



Menu compilabili in ogni loro parte e stampabili

Nell'elaborazione di un menu, le categorie dei piatti seguono un **ordine** ben preciso che va, in genere, rispettato. Fanno eccezione eventi-pasto particolari, come cocktail party, brunch, happy hour, le cui portate si discostano dalle regole canoniche.

Le **tecniche** e le **qualità** delle preparazioni si devono adattare ai differenti tipi di eventi e di location, oltre che alla varietà e al target della clientela.

Anche la **quantità** delle portate dipende dall'evento-pasto a cui ci si riferisce.

Importante è anche la scelta grafica e la stesura del testo che devono risultare anch'essi coerenti e in armonia con i requisiti richiesti dalla tipologia di banqueting.

La Casa editrice San Marco offre la possibilità, nelle pagine che seguono, di elaborare, redigere, impostare menu diversificati per tipologia di evento: per laurea, per nozze, per cocktail party, per happy hour e per meeting.



Menu compilabili

