



Manual de Boda: Bebidas & Catering

Junto con el vestido y la música, el otro aspecto que más se recordará de tu boda será la comida que ofreciste. El catering y la bebida se lleva cerca de un 50% del presupuesto total del enlace, un motivo más para prestarle suficiente atención.

Lo primero que debes concretar es qué tipo de celebración quieres: ¿algo formal o informal? ¿Con buffet, sólo pasapalos, o con estaciones de comida) ¿Quieres barra libre de bebidas o prefieren tragos servidos o en mesa? Todos esos detalles te ayudarán a la hora de elegir un catering.

Banquete

Si eliges tener un buffet es importante que tomes en cuenta las siguientes medidas para optimizar tu presupuesto. De todas maneras, los expertos en organización de fiestas también pueden ayudarte y asesorarte en esta área.

Consejo: Puedes dar alguna sugerencia para dar en el menú. No te olvides de los niños. Siempre se puede crear una comida alternativa para los niños. Y lo mismo vale para los vegetarianos. Asegúrese de que en el menú hay al menos una sopa o una ensalada.

Cantidad de Comida para tu fiesta:

Las cantidades varían dependiendo del tipo de alimentos que deseas en tu fiesta. Te indicamos a continuación los alimentos y las cantidades por comensal o persona:

- Carne. Se estima una cantidad entre 175 – 250 gr. por comensal. , dependiendo si es una carne con hueso o no.

- Aves. Las aves dependiendo del tamaño puede ser una por comensal (piezas de hasta 300-350 grs.), dos comensales por pieza (piezas de hasta 750 grs.) o bien un cuarto de pieza por comensal (piezas mayores de 1.250 grs).
- Pescados. Unos 200-275 grs. limpios ó 350-450 grs. piezas enteras.
- Marisco. Es muy relativo dependiendo del tipo de marisco. Los de cáscara grande tipo langosta sobre 1 kgr. por persona (peso bruto). Limpio (una cola de langosta) 175-200 grs. por persona. Gambas, langostinos, etc. 300 grs. por comensal. Navajas, mejillones, almejas, berberechos, etc. 400-450 grs. por persona.
- Verduras. De 200-250 grs. por persona (solas). Como acompañamiento 100 grs.
- Papas. Unos 100 grs. por comensal como guarnición o bien 225-250 grs. como plato principal.
- Sopas, cremas y purés. Unos 200-225 grs. por persona.
- Arroz. Unos 125 grs. por comensal (como acompañamiento) ó 200-250 grs (solas) por persona.
- Fruta. Las de piezas individuales (naranja, manzana, pera, banana, kiwi, durazno, etc.) una por persona. Melón, sandía, piña, etc. frutas grandes por cada pieza de kilo, para 4-5 personas.
- Dulces. De 75-125 grs. por comensal. Depende mucho del tipo de dulce. No es lo mismo una porción de isla flotante (merengue liviano) que un trozo de budín de pan con dulce
- Helado. Unos 100 grs. por comensal.

Pasapalos y Estaciones de Comida

Cuando decides hacer tu boda tipo Coctel, lo más adecuado es servir sólo pasapalos, o complementarlos con alguna estación de comida.

Existe gran variedad de pasapalos, podemos encontrar Fríos, Exóticos, Calientes, Tradicionales, Orientales, etc. Los pasapalos Fríos que pueden ser Tartaletas variadas, Canapés hay de lujo de Melón con Jamón Serrano, Jamón o queso, Caviar con queso cremo, entre otros, los infaltables huevitos de codorniz, pizzas, brochetas de Capresas y mucho más. Los pasapalos calientes, generalmente se llevan crudos y se requiere de un kit de cocina con un cocinero e implementos de cocina, éstos puedes ser tequeños, nuggets, empanaditas, minilumpias, chupetas de pollo, pinchos mixtos, entre otros.

¿Cómo saber que cantidad de pasapalos se debe pedir según el número de invitados? Normalmente debe calcular veinte (20) a treinta (30) pasapalos

salados por persona, en caso de que no ofrezca comida, y 10 a 15 pasapalos por persona, en caso de que se complete con una comida o estación de comida luego de servir los pasapalos.



Consejo: ¡Degustalo! Todos los platos, las entradas, los postres y los vinos. Recuerda que tienes todo el derecho a hacerlo. Si vas a pagar por una serie de servicios, tienes que comprobar que es el más adecuado para la boda. Esto es sólo para asegurarte que todo salga lo mejor posible el día de tu boda.

La Mesa de Quesos

En la celebración de tu bodas no puede faltar la tradicional mesa de quesos, que combinados con embutidos, frutas y pan pueden complacer a la mayoría de los paladares.



Lo ideal es servir entre 5 y 7 variedades de quesos para que los invitados puedan degustar, y debes calcular entre 100 y 120 gr por persona.

- *Es importante sacarlos de la heladera una hora antes de servir para que la temperatura ambiente despierte los aromas.*
- *Al cortarlos, se tiene que ver desde el corazón hasta la cáscara.*
- *El mejor pan es el de sabor neutro, porque no tapa el gusto de los quesos. Para los panes saborizados habrá que buscar quesos untables o potentes.*

Las Bebidas



Cantidad de Bebida para tu fiesta:

- Botella de vino para aperitivos. De 4 a 5 personas.
- Botella de vino para comer. De 2 a 3 comensales.
- Botella de gaseosa. Dos personas por botella.
- Botella de agua. Dos personas por botella.
- Botella de champán/cava. 5-6 personas.
- Botella de Whisky. 7-9 personas. Dependiendo si se utiliza solo o para mezclar.
- Botella de licor. Para 16-18 personas.
- Litro de café. 10-12 tazas.
- Litro de té u otras infusiones. 10-12 tazas, aproximadamente.