

Metadáta:

url: /pozor-na-jedalnicek

title: Dokonalá svadba - pozor na jedálničiek! | Bridee.online

description: Ako budúci manželia myslíte predovšetkým na komfort a spokojnosť svojich svadobných hostí. Preto im nezapudnite pripraviť dokonalé svadobné menu!

Dokonalá svadba - pozor na jedálničiek!

Ako iste viete, ľudí s rôznymi intoleranciami a potravinovými alergiami čoraz viac pribúda. Zvyšných 30 % ľudí, naopak, trápia rôzne zdravotné problémy, pre ktoré si nemôžu dovoliť jesť všetko zaradom. Preto nezapudnite myslieť na všetko a prispôbte svadobný jedálničiek každému zvlášť!



<https://i.pinimg.com/564x/f6/68/3d/f6683d3d23df59a0b243661879307304.jpg>

Prípítok

Ako svadobný prípítok odporúčame jednoznačne siahnuť po **šampanskom**. Nezabudnite však, aby farba šampanského dokonale ladila so [svadobnou výzdobou](#). Preto, ak túto požiadavku vami vybrané šampanské nespĺňa, nezabudnite osloviť profesionálnych **barmanov**, ktorí vďaka dokonalému namiešaniu sirupov vykúzlia žiadané kontrasty farieb na mieru vašim požiadavkám.

Pre hostí, ktorí trpia závažnými **zdravotnými problémami** (napríklad vážnym ochorením pečene), vyberte **nealkoholické** šampanské, ktoré je chuťou takmer nerozoznatelné od toho pravého. Ak sa predsa len nájde niekto, kto šampanské veľmi neoblubuje, zvolte kvalitné [svadobné víno](#).

Predjedlo

Vyberať môžete buď zo studených alebo teplých jedál. Veľmi obľúbená je však v rámci predjedla **ochutnávka čerstvého syra** či konzumácia lahodnej, chrumkavej **bagety**, ktorej oblohu si môže každý prispôbiť podľa svojho gusta. Zároveň však studeným predjedlom hostí potešíte, pričom na samotnú konzumáciu nebudete musieť **vôbec čakať**.

Bridee.online radí

Rozhodne to na svadbe nepreháňajte s kávou! Tá vás síce v rozumnom množstve povzbudí, časté pitie kávy však spôsobuje napríklad bolesti hlavy či tráviace ťažkosti, ktoré si so sebou na svadbu rozhodne brať nechcete.



<https://i.pinimg.com/564x/bd/05/f8/bd05f8b6fba43fb7a4d5a56c8f52c994.jpg>

Hlavné jedlo

Viete, aká polievka patrí medzi slovenskú svadobnú tradíciu? No predsa slepačí vývar s niťovkami! Pozor však na **celiatikov**, ktorým takéto rezancie rozhodne neprospejú - v takomto prípade siahnite radšej po klasickom zeleninovom vývare bez cestoviny.

Čo sa týka hlavného jedla, jeho oblohu by mala tvoriť taktiež z väčšej časti **zelenina** v kombinácii s ryžou a zemiakovou kašou. Ak ste si vybrali hlavný chod, ktorý pozostáva z omáčky, vopred sa pre istotu informujte, čím ju **zahusťujú** - predídete tak možným komplikáciám u hostí, ktorí sú sledovaní z dôvodu laktózovej intolerancie. Pre deti nezabudnite zvoliť **kuracie nugetky**, ktorými určite nepohrdnú.

V rámci hlavného chodu myslíte naozaj na každého individuálne. Často sa stáva, že na svadbu pozývame aj, žiaľ, nevyliciteľne chorých, ktorí teda musia mať jedálneček osobitne a starostlivo prispôbený vlastným potrebám.

Rozmanitosť

Ak sa rozhodnete pre [svadobný catering](#), nezabudnite využiť rozmanitosť tejto špičkovej služby, a to v podobe bufetov. Tie by mali pozostávať z **rôznych druhov mäsa** vrátane **diviny**, rozmanitých **príloh** vhodných pre každého a taktiež zaujímavými **šalátmi**, na ktorých si určite radi pochutnáte aj vy.



<https://i.pinimg.com/564x/8e/2d/81/8e2d81887cb6bfeb924a0d9c8c3384.jpg>

Formality

Svoje [svadobné menu](#) nezabudnite aj náležite sformalizovať. Využite svoju kreativitu, oslovte šikovného grafika a následne tlačiareň, vďaka čomu tak môžete hostí potešiť originálnym svadobným menučkom **na mieru**. Kvalitné spracovanie na neobyčajnom papieri rozhodne osloví aj toho najnáročnejšieho host'a.