**Menu na wesele. Czy pamiętasz o tych kilku istotnych kwestiach?**

**Bez względu na to, jaki styl wybierzecie - przyjęcie z serwowanymi potrawami, w formie bufetu, a może w wariancie mieszanym - menu na wesele to jedna z tych kluczowych kwestii, która niejednokrotnie przesądza o sukcesie całego wydarzenia. Jak więc zadowolić podniebienia gości? I czy to w ogóle możliwe? Sprawdźmy.**

Zapraszając gości na swoje wesele, najpewniej jednocześnie zapraszacie ich na najbardziej wyjątkowe przyjęcie, jakie kiedykolwiek urządzicie. Warto więc zadbać o wszystkie detale, w tym o jedzenie, które jest niewątpliwie jednym z najważniejszych elementów całej imprezy. Oto kilka podpowiedzi, na co warto zwrócić uwagę, planując menu na wesele.

**Co się sprawdzi?**

Zapraszając gości na przyjęcie do swojego domu, zazwyczaj nie pytacie ich, na jakie potrawy mieliby ochotę. Dlatego wesele to doskonała okazja, by wziąć ich gusta kulinarne pod uwagę. Coraz więcej osób cierpi na różnego rodzaju nietolerancje pokarmowe lub z różnych powodów wybiera określony sposób żywienia. To miłe, jeśli uwzględnimy ich preferencje układając menu na wesele. Czy to oznacza, że nie ma w nim miejsca na sprawdzone potrawy? - Nie ma nic złego w uwzględnieniu w menu na wesele wypróbowanych i lubianych tradycyjnych dań. – uspokaja Joanna Hoc-Kopiej, ekspert Dworu Korona Karkonoszy. – Często jedzenie staje się jednym z najbardziej niezapomnianych aspektów Waszego ślubu. Warto więc po prostu zadbać o różnorodność. Tak, aby każdy gość mógł wspominać Wasze wesele w uśmiechem zadowolenia. Także na myśl o podawanych w tym dniu pysznościach – dodaje.

**Czego lepiej unikać?**

Pomijając wybrednych smakoszy, większość gości oczekuje, że menu na wesele owszem, będzie zawierało elementy zaskoczenia, ale nie będą to całkowicie egzotyczne potrawy. Organizując przyjęcie w takim miejscu, jak Dwór Korona Karkonoszy, możecie zaskoczyć gości lokalnymi specjałami oraz autorskimi recepturami potraw, przygotowywanymi przez znakomitych kucharzy. Oryginalne receptury pasztetów, mięs pieczonych, oliwek w marynatach, chlebów, czy różnego rodzaju serów w oliwach z ziołami, to tylko ułamek ich możliwości. Z menu na wesele warto natomiast wykluczyć potrawy, które są problematyczne w jedzeniu, np. bardzo się kruszą i rozpadają, lub których przygotowanie i podanie wymaga ogromnego pietyzmu i jest bardzo absorbujące. Potrawy, które są bardzo aromatyczne to także nie najlepszy pomysł. Nieświeży oddech po ich spożyciu może stanowić dla gości duży dyskomfort. – Ponadto tym, na co zawsze zwracamy uwagę, jest brak ozdób, które nie nadają się do spożycia. Dania powinny być nie tylko estetyczne, ale przede wszystkim jadalne. – dodaje Joanna Hoc-Kopiej. Dzięki takiemu podejściu nikt z gości nie będzie się musiał zastanawiać, czy np. może zjeść czy, co gorsza, powinien wypluć, kwiatek ozdabiający jego talerz z potrawą.

**Menu na wesele – na co się zdecydować?**

Przy wyborze dań w dużej mierze warto sugerować się porą roku, w której odbywa się przyjęcie. Menu na wesele bez rosołu wydaje Wam się nie do zaakceptowania? Jeśli Wasz wielki dzień przypada wczesną wiosną, jesienią lub zimą, ta rozgrzewająca zupa z pewnością spotka się ze sporą aprobatą gości. Jednak gdy wesele odbywa się w środku lata, a z nieba leje się żar, aż prosi się o chłodnik czy bardziej „światowe” gazpacho, gaszące apetyt także w najbardziej upalne dni.

Pamiętajcie, że jedzenie powinno stanowić wspaniałą oprawę Waszego święta. Być tłem do celebrowania pięknych chwil. W tym wyjątkowym dniu cieszcie się więc sobą, towarzystwem najbliższych i smakiem potraw. A stworzenie menu na wesele zawsze możecie powierzyć ekspertom. Bogata oferta Dworu Korona Karkonoszy obejmuje aż 350 potraw, a doświadczenie zdobyte podczas organizacji ponad 750 wesel to najlepszy wyróżnik, że jesteście w dobrych rękach.