

أطعمة ينصح تجنب تقديمها في قائمة طعام حفل الزفاف

يعتبر اتخاذ قرار اختيار لائحة الطعام والأطباق في حفل الزفاف من أهم الأمور في الزفاف وحيث تتطلب هذه الخطوة الكثير من التأني والوقت للتمكن من اتخاذ القرار الصائب.

يوجد الكثير من خيارات انواع الأطعمة والمطابخ المحلية والعالمية التي يمكن الإختيار منها، وهذا الامر يجعل الثنائي منكheim ومحترفين للتمكن من الوصول الى القرار المناسب والذي يرضي كافة الأذواق.

ولدى اختيار قائمة الطعام يجب الإبعاد عن انتقاء أنواع معينة من المأكولات، التي تعد خيار ملبي وغير مناسب لكافة الأشخاص والأذواق ولتكوني على بـ"الأمان وتضمني راحة البال.

الليك لائحة بعض الأطعمة التي ينصح تجنب تقديمها في حفل الزفاف:

- **الطعام الفوضوي:** يجب تجنب تقديم الأطعمة التي تسبب بالفوضة مثل السلطعون والكركند. فيرغب المعاذيم بالمحافظة على نظافة و أناقة ملابسهم وأن يبدو بأجمل حلى طوال الحفل.

- **المأكولات البحرية والأسماك:** ينصح تجنب الأسماك والمأكولات البحرية بكثرة ويفضل تقديمها بعدد من الأطباق لأنه يوجد عدد كبير من الأشخاص لا تتناول الأسماك.

- **الأطعمة الحارة:** يجب الإبعاد عن هذا النوع من الأطعمة، الا ان كنت تعلمين ان جميع المعاذيم تحب الأكولات الحارة.

من جهة أخرى، عليك الحرص على تقديم الأطباق والمأكولات المناسبة مع الطقس والفصل ومكان إقامة حفل الزفاف.

يوجد الكثير من التوقعات التي يرسمها العرسان بمخيلتهم ويتوعلون تطبيقها في حفل الزفاف. لذلك يجب التفكير بكلفة التفاصيل وضمان راحة المعاذيم ووضع معايير يمكن تحقيقها والعمل من خلالها عندما يتعلق الامر بلائحة الطعام.