

Viena Capellanes descubre los imprescindibles para un picnic del verano

Dentro de las 25 tiendas que tiene Viena Capellanes en Madrid, se podrán encontrar cestas de desayuno, brunch o de dulces

El verano ya está aquí y son muchos los planes que se pueden hacer para disfrutar al aire libre, y los picnics con amigos o en familia suelen ser el plan estrella en estas fechas. Por eso, [Viena Capellanes](#) ofrece una amplia variedad de productos listos para llevarlos a un picnic y enumera otros tantos que son un acierto seguro.

La comida ideal para las actividades al aire libre es aquella que es fácil y rápida de hacer y consumir, pero sobre todo aquella que puede disfrutarse a temperatura ambiente, que puede conservarse sin necesidad de frío y puede tomarse sin tener que calentarlos. Por eso, la cadena de restauración madrileña comparte ideas rápidas y sencillas que se pueden llevar para esos días:

- Ensaladas. No hay límite a la hora de hacer ensaladas. A parte de ser un plato fresco y ligero, es un alimento muy completo y práctico para llevar a un día de picnic. Existen tantas variedades de mezclas que las posibilidades son infinitas: lechuga, pasta, espinacas, gulas, huevo, sandía, pollo, queso... los ingredientes no tienen fin. Además, el aliño es el mejor complemento para dar un toque especial a cada propuesta.
- Bocadillos y sándwiches. Esta opción permite dejar los cubiertos y los platos en casa, y que sea mucho más cómodo de llevar. Además, también existen muchos formatos, tipos de pan y rellenos para poder crear distintos platos.
- Gazpacho. Este tradicional plato, hecho a base de tomate y otras verduras, es el complemento perfecto para calmar la sed y refrescarse. Hay que guardarlo en una nevera con mucho hielo y el picnic será un éxito asegurado. "Pero si lo tuyo no es cocinar, en Viena Capellanes cuentan con uno de los gazpachos más famosos de Madrid".
- Postre. En los picnics las opciones dulces no se quedan atrás y, aunque algo fresco como un helado o un smoothie vendrían bien para soportar el calor, no es una opción práctica para este tipo de planes. Aun así, la variedad de postres sigue siendo inmensa: muffins, pastas, cookies, bollería, chuches, etc. son algunas de las ideas que Viena Capellanes da para poner el punto y final a una comida de picnic.
- Bebida. Al pasar horas al aire libre, es imprescindible mantener una correcta hidratación y el agua bien fría no puede faltar en la mochila. Sin embargo, hay opciones muy ricas y refrescantes para cubrir esta necesidad como hacer aguas de sabores con frutas naturales o tés helados.

Las opciones para un picnic "made in Viena Capellanes "

La cadena de restauración, que este año celebra su 150 aniversario, presenta a sus clientes distintas opciones gourmet ideales para un plan fuera de casa.

En sus tiendas de Madrid o en la web y app My Viena, cuentan con una amplia variedad de cestas de desayuno o para el *brunch*, perfectas para un picnic romántico en pareja. Además, también tienen una sección dedicada a packs de picoteo. Estos packs pueden estar configurados con sandwiches, empanadas, snacks; o bien, con propuestas mucho más elaboradas: canapés, tortilla de patata, ibéricos o ensaladas.

Acerca de Viena Capellanes

[Viena Capellanes](#) es una empresa madrileña que fabrica y comercializa, a través de sus propios puntos de venta, productos de pastelería artesanal, platos preparados saludables y catering gourmet.

Actualmente cuenta con 25 establecimientos propios en Madrid, un obrador en Alcorcón, casi 40 Viena Córners en distintas empresas, una Escuela de Cocina y Repostería, el hotel Viena Suites, un servicio de catering para eventos corporativos y familiares; además de una propia página web y App de *delivery* "[My Viena](#)", desde la que también comercializa sus productos.

Viena Capellanes fue fundada en 1873 por D. Matías Lacasa y posteriormente adquirida por Manuel Lence. La gestión de la empresa continúa llevándose íntegramente por la familia Lence más de 110 años después. Viena Capellanes es sinónimo de calidad, tradición, capacidad de adaptación al cambio y pasión por sus clientes.
