

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

## [Multimedia](#)

**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".

---