

Viena Capellanes ofrece tips esenciales para celebrar cualquier evento en casa con éxito

La cadena de restauración ofrece una amplia carta de catering, con opciones para todos los gustos y tipos de dieta. Servicios con o sin camareros adaptados a las necesidades de cada tipo de evento

La primavera y el inicio del verano son la época más demandada para la celebración de todo tipo de eventos, por eso abril, mayo y junio son los meses por excelencia para realizar bodas, bautizos y comuniones. Estas celebraciones son una gran oportunidad para reunir a familiares y amigos y para disfrutar de una experiencia gastronómica que haga del evento una celebración excepcional.

A la hora de planificar surgen miles de opciones. Una de las últimas tendencias es llevar a cabo el evento en casa, una opción cada vez más popular y en la que contratar un catering puede facilitar gran parte del trabajo.

Viena Capellanes, la cadena de restauración madrileña, conoce bien la importancia que tiene el catering en las celebraciones, siendo uno de los factores que determina que el evento sea un éxito o un fracaso.

Con una mezcla de tradición y vanguardia, el catering de esta reconocida cadena se distingue por sus productos gourmet y su servicio de calidad y personalizado.

Para determinar las necesidades de cada servicio, es necesario que el anfitrión tenga claro una serie de detalles. Viena Capellanes propone una serie de consejos para detectar estas necesidades y conseguir que la celebración sea todo un éxito.

En primer lugar, se debe identificar el tipo de evento. La empresa de catering debe conocer el motivo de la celebración y algunas pinceladas de cómo se quiere llevar a cabo. A partir de esas dos ideas, conviene crear una lista de imprescindibles.

En segundo lugar, un dato fundamental es el número de invitados, el perfil y sus gustos. En este sentido, Viena Capellanes ha ampliado su carta añadiendo productos sin gluten y opciones vegetarianas, para adaptarse a las preferencias de cada invitado.

El espacio también juega un papel fundamental para la organización del catering. Conocer el lugar permitirá distribuir a los invitados y determinar cuáles serán las áreas de comida y bebida de manera eficiente. Además, este punto es necesario para organizar el montaje de otros detalles como son la decoración, iluminación y música.

El último punto, pero fundamental, es la comida. Algunas claves a tener en cuenta a la hora de seleccionar una empresa de catering, son:

La experiencia. Debe ofrecer seguridad y confianza al cliente.

La personalización. Debe poder adaptarse a las necesidades del cliente permitiendo la elaboración de un menú que cubra las necesidades y gustos de cada uno de los invitados.

El servicio. Debe poder adaptarse al tipo de evento de manera que el objetivo del mismo se vea cubierto, manteniendo el carácter y la esencia del tipo de celebración.

Los años de experiencia de Viena Capellanes le han otorgado un gran reconocimiento en el sector gastronómico. Además cuenta con productos y un servicio de calidad que permite al cliente disfrutar del evento sin preocupaciones. Ofrecen la carta de catering más extensa de Madrid, con más de 200 referencias, y que garantizan que la variedad sea más que suficiente para que todo el mundo pueda disfrutar de la comida. Opciones saladas como ruedas de ibéricos, ahumados, quesos o diferentes canapés y bocados; y opciones dulces con la amplia oferta pastelera de Viena como los pasteles, las trufas, los bartolillos de crema, sus icónicas meras o los postres artesanales.

Otro imprescindible para cualquier evento, ya sea cumpleaños, bautizo, comunión o boda, son las tartas. El maestro Francisco Somoza personaliza y adorna cada tarta con detalles que sorprenderán a todos los invitados. Decoraciones realizadas a mano que convierten un cartucho pastelero en un pincel perfecto, llevando el arte pastelero a su máxima expresión artística.

Por otro lado, para cerrar la celebración y ser el perfecto anfitrión, Viena Capellanes ofrece la posibilidad de tener un detalle personalizado con los invitados: Para los bautizos un paquetito de caramelos violeta con una figurita en forma de cigüeña, o cajitas de macarons surtidos y como detalle unos patucos. Si es para una comunión, unos bombones, unos macarons o carrés acompañados con una figurita de comunión.

"Cuenta con Viena Capellanes para ser el mejor anfitrión, haciendo que cada bocado y cada detalle sea tan especial como el evento que estás celebrando".

Datos de contacto:

Mirella Palafox

Gabinete de prensa de Viena Capellanes

91 302 28 60

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>