GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Elección del menú de bodas con Prados Moros

Actualidad Empresarial | 07/10/2023 | 00:00

El menú gastronómico en una boda representa uno de los ítems más importantes, ya que dan satisfacción a los invitados y les permiten socializar con mayor facilidad y confort.

Por lo general, la elección del menú de bodas es asignado a empresas y profesionales con experiencia en el área que se aseguran de seleccionar los platillos y aperitivos ideales para la ocasión, temporada y lugar. Prados Moros es una empresa y espacio ideal para bodas y eventos ubicado en la Sierra de Guadarrama que es dirigido por expertos en gastronomía, decoración y celebraciones especiales.

¿Cuál es el menú ideal para una boda de verano?

En España cada época del año representa una oportunidad ideal para hacer una boda diferente repleta de estilos únicos y una gastronomía exclusiva. En el caso de la temporada de verano las altas temperaturas hacen que los especialistas en organización de bodas y gastronomía se inclinen por platos con sabores frescos y ligeros. En el caso de los platillos principales resulta ideal agregar carnes ligeras y pescados, los cuales son muy populares en el verano. De la misma manera, es común incluir cócteles veraniegos, vinos rosados y blancos para ayudar a los invitados de la boda a refrescarse y disfrutar de bebidas propias de la época del año. En las celebraciones de verano también es común añadir acompañantes típicos de la temporada como salsas de aguacate o de frambuesas. Esto, sumado a una decoración veraniega exclusiva, hace que los invitados se sientan familiarizados y en total confort. En Prados Moros están disponibles especialistas en gastronomía veraniega y menú de bodas que garantizan a sus clientes una elección y diseño correcto de sus menús.

Finca Prados Moros cuenta con expertos en experiencias gastronómicas para bodas

El objetivo de Prados Moros es que los novios y sus invitados puedan disfrutar de una experiencia gastronómica única en sus momentos de compartir más importantes. Por ello, el equipo de cocineros y expertos en gastronomía de esta finca se involucran en cada detalle de preparación y elección del menú de bodas. Esto implica tener en cuenta la época del año, la temática escogida por los novios, la hora en la que se realizará el evento, las preferencias gastronómicas familiares y otros aspectos claves.

Además de esto, el personal de Prados Moros se asegura de buscar y seleccionar materias primas de alta calidad para elaborar y presentar experiencias gastronómicas de calidad. Es importante mencionar que los menús para bodas veraniegas de Prados Moros no son cerrados, por lo que siempre es posible añadir platillos tradicionales y recetas internacionales. Además,

esta empresa siempre añade como elemento único acciones sostenibles y medioambientales en cada una de sus preparaciones gastronómicas.

El equipo de Prados Moros trabaja junto a los novios para diseñar un menú adaptado a sus necesidades. Esto implica la selección y añadidura de platillos, bebidas y aperitivos que no generan intolerancias alimenticias ni cualquier otro problema en los invitados principales.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/218916-eleccion-del-menu-de-bodas-con-prados-moros.htm