al aire libre, casas, quintas o estancias con el suficiente espacio para que los camioncitos ingresen.

Estos se pueden disponer de diversas formas:

- varios camiones alrededor, con mesas y sillas en el centro donde los comensales pueden sentarse mientras comen.
- como complemento de otro tipo de servicio ubicados en lugares estratégicos.

Los food trucks suelen servir comidas con las más variadas propuestas, desde comida típicas de países, como mexicana, hindú o china. Estos casos son ideales para eventos tradicionales donde el food truck puede ser un complemento de servicio al momento de la recepción mientras se espera a la llegada del homenajeado.

También pueden servirse comidas rápidas como hamburguesas o pizzas, siempre con un toque gourmet. Esto es ideal para eventos relajados y cancheros en las que el food truck no sea un complemento, sino el protagonista absoluto.

Los foods trucks también pueden ofrecer propuestas dulces. Si el cliente así lo quiere, entonces se puede contratar camiones que sirvan helados, también que ofrezcan variedad de postres o confituras, crepes y panqueques, entre otros. En cualquiera de los casos, pueden funcionar como complementos de la mesa dulce o ser el protagonista del evento.

Como otra posible variación del servicio de buffet o complemento del servicio del coctel se pueden montar **estaciones de comida**, también llamadas food corners, que consiste en distribuir mesas alrededor de los extremos del lugar de la recepción donde cada estación de comida contiene un tema en particular. Puede estar supervisado por profesionales especializados en cada tipo de comida, o bien puede haber solo un chef acompañando una de las estaciones y preparando peticiones de los invitados.

Veamos algunas ideas de estaciones de comida que seguro serán un éxito en cualquier evento. Las posibilidades son amplísimas, solo les proponemos algunas ideas:

- Estación de mariscos, que se pueden acompañar de variadas salsas.

- Mesa de quesos, con gran variedad de quesos duros, blandos, de vaca, cabra, ahumados, entre tantos otros. Se pueden acompañar de panes, galletas, frutos secos, uvas y otras delicias como embutidos de todo tipo.
- Comidas típicas, por ejemplo, platos mexicanos con grandes sabores
- Estación de pizza, para aquellos amantes de esta comida
- Barra de sushi y otros platos japoneses servidos de manera elegante
- Estación de productos argentinos. Aquí se puede apelar a la creatividad para realizar presentaciones más gourmet de platos tradicionales del país.
- Rincón de panes con variedades de todo tipo. Puede ir acompañadas de salsas para untar.

A esta altura ya contamos con varias opciones para considerar como buenas propuestas para ofrecer a nuestros clientes. Pero, antes de presentarlas, les recomendamos algunas variables para evaluarlas. Así como también, para analizar cuáles son los proveedores apropiados. Algunas consideraciones, entre otras, podrían ser:

- Evitar las repeticiones
- No caer en excesos
- Conocer la nominación de los platos
- Considerar opciones para dietas especiales

Expliquemos cada uno en detalle

Debemos evitar que el menú presente repeticiones. Por ejemplo, evitar comidas con salsas parecidas o ingredientes que se repitan. Si se sirve de entrada mousse de salmón, no se lo puede presentar como plato principal, lo aconsejable sería que no fuese pescado, directamente.

Las texturas también deberían ser diferentes, no se puede servir pan de pescado y mousse de coliflor. Tampoco es recomendable que como entrada y plato fuerte se sirvan dos platos con el mismo tipo de cocción, por ejemplo, dos frituras.

Respecto de la presentación también se debe tener cuidado, no se debería presentar dos platos moldeados con el mismo formato: por ejemplo, savarín frío de atún y savarín borracho con bananas.

Íntimamente ligado a lo anterior se destaca que debemos tener en cuenta que es importante no caer en excesos. Por ejemplo, si en la recepción se ha presentado una variadísima cantidad de platos servidos por mozos en bandejas, sumado a mesas para un

servicio tipo buffet e incluso hasta con estaciones de comida típicas, el plato de entrada sería innecesario. De esta manera, además de evitar la repetición de la que hablábamos, evitaríamos caer en excesos.

Lo mismo podríamos mencionar respecto del postre, ya que este se podría evitar si se va a contar con la presencia de una mesa dulce con gran variedad de opciones, más estaciones de helados o panqueques y un Candy bar.

Además es importante conocer la nominación de los platos, lo que quiere decir conocer cómo se componen. Para adentrarnos en el menú, no como profesionales de la gastronomía, sino como expertos en la organización de eventos; para estar preparados para armar junto al homenajeador el menú perfecto para él.

Por último, nos resta tomar en consideración opciones de menú para aquellas personas que llevan adelante dietas especiales, ya sea por preferencia, por cuestiones de salud o motivos religiosos. Dentro de estas posibilidades encontramos diversos tipos de dieta, como vegetariana, celíaca, veganismo, dietas kosher, entre otras.