نصائح لاختيار قائمة طعام حفل ما قبل الزفاف

عندما يتعلق الأمر بحفل ما قبل الزفاف للعروس، هناك شيء واحد فقط يتطلع إليه الضيوف بقدر ما يرغبون برؤية العروس: الطعام.

لقد ولت الأيام المملة حيث يتم تقديم السلطة البسيطة والسندويشات الشاي في الحفلة. إذا كنت تريدين أن تبهري ضيوفك بقائمة مثالية كالعروس ، فأنت محظوظة. هنا ، يمكنك العثور على 6 نصائح لاختيار قائمة طعام حفل ما قبل الزفاف.

اطلبي المساعدة من المحترفين

سواء كنت تقومين بحفل قبل الزفاف في المنزل أو في مكان اخر، فمن الأفضل دائمًا العمل مع متعهد أو طاهٍ. إنها مهمة كبيرة لاستضافة حفل زفاف كبير ، وهي مهمة أكبر لجعل كل الأطعمة بمفردك. لكن البت في الاستعانة بمقدم خدمات ليست سوى الخطوة الأولى. اطلبي من المؤيدين الحصول على مدخلات وأفكار لقائمة ترضي الضيوف ، وثقي أنهم لن يقودوك في الاتجاه الخاطئ.

في النهاية ، سيكون لديهم على الأرجح أفكار لن تفكروا بها أبداً. يقدم تقديم انديف مليئة تفاح بالكراميل ، والبصل ، والجوز ، و غورغانزولا ، أو صغيرة خبز محمص الأفوكادو مع الطماطم الإرث حلقان ، والكمون المحمص ، ورقائق شيلي ، والملح المالدي ، والزيوت.

كوني منفتحة على النكهات الموسمية

عند التخطيط لقائمة طعام الحفل، يجب أن تفكري دائمًا في الموسم. بهذه الطريقة ستتمكني من اختيار المكونات الطازجة عالية الجودة. وبالنسبة للدفء في الشتاء ، فنحب فكرة سلطة الحمضيات الخفيفة بدلاً من الخيار الأخضر الأكثر معيارًا. في الربيع والصيف ، جربي أطباق ثمار الفاكهة أو البروتينات مع الكثير من الأعشاب. في الخريف ، من المؤكد أن الأطباق الدافئة مع النكهات الحارة والخريفية هي الافضل.

الجئي الى محطات الطعام

عندما يتعلق الأمر بإنشاء قائمة طعام الحفل بعد الظهر مثالية ، نقترح عليك فكرة محطات الطعام . يمكن للضيوف الانتقال من محطة إلى أخرى والاستمتاع بشركة بعضهم البعض . في الربيع والصيف ، نحب بار بروشيتا مع بروشيتا التقليدية ، البوراتا المتبلة مع الطماطم ، الريكوتا مع عسل الكمأة ، العليق ، والفستق ، والبيتاس ، الباجيت ، واللافوش . تكمل ذلك مع محطة سلطة حيث يمكن للضيوف بناء صلادهم الخضراء الخاصة ، والاستيلاء على الفاكهة والجبن ، أو حتى شيء أكثر فريدة من نوعها مثل أكواب الخس أومي السمسم.

عندما تكوني في شك ، الجئي الى البرانش

إذا كنت تستضيفين حفل عرائسي في الصباح أو في وقت مبكر بعد الظهيرة ، فلا يمكنك أن تخطئي في تقديم الغداء . عندما يتعلق الأمر بالطعام لاحتفال الغداء ، نحب وضع أطباق صغيرة لذيذة مثل كعك البطاطا الحلوة مع سمك السلمون المدخن ، والبيض المسلوق ، والشبت الهولندي ؛ شريحة لحم والبيض مع الثوم المعمر والطماطم المشوي ، لا تنسي تقديم الحلويات مثل الكريب والكاب كيك والبارفييه.

تأكدي من تسليط الضوء على كل ما هو مفضل لديك

الجئي الى رواية قصة بالطعام الذي تقدميه وحيث يمكنك القيام بذلك خلال حفل العروس ما قبل الزفاف ، من خلال مفضلاتك الشخصية. إنها طريقة رائعة لجعل عروس محور الحفل والحديث كله. بعد كل شيء ، ينبغي أن يكون كل يوم عنها. العمل مباشرة مع متعهد الطعام الخاص بك لتخصيص الدورات وفقا للأطعمة المفضلة للعروس ، والتي يمكن أيضا ربطها في أسلوب الحفل ، سواء كان حفل صغير حميم ، أو سهرة كبيرة في مكان معين ، أو وجبة فخمة.