

# СПОСОБЫ ПОДАЧИ САЛАТОВ ТРЕНДЫ 2022

---

# В БОКАЛАХ И ЧАШКАХ

- Элегантные фужеры для шампанского, бокалы для вина или мартини, обычные чайные чашки и стаканы – всё это можно использовать для эффектной подачи салатов.



# В ЗАМОРОЖЕННОМ ВИДЕ

- Замороженные фруктовые салаты – вкусный освежающий десерт для любого торжества. Его можно дополнительно украсить листьями салата. Приготовить можно заморозив салат в формочке.



# В КУСОЧКАХ ОВОЩЕЙ ИЛИ ФРУКТОВ

- Салаты формата bite-size можно подать прямо в одном из ингредиентов – кубике арбуза, брусочке огурца или половинке авокадо.



# В МОРСКИХ РАКУШКАХ

- Салат из морепродуктов будет смотреться очень органично в натуральной морской ракушке.



# В СЪЕДОБНОЙ ПОСУДЕ

- Съедобные тарелочки и ложки из бекона или теста выглядят очень необычно и хорошо дополняют вкус многих салатов.



# В ВИДЕ САЛАТНОГО БАРА

- Предоставьте гостям самим выбрать ингредиенты и заправку по вкусу в салатном баре. Ингредиенты можно положить в миниатюрные тарелочки или иную посуду подходящего размера.

