

Introdução à Gastronomia



Gastronomia em Eventos

Tendências em eventos gastronômicos

A globalização permitiu o acesso a diferentes ingredientes e produtos e fez com que a gastronomia em eventos evoluísse cada vez mais, permitindo que as pessoas conheçam pratos diferentes, novos sabores e formas de apresentação com inovações para agradar seus convidados.

Finger Food: A proposta principal do Finger Food é a praticidade. São todos aqueles pratos servidos em minicumbucas, copinhos, pratinhos, palitos, enfim, em toda forma que possa ser uma pequena porção individual e que a pessoa consiga se servir em pé mesmo, sem grandes cerimônias.



No momento, tudo o que é vintage está em alta, desde roupas à decoração, e alguns banqueteiros usam isso como fonte de inspiração. Foi daí que surgiu a tendência dos mini-hamburgueses e da pink limonada, bebida típica americana da década de 1960, cada vez mais presente nos eventos.

Formas diferentes de apresentar pratos conhecidos também são tendências. Servem de exemplo os bolos em copinhos ou em potes. Hoje, existem mini-panelinhas, mini-colheres, e tudo pode ser servido de forma individual, o que facilita o trabalho, fica mais bonito de apresentar e fácil de comer. As mesas de aperitivos, mesa de doces/guloseimas, mesas de encerramento, tudo é setorizado.



Pesquise um pouco mais sobre essa tendência de finger food, onde surgiu e se pode ser usado em todo tipo de evento. Depois compartilhe conosco se você já esteve em um evento com esse tipo de comida. Para você, esse tipo de serviço torna o evento menos elegante, ou isso depende apenas do cardápio e não da forma como é servido?