GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Tendencias gastronómicas de las bodas en 2024

Comunicados | 05/02/2024 | 00:00

Robles Bodas se hace eco de la información lanzada por enfemenino.com sobre las nuevas tendencias para las celebraciones gastronómicas de las bodas en 2024

/COMUNICAE/ Robles Bodas se hace eco de la información lanzada por enfemenino.com sobre las nuevas tendencias para las celebraciones gastronómicas de las bodas en 2024

Robles Bodas, una empresa de catering de bodas en el Aljarafe y cátering de comuniones en el Aljarafe, se hace eco de la información lanzada por el foro enfemenino.com sobre las tendencias gastronómicas que protagonizarán las celebraciones nupciales en el 2024.

El año 2024 trae consigo nuevas tendencias gastronómicas que prometen cautivar a los invitados de las bodas y crear experiencias culinarias inolvidables. Los servicios de catering para bodas están apostando por propuestas innovadoras que van más allá de la tradición, combinando sabores exquisitos con presentaciones visuales impactantes.

La experiencia culinaria comienza desde el primer momento, y en 2024, la tendencia es extender la fase de aperitivos. Caterings destacados sugieren la presentación de platos, postres y café durante esta etapa. El aperitivo se convierte en un momento dinámico con estaciones de comida que ofrecen desde jamones y quesos hasta ceviches, creando una variedad de bocados fríos y calientes con influencias internacionales. Además, la ampliación del aperitivo se traduce en una reducción en la duración de la cena o almuerzo, permitiendo a los invitados disfrutar de una experiencia completa desde el principio.

Acompañando las tendencias nupciales de 2024, que buscan ambientes festivos y naturales, la música en vivo se convierte en un elemento esencial durante los aperitivos. Desde grupos de flamenco pop hasta actuaciones de soul, pop e incluso rock, los invitados se sumergirán en un ambiente acogedor desde su llegada. La música en directo añade un toque festivo y personalizado a la celebración, creando una experiencia multisensorial.

La disposición de mesas para el banquete se renueva en 2024 con la combinación de mesas redondas y alargadas. Los caterings destacan la creación de arreglos armoniosos y estéticos, donde se entrelazan manteles, se alternan modelos de arreglos florales y se combinan vajillas de diferentes colores. Este montaje alternativo crea un escenario visualmente atractivo y moderno.

La magia del showcooking se incorpora a la experiencia culinaria de bodas en 2024. Desde la cocina en vivo para preparar ostras a la brasa hasta parrillas en directo, este elemento fresco y visualmente atractivo enriquece la oferta gastronómica.

La alta cocina busca dar un giro a los platos más clásicos, renovándose con meticulosidad y convirtiéndolos en las últimas tendencias. Los caterings apuestan por la modernización de banquetes históricos, ofreciendo platos familiares con toques de novedad y presentaciones creativas. La combinación de lo clásico y lo contemporáneo brinda a los invitados una experiencia culinaria única.

Las estaciones de postres se convierten en obras de arte primaverales en 2024, donde la apariencia y el sabor son igualmente importantes. La creación artística en la gastronomía está en auge, y las bodas no son una excepción. Colores, texturas y una variedad de sabores se fusionan para ofrecer a los invitados una experiencia dulce que va más allá de lo tradicional.

La recena, considerada ahora una necesidad y una oportunidad para sorprender a los invitados, gana importancia en los servicios de catering. La tendencia apunta hacia platos temáticos y una gastronomía más cuidada durante la recena. Desde huevos con migas y arroces al momento hasta pizzas y bufets de embutidos, este momento culinario se convierte en otra oportunidad para crear una experiencia completa y satisfactoria.

En resumen, las bodas de 2024 se caracterizarán por propuestas culinarias que van más allá de lo convencional, ofreciendo a los invitados una experiencia gastronómica única y memorable. La elección acertada de menús, la presentación visual y la incorporación de elementos como el showcooking y la música en directo contribuirán a hacer de cada boda un evento inolvidable para todos los presentes.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/228478-tendencias-gastronomicas-de-las-bodas-en-2024.htm