



IVAN & MASA
Catering & food consultants

via Broletto 26 - Milano
Tel. 335.6777831, 335.251713, ivanemasa.com

- **Sbizzarritevi con finger food e canapé, serviti al buffet o al passaggio. Il secondo diventerà un'opzione.**
- **Inserite nel menu almeno una portata vegetariana. E siate pronti a improvvisare un piatto per vegani.**
- **Sperimentate format alternativi. Gli ospiti hanno voglia di essere stupiti.**
- **Diffidate dal servizio di catering a prezzi stracciati. I miracoli non li fa nessuno.**
- **Mai risparmiare sui camerieri. Sono fondamentali per la riuscita di un ricevimento.**

Formula snella ed effetto sorpresa

La cerimonialità esige che il pranzo di nozze sia di una lunghezza mitologica...

In realtà nessuno, o quasi, ha più voglia di stare seduto allo stesso tavolo con le stesse persone per tre, quattro ore. Oggi molti scelgono una formula più snella, e privilegiare gli stuzzichini aiuta. Dai tre ai cinque come benvenuto, seguiti da sei, otto tipi di finger food a completare il welcome, tutto servito al passaggio o a buffet. Il pranzo è più movimentato, e il secondo diventa un'opzione.

Mai dimenticare...

Di inserire un piatto vegetariano nel menu, anche se non viene esplicitamente richiesto. È bene inoltre ricordare che tra gli ospiti può esserci chi segue una dieta vegana. Quindi avere pronti gli ingredienti per un piatto ad hoc in caso dovesse servire.

La chiave del menu ideale?

Il benessere. Ingredienti genuini, bio, di qualità. E tante verdure, che a quanto ci dice l'esperienza sono sempre più apprezzate.

Cosa invece non andrebbe

assolutamente fatto?

Risparmiare sui camerieri. Troppo spesso si sottovaluta quanto siano importanti per la riuscita di una festa.

Che fare per l'allestimento?

Non c'è una regola. Di certo gli ospiti hanno voglia di essere sorpresi, e la classica apparecchiatura con tovaglia o runner, servizio classico, camerieri in uniforme con il papillon nero, non stupisce più. Per uscire dai format consueti le soluzioni non mancano, a partire dalla disposizione dei tavoli. Per esempio, disporli a quadrato, con il buffet e i camerieri al centro.

Il campanello d'allarme che dovrebbe portarci a diffidare di un servizio di catering?

I prezzi stracciati. I miracoli non li fa nessuno.

Un matrimonio in voga?

Il secondo. Abbiamo notato che è sempre più frequente. ●