

Sezon komunijny w pełni. Jakie są najnowsze trendy?

Organizacja przyjęcia komunijnego to spore przedsięwzięcie i wiele osób powierza jego organizację profesjonalistom – różnego rodzaju lokalom gastronomicznym. Pozwala to oszczędzić czas i energię, a rodzice mogą poczuć się na uroczystości ich dziecka, jak goście.

Wydarzenie tej rangi musi mieć jednak stosowną oprawę.

- Obecny trend na tego typu przyjęcia to minimalistyczny, ale bardzo elegancki wystrój – mówi Adam Zwolan, członek zarządu firmy Lech-Garmażeria Staropolska, do której należy Lech-Gościnny Dom. - Dodajemy też akcenty w postaci oświetlenia i - komponujących się z dekoracją na stołach - dodatków. Kolorystyka jest adekwatna do uroczystości – dominuje biel i jasne kolory.

Ważnym elementem komunijnej dekoracji są też świeże kwiaty. Kwiatowe kompozycje nadają całej aranżacji lekkości i świeżego charakteru.

Komunia jest, co prawda przede wszystkim przeżyciem duchowym, ale liczy się też coś dla ciała – czyli komunijne menu. Z reguły lokale starają się dostosować je do oczekiwań klientów.

- Nasza oferta składa się z kilku proponowanych zestawów dań. Dostosowujemy ją zawsze do sugestii zamawiających, czy to biorąc pod uwagę konieczność przygotowania dań wegetariańskich, czy na przykład specjalnych - dla dzieci – mówi Adam Zwolan.

W tym sezonie przebojem w lokalu Lech-Gościnny Dom jest pierś z kaczki z gruszką i żurawiną, podawana, jako danie główne. Mocną stroną firmy są potrawy całkowicie własnej produkcji i ręcznie przygotowywane kompozycje. Pomaga jej w tym ponad 25-letnie doświadczenie w przygotowywaniu staropolskich dań.

Prócz dania głównego, miejsce na podium podczas uroczystego przyjęcia ma tort i inne słodkości. Na stołach pojawiają się coraz częściej pomysłowe nowości, takie jak „spersonalizowane” ciasteczka, dekorowane inicjałami dziecka lub jego imieniem. A wszystko w odpowiedniej kolorystyce.

- W tym sezonie torty również utrzymywane są w białej kolorystyce z elegancką i stonowaną dekoracją – dodaje Adam Zwolan. - Poza tortem na stoły trafiają wszelkiego rodzaju ciasta, choć - przynajmniej w naszym regionie - w tym temacie dominuje tradycja. Nie obserwujemy tu jeszcze mody na specjalne ciastka czy inne formy dekoracji na słodkościach.

Za to, o ile tylko pozwala pogoda, w Gościńnym Domu firmy Lech można zorganizować przyjęcie na świeżym powietrzu. Z tego rozwiązania szczególnie chętnie korzystają dzieci, które na podwórku mają możliwość swobodnej zabawy. Istnieje również możliwość zamówienia cateringu z opcją namiotu – firma dostarczy wyposażenie pozwalające na organizację komunii, np. w ogrodzie u klienta.

- Na rynku widać tendencję do zamawiania, czy to gotowych dań, czy całego zestawu przekąsek, gorących posiłków i deseru, które dostarczamy na miejsce. W tym sezonie zainteresowanie tzw. „cateringiem komunijnym” jest rzeczywiście duże – podkreśla Adam Zwolan.

(Inf. wł. firmy)



