

אוכל הוא המרכיב החשוב ביותר בכל אירוע ואם הוא מוצלח וטעים, גם האירוע יהיה בלתי נשכח. ההבנה בתחום הקולינארי והעניין הרב שמעורר האוכל בזמן האחרון מצריכים ממתכנני האירועים להשקיע מאמץ רב יותר בבחירת חברת ה [קייטרינג](#) ובהתאמת סגנון של קייטרינג לאירועים. זה נכון במיוחד כאשר מדובר על אירועים מיוחדים שבהם השאיפה שמנחה את המארחים היא להפתיע את האורחים ולספק חוויית אירוח ייחודית. אירועי קונספט למשל מצריכים התאמה מדויקת יותר של המאכלים ושל סגנון הגשתם. אם אלו אירועים המתקיימים בטבע, על הקייטרינג להתמקצע בהגשה במקומות פתוחים ואם מדובר על אירוע בוטיק שירותי האוכל צריכים להיות ברמה של גורמה הן באיכות ומורכבות הטעמים והן בסגנון ההגשה. בואו והכירו כמה דגשים חשובים לבחירת חברת הקייטרינג לאירוע שאתם עומדים לקיים על מנת שהאוכל ישדרג את האווירה ויעלה את איכות האירוע לדרגת פינוק מושל

## אירועים בטבע

מי שמתכנן אירועים בטבע, צריך להיות מוכן להתאמה לא רק של סגנון האוכל למקום בו מתקיים האירוע אלא גם להתאמת [שירותי קייטרינג לאירועים](#) למקום עצמו. הכוונה היא כמובן לנגישות דוכני ההגשה ולסגנון ההגשה שמציעים בקייטרינג. אירועים בטבע יכולים להתרחש ביער או בים, בפארק או בחצר פרטית ושירותי האוכל צריכים להתאים למקום בו ימוקמו הדוכנים, הן ברמת העיצוב והן ברמת האבזור. כדאי במקרים אלו לבחור בשירותי קייטרינג שמציעים הגשה בנייר אפייה או בכלים מתקלים יוקרתיים, על גבי עלים או בתוך סלסילות. אין סוף למקוריות יש היום בנושא ההגשה, רק תבקשו רעיונות מקוריים ואם פניתם לחברת קייטרינג מקצועית שמתמחה בשירות במקום פתוח, תוכלו לקבל כמה הצעות שכלל לא חשבתם עליהן.

## אירועי בוטיק

אירועי בוטיק הם אירועי קונספט ייחודיים ברמת המיקום, העיצוב ונושא האירוע. זו יכולה להיות מסיבת השקה בסגנון קוקטייל אקלקטי, מסיבת עובדים בסגנון ספורטיבי או מסיבת יום הולדת בסגנון שוק או בסגנון פרובאנס, מה שחשוב הוא שהאוכל שיוגש באירוע כזה יהיה אוכל שיותאם לקונספט. לשם כך עליכם לפנות לחברת קייטרינג המספקת שירות בהתאמה ללקוח ומאפשרת שילוב בין כמה תפריטים. זה יאפשר את הגמישות האופטימאלית בעת הרכבת תפריט האירוע והתוצאה תהיה מרשימה ביותר. זה גם מבטיח לאורחים שלכם שפע הפתעות קולינאריות ושהאוכל יותאם על פי האווירה והמקום שבו יתקיים האירוע. יעצים קולינאריים המועסקים בחברות קייטרינג מקצועיות ישמחו לעמוד לשרותכם על מנת להרכיב את התפריט המנצח לאירוע טעים ואיכותי. בשיטת עבודה כזו מובטח לכם כי גם אם תזמינו אנשים שמבינים באוכל, ההשקעה שלכם תהיה מוערכת.