

أطعمة ينصح تجنب تقديمها في قائمة طعام حفل الزفاف

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

يوجد الكثير من خيارات انواع الأطعمة والمطابخ المحلية و العالمية التي يمكن الإختيار منها، وهذا الامر يجعل الثنائي منكهين ومحتارين للتمكن من الوصول الى القرار المناسب والذي يرضي كافة الأذواق.

ولدى اختيار قائمة الطعام يجب الإبتعاد عن انتقاء أنواع معينة من المأكولات، التي تعد خيار ملبك وغير مناسب لكافة الأشخاص والأذواق ولتكوني على برّ الأمان وتضمني راحة البال.

اليك لائحة ببعض الأطعمة التي ينصح تجنب تقديمها في حفل الزفاف:

- **الطعام الفوضوي:** يجب تجنب تقديم الأطعمة التي تسبب بالفوضى مثل السلطعون والكركند. فيرغب المعازيم بالمحافظة على نظافة وأناقة 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 الإبتعاد عن هذا النوع من الأطعمة، الا ان كنت تعلمين ان جميع المعازيم تحب الأكلات 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 ويتوقعون تطبيقها في حفل الزفاف. لذلك يجب التفكير بكافة التفاصيل وضمان راحة المعازيم ووضع معايير يمكن تحقيقها والعمل من خلالها عندما يتعلق الامر بلائحة الطعام.